

Formule tout compris

## *Apéro de mariage*

### **Forfait à Fr.30.-**

- 3 minis canapés
- 1 mini sandwich
- 1 mini délice
  - 1 mini cornetti
- Dips de légumes
- Pain surprise
- Plateau de fromages
- Choix de feuilletés
  
- Boisson ( vin blanc, vin rouge 3 dl, jus d'orange, henniez vert, henniez bleu, coca
  
- Nappage et serviettes qualité Duni
  
- Personnel de service

### **Forfait à Fr.33.-**

- 3 minis canapés
- 1 mini sandwich
- 1 mini délice
- 1 mini cornetti
- Dips de légumes
- Tomate cherry et perles de mosarella
- Pain surprise
- Plateau de fromages
- Viande séchée
- Choix de feuilletés
- Gâteau à la crème
  
- Boisson ( vin blanc, vin rouge 3dl, jus d'orange, henniez vert, henniez bleu, coca
  
- Nappage et serviettes qualité Duni
  
- Personnel de service

## Forfait à Fr. 38.-

- 3 minis canapés
- 1 mini sandwich
- 1 mini délice
- 2 minis cornettis
- Dips de légumes
- Tomate cherry et perles de mosarella
- Perles de melon et jambon cru
- Pain surprise
- Plateau de fromages
- Viande séchée
- Choix de feuilletés
- Les verrines salées
- Gâteau à la crème
- Boisson ( vin blanc, vin rouge 3dl, jus d'orange, henniez vert, henniez bleu, coca
- Nappage et serviettes qualité Duni
- Personnel de service



# *Menu de mariage*

**Menu1 à Fr. 62.-**  
*Buffet froid du Ptit Gourmet*

Le saumon en Bellevue  
La terrine de poisson safrané aux petits légumes  
Le cocktail de crevettes  
Le bouquet de crevettes  
Le pâté à l'armagnac  
Le duo de melon  
Les délices des grisons  
Le filet de porc au romarin  
Le vitello tonato  
La terrine campagnarde aux pistaches  
Le buffet de salades La corbeille de pains

\*\*\*\*\*

Le pavé de bœuf au pinot et aux herbes parfumé au vinaigre balsamique  
Le gratin dauphinois  
Les légumes du marché

\*\*\*\*\*

Le buffet de fromages d'ici et d'ailleurs et son pain aux noix  
Le buffet de desserts du Ptit Gourmet ( 10 sortes )  
Pièce montée glacée ou choix de sorbet

\*\*\*\*\*

**Menu 2 à Fr. 66.-**

***Buffet froid du Ptit Gourmet***

Le saumon en Bellevue  
La terrine de poisson safrané aux petits légumes  
Le cocktail de crevettes  
Le filet de lotte pochée  
Le pâté à l'armagnac  
Le duo de melon  
Les délices des grisons  
Le filet de porc au romarin  
Le roastbeef sauce tartare  
La terrine campagnarde aux pistaches  
Le magret de canard farcie au foie gras  
Le buffet de salades La corbeille de pains

\*\*\*\*\*

La gigie de veau à l'estragon

Le gratin dauphinois

Les légumes du marché

\*\*\*\*\*

Le buffet de fromages d'ici et d'ailleurs et son pain aux noix

Le buffet de desserts du Ptit Gourmet ( 10 sortes )

Pièce montée glacée ou choix de sorbet

\*\*\*\*\*

**Menu 3 à Fr.52.- Fr.55.- av gigue de veau**

La salade de magret de canard fumé et ses perles de melon confites

\*\*\*\*\*

Le trianon de poisson safrané aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Le filet mignon de porc aux champignons des bois

Ou

Le gigue de veau à l'estragon

Le gratin dauphinois

Les légumes du marché

\*\*\*\*\*

Le buffet de fromages d'ici et d'ailleurs et son pain aux noix

Le buffet de desserts du Ptit Gourmet ( 10 sortes )

Pièce montée glacée ou choix de sorbet

\*\*\*\*\*

**Menu 4 à Fr.54.-**

**Fr. 54.- av gigue de veau et Fr. 49.- av filet mignon**

La roulade de filet de lapin sur lit de taboulé en salade au vin rouge

\*\*\*\*\*

Le tronçon de sandre au beurre blanc et pistil de safran

\*\*\*\*\*

Le pavé de bœuf voronoff

Ou

La gigue de veau à la dijonnaise

Ou

Le filet mignon de porc aux champignons des bois

Le gratin dauphinois Les légumes du marché

\*\*\*\*\*

Le buffet de fromages d'ici et d'ailleurs et son pain aux noix

Le buffet de desserts du Ptit Gourmet ( 10 sortes )

Pièce montée glacée ou choix de sorbet

\*\*\*\*\*





## *Conditions générales*

**Personnel de cuisine :** Fr.38.- par heure et par cuisinier + TVA

**Personnel de service :** Fr.32.- par heure et par sommelière + TVA

Pour le service du repas , il faut compter environ Fr. 18.- par convive +TVA

**Facturation :** Seul le nombre de convives confirmé 48 heures à l'avance sera pris en considération pour la facturation.

**Condition de paiement :** Une avance de 30% au plus tard 1 mois avant le mariage et le solde sur facture à 10 jours.

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou conseils

Hervé Borne