

MENUS GROUPES 2023

Sortie d'entreprise, mariage, jubilé ou autre, nous mettons tout en œuvre afin que votre journée soit inoubliable. Les infrastructures de l'Institut Équestre National d'Avenches et notre expérience, nous permettent de recevoir des groupes allant de 20 à 2500 personnes.

ENTRÉES

Salade mêlée	8.00
Terrine du boucher	10.00
Asperges vertes ou blanches <i>Uniquement en saison</i>	12.00
Crevettes des îles <i>Verte, crevettes, avocat, pamplemousse, gingembre, piment, cajou</i>	13.00
Ceviche de St-Jacques <i>St-Jacques marinées au citron vert, jus d'orange, piment, tomate, poivron</i>	13.00
Foie gras poêlé <i>Verte, tranche de foie gras, mini röstis, pomme flambée au Calvados</i>	13.00
Tartare de Kangourou 100g <i>Relevé au piment, toasts et beurre</i>	13.00

PLATS

Suprême de poulet jaune <i>Sauce aux champignons</i>	25.00
Bœuf braisé au vin rouge	28.00
Filet de canard <i>Sauce miel & thym</i>	28.00
Filet mignon de porc <i>Sauce aux champignons</i>	30.00
Tartare de bœuf 200g <i>Sauce spéciale, oignons, câpres, jaune d'œuf</i>	35.00
Entrecôte de bison <i>Au sirop d'érable</i>	39.00
Filet de truite <i>Sauce aux baies roses</i>	28.00
Pavé de saumon <i>Sauce à l'aneth</i>	30.00

DESSERTS

Tatin façon IENA	10.00
Forêt noire revisitée	10.00
Tiramisu <i>Parfum selon la saison</i>	10.00
Mille-feuilles au thé matcha	10.00
Duo de tartelettes <i>Citron vert, basilic & yuzu</i>	10.00
Îles flottantes <i>Sur génoise et crème passion</i>	10.00
Petits choux farcis <i>Parfum selon la saison</i>	10.00

GARNITURES À CHOIX

Riz, pâtes, gratin dauphinois, frites (une seule garniture par menu).
Légumes de saison avec chaque menu.

PROVENANCE DES VIANDES & POISSONS

SUISSE: Bœuf, bison, porc | EUROPE: Foie gras
PACIFIQUE: St-Jacques | FRANCE: poulet, canard, truite
AUSTRALIE: Kangourou | NORVÈGE: Saumon | VIETNAM: Crevettes

Nos menus « groupe » sont servis à partir de 15 personnes.
Un menu par groupe OU 15 personnes par menu au minimum.

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (lettre ou e-mail) 48h à l'avance et servira de base à la facturation même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur.