



Propositions de mets pour banquets  
printemps  
Avril à juin 2025

NOUS NOUS ADAPTONS À VOS ENVIES !  
NOTRE OBJECTIF EST DE VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE  
PERSONNALISÉE.  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS PRÉFÉRENCES  
ET BESOINS,

# Entrées froides

Salade d'asperges vertes aux herbes fraîches & pomelos	14.-
Salade gourmande au magret de canard fumé	15.-
Cœur de filet de truite fumé de l'Isle & sa Rillette	16.-
Salade de mesclun à l'huile de noix de Chevilly	
Foie gras de canard au torchon	18.-
Salade panachée et brioche maison	
Salade de crevettes sauvages, fèves et cresson	16.-
Tartare de saumon suisse aux herbes fraîches	17.-
Salade printanière	
Crudo de bœuf à l'italienne	18.-
Salade printanière	



# Entrées chaudes

Filet de truite de la Venoge laqué aux poivre Charlotte fumée	15.-
Vol au vent de poitrine de poulet de Chevilly Aux giroles	16.-
Cigale de mer à la nage de légumes Beurre au Chasselas et rhubarbes	18.-
Queues de crevettes rôties au thym citron Taboulé de choux fleur	17.-
Foie gras poêlé au Porto et tatin de légumes	18.-



# Plats

Mignons de porc de La Chaux aux chanterelles	27.-
Magret de canard (FR) - sauce bigarade (orange et miel)	26.-
Entrecôte de bœuf de La Chaux rassie sur os façon tagliata	32.-
Filet de bœuf (180g) de La Chaux rassit sur os à l'échalote Avec foie gras poêlé supplément 7.-	37.-
Châteaubriand bœuf de la Chaux rassit sur os Sauce au poivre de Madagascar parfumée au whisky	38.-
Carré d'agneau (CH) en croûte d'herbes fraîches	34.-
Filet de veau (CH) jus au citron et origan frais	36.-
Filets de bar, beurre blanc aux herbes	29.-

# Garnitures

Tagliatelles fraîches et légumes de printemps	5.-
Risotto onctueux et légumes de printemps	5.-
Ecrasée de pommes de terre et légumes de printemps	5.-
Gratin savoyard et légumes de printemps	5.-
Polenta et légumes de printemps	5.-
Riz pilaf et légumes de printemps	5.-



# Fromages et douceurs

Assiette de fromages (5) d'ici et d'ailleurs	12.-
Plateaux de fromages (10) d'ici et d'ailleurs	16.-
Tiramisu d'Irène	11.-
Mousse aux fruits rouges et pistache	11.-
Parfait glacé au Grand Marnier	12.-
Pavlova aux fruits rouges et citron vert	12.-
Glace au citron arrosé de limoncello maison	12.-
Sablé breton, crémeux d'agrumes et fruits de saison	12.-
Vacherin glacé avec inscription min. 8 pers. (2 arômes à choix: Vanille-cassis-fraise-café-pistache-chocolat)	11.-
Palette de desserts et mignardises (3 petits desserts et 3 mignardises)	14.-



# Informations

Pour des raisons d'organisation, nous vous demandons de choisir un seul menu pour l'ensemble de vos convives.

Vous pouvez sélectionner les plats qui vous font plaisir parmi les entrées froides et chaudes, un plat principal et un accompagnement. Si vous le souhaitez, vous pouvez également ajouter du fromage (l'assiette sera facturée à la commande, le plateau pour tous les convives) ainsi qu'un dessert.

N'oubliez pas de nous communiquer toute allergie ou intolérance alimentaire de vos convives.

Le prix du menu est calculé en additionnant les prix des plats choisis.

La TVA de 8,1 % est incluse dans les prix