



Propositions de mets pour banquet

hiver 2025 -2026

De novembre à fin mars

Juralpes Sàrl

Tva No: CHE-189.829.934

Rue de Favilly 17 – 1316 Chevilly

Entrées froides

Ballotine de poulet de Chevilly aux chanterelles Crudités de saison	14.-
Salade gourmande à l'huile de noix de la Région & Magret de canard fumé	15.-
Foie gras de canard au torchon & son chutney Salade mixte	17.-
Filet fumé de truite de la Venoge - mousse de raifort Salade composée.	14.-
Céviche de Saint Jacques et clémentine sur lit d'endives de la région	14.-
Tartare de saumon à la japonnaise – salade de pois mange-tout	18.-
Crudo de boeuf à l'italienne – toast aux olives	19.-

Entrées Chaudes

Crème de Butternut au lait de coco et curry (jusqu'à fin décembre)	12.-
Feuilleté de suprême de poulet de Chevilly et champignons	14.-
Paupiette de truite de l'Isle aux crevettes sauvages (Arg) Fondue de poireaux de la région	16.-
Capuccino de bisque d'homard canadien	16.-
Filets de truite de la Venoge crème de cresson et risotto de céleri	16.-
Crevettes sauvage (Arg) au curry rouge et julienne de légumes	17.-
Pot au feu de foie gras (F) et légumes d'hiver de nos maraîchers	18.-
Croustade de canard (F) et foie gras (F) & Tombée de choux frisé	19.-
Gigolettes de cuisses de grenouilles en persillade Mousseline de panais	19.-

Plats

Mignons de porc de La Chaux à la moutarde ancienne	20.-
Suprême de poulet de Chevilly aux champignons	21.-
Entrecôte de bœuf rassie sur os façon Tagliatta Sauce Ghengis Khan (relevée)	31.-
Filet de bœuf (180g) de La Chaux rassi sur os Sauce marchand de vin Avec foie gras poêlé supplément	38.- 7.-
Châteaubriand bœuf de la Chaux rassit sur os Sauce au poivre de Madagascar	36.-
Carré d'agneau (CH –NZ) aux herbes	29.-
Carré de veau (CH) Sauce Marco Polo (moutarde et poivre vert)	35.-
Filets de truite de la Venoge (ou poisson du jour) au lait de coco et citron vert	25.-

Accompagnements

Tagliatelles fraîches et macédoine de légumes	5.50
Risotto et bouquet de légumes	6.-
Gratin dauphinois et légumes d'hiver	6.50
Ecrasée de pommes de terre et légumes racines	5,50
Riz basmati et julienne de légumes	5.-

Fromages et desserts

Assiette de fromages (5) régionaux	12.-
Plateaux de fromages (10) d'ici et d'ailleurs	16.-
Tiramisu maison	12.-
Ile flottante – crème anglaise	12.-
Parfait glacé au Grand Marnier	12.-
Pressée de tatin sur son feuilletage – glace vanille	12.-
Glace au citron arrosé de limoncello maison	12.-
Moelleux au chocolat, cœur fondant à la raisinée de Chevilly – Glace Vanille	12.-
Vacherin glacé avec inscription min. 8 pers.	11.-
Palette de desserts (5 mignardises et petits desserts)	14.-

Pour une question d'organisation ,
Nous vous demandons de choisir un seul menu pour l'ensemble des convives.

Vous choisissez les plats qui vous font plaisir entre les entrées froides et chaudes,
un plat et un accompagnement , si vous le souhaitez du fromage (l'assiette est facturée à la
commande) et un dessert.

Veillez nous communiquer les éventuelles allergies ou intolérances de vos convives

Le prix du menu est obtenu par l'addition des prix des mets choisis

La tva 8.1% est comprise dans les prix

Boissons

Henniez bleue 50 cl	5.-
Eau gazeuse 100 cl	6.-
Bière swaff 33 cl	5.-
Bière artisanale 33 cl	7,50
San bitter 20 cl	4,80
Coca Cola 33 cl	4,80
Jus de fruits et tomate 20 cl	4,80
Café / thé	4.-
Amaretto / Limoncello maison 2 cl	6,50
Poire William / Abricot / Vieille Prune 2 cl	6,50
Grappa Nardini / Calvados 2 cl	7,50
Cognac Vsop / Armagnac 2 cl	7.50

Vins blancs

75cl Morges Cave de la Côte	34.-
75cl Château de Vinzel	35.-
75cl Chasselas sur lie, Perey	41.-
75cl Braise d'enfer Dubois	47.-
75cl Calamin Duboux	46.-
75cl Yvorne, Clos du Rocher	51.-
75cl Pinot Gris, La Tour de Marsens, Frères Dubois	53.-
50cl Rose des sables, Gewürztraminer mi-doux Landry Morel	34.-
75cl Rosé de Gamay, Arnex s/Orbe Landry Morel	37.-

Vins rouges

Réserve des patrons

70cl Gamaret-Garanoir, Chevilly, vin de la Famille 2023	36.-
140cl Gamaret-Garanoir, Chevilly, vin de la Famille 2023	72.-

Côtes de l'Orbe

70cl Pinot Noir -Gamay, Landry-Morel, Arnex sur Orbe	45.-
70cl Garanoir Barrique, De Coulon	55.-
75cl Cabernet Noir, Benjamin Morel	54.-

La Côte

75cl Mara Barrique «Mouton Pavi» T & J-D Pavillard 2021	42.-
75cl Gamay Vieilles vignes, Cave de La Côte	39.-
75cl Galotta, Cuvée no7, Cave de la Côte	48.-
150cl Galotta, cuvée no7, Cave de La Côte	95.-
75cl Merlot du Château de Vinzel, La Côte	49.-
150cl Merlot inspiration, Cave de la Côte	96.-

Lavaux

50cl Merlot Bujard, Lavaux	33.-
75cl Merlot, Bujard, Lavaux	49.-
75cl Pinot Noir, Tour de Marsens, Dubois	56.-