



Propositions de mets pour banquet

été 2026

De juillet à mi septembre

Juralpes Sàrl

Tva No: CHE-189.829.934

Rue de Favilly 17 – 1316 Chevilly

Entrées froides

Pressée de légumes d'été sauce ravigote Salade de saison	15.-
Salade gourmande au magret de canard fumé	15.-
Cœur de filet de truite fumé de l'Isle & sa Rillettes Salade du marché à l'huile de noix de Chevilly	16.-
Foie gras de canard au torchon et son chutney Salade panachée - brioche maison	19.-
Canneloni de courgettes et crevettes sauvages	18.-
Escabèche de filets de truite de l'Isle Légumes croquants de nos maraîchers	18.-
Tartare de bœuf au couteau façon Juralpes Pain toasté- salade printanière	18.-

Entrées Chaudes

Soupe de poissons d'eau douce safranée et sa rouille sur pain toasté	15.-
Filet de truite de la Venoge sauce vierge (tomate-basilic-olives) Fine ratatouille	16.-
Tatin de légumes et burrata	16.-
Queues de crevettes sauvages rôties aux herbes du jardin Tagliatelles de courgettes	18.-
Foie gras poêlé et sur lit d'épinard	19.-

Plats

Mignons de porc de La Chaux au thym	26.-
Suprême de poulet de Chevilly au romarin du jardin	26.-
Magret de canard à l'origan et tomates confites	28.-
Entrecôte double de bœuf rassie sur os (tranchée lors du service) Sauce Marco Polo (moutarde et poivre vert)	31.-
Filet de bœuf (180g) de La Chaux rassit 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) aux herbes fraîches	33.-
Filet de veau (CH) jus au citron	35.-

ACCOMPAGNEMENTS :

Tagliatelles fraîches et poêlée légumes d'été	5.50
Risotto et poêlée légumes d'été	5.50
Pommes romarin et poêlée légumes d'été	5.50
Gratin provençal et poêlée de légumes d'été	6,50
Riz pilaf et poêlée de légumes d'été	5.-

Fromages et desserts

Assiette de fromages (5) régionaux – pain aux noix	12.-
Plateaux de fromages (10) d'ici et d'ailleurs – pain aux noix	15.-
Tiramisu maison aux fruits d'été	12.-
Parfait glacé au Grand Marnier	12.-
Pavlova aux fruits rouge et citron vert	12.-
Glace au citron arrosé de limoncello maison	12.-
Sablé breton , crémeux citron-basilic et fruits de saison	12.-
Vacherin glacé avec inscription min. 8 pers.	12.-
Palette de desserts (3 mini desserts et 3 mignardises)	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.

Veuillez 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

Eau gazeuse 75 cl	5.-
Bière locale 33 cl	5.-
Bière blanche 33 cl	6.-
San bitter 20 cl	4,80
Coca Cola 33 cl	4,80
Jus de fruits et tomate 20 cl	4,80
Café / thé	4.-
Deca	4,10
Coing – Mirabelle de Chevilly 2 cl	5,50
Kirsch de Chevilly 2 cl	4,50
Grappa Nardini 2 cl	6.-
Cognac Vsop / Armagnac 2 cl	7.-

Vins blancs

Côtes de l'Orbe

Treize coteaux	70 cl	30.-
Jade Morel	70 cl	32.-

La Côte

Morges Vieilles Vignes	70 cl	32.-
La Colombe Paccots	70 cl	38.-
Château la Batie 1 ^{er} cru	70 cl	38.-

Lavaux

Villette les Farènes Bujard	70 cl	37.-
Braise d'enfer Dubois	37,5 cl	24.-
Braise d'enfer Dubois	75 cl	47.-
Calamin Duboux	75 cl	46.-
Dézaley Bujard	70 cl	48.-

Chablais

Yvorne Clos du Rocher	75 cl	51.-
Noces Rebelles assemblage Dézaley et Chablais	75 cl	45.-

Vins rouges

Côtes de l'Orbe

Pinot Noir Gauthey	70 cl	42.-
Gamaret «les Rupiants» Pavillard	70 cl	41.-
Cabernet Noir Benjamin Morel	70 cl	46.-

La Côte

Chevilly Gamaret Garanoir	70 cl	32.-
Pinot Noir Barrique «La licorne»	75 cl	42.-
Gamaret réserve Cave de la Côte	75 cl	43.-
Galotta barrique cuvée n05 Cave de la Côte	75 cl	46.-

Lavaux

Villa Novara Barrique assemblage Bujard	70 cl	49.-
---	-------	------