

Proposition de menus

Nr. 1

Petite salade composée

Rôti de porc « Chasseur »

Choix de légumes de saison

Gratin Maison

Coupe Maison

Fr 25.--

Nr. 3

Salade mêlée

Ragoût de porc à la fermière

Carottes glacées

Pommes mousseline

Flan caramel

Fr. 25.50

Nr. 5

Salade du bûcheron (salade verte,
oeuf, croûtons, lardons et chanterelles)

Emincé de bœuf Stroganov

Tomate provençale

Polenta

Crème brûlée

Fr. 32.50

Nr. 2

Salade verte

Emincé de porc aux champignons

Légumes

Pâtes

Tarte aux pommes

Fr. 23.50

Nr. 4

Potage de légumes

Escalope de dinde panée

Légumes

Pommes Frites

Crème au chocolat

Fr. 23.50

Nr. 6

Salade Montagnard (salade verte, avec
fromages et jambon cru)

Steak de porc, sauce forestière

Choix de légumes de saison

Pommes rissolées

Beignets aux pommes, sauce vanille

Fr. 36.50

Proposition de menus

Nr. 7

Buffet de salades

**Raclette traditionnelle à volonté
avec charcuterie**

Sorbet abricot

Fr. 42.50

Nr. 9

**Terrine Maison avec
son bouquet de salade**

**Bœuf braisé sauce au vin rouge
Choix de légumes de saison**

Gratin Maison

Meringue glacée

Fr. 39.50

Nr. 11

**Salade Chasseur
avec lardons, croûtons et chanterelles**

**La pierrade aux quatre viandes
bœuf, agneau, dinde, porc
variété de 5 sauces**

pommes frites et gratin Maison

**Glace à la vanille accompagné de
baies des bois tièdes servies dans leur
panier feuilleté**

Fr. 57.50

Nr. 8

Salade mêlée

Raclette traditionnelle à volonté

Sorbet abricot

Fr. 35.50

Nr. 10

**Mesclun de salade aux petites graines
tièdes, tomates et mozzarella
parfumée de sa sauce de vinaigre
balsamique et à l'huile d'olive**

Emincé de veau à la crème

Duo de légumes

Riz

Salade de fruits maison

Fr. 46.50

Nr. 12

Salade mêlée

**Fondue d'automne :
Viande de bœuf, veau et dinde
avec bouillon aux légumes et**

champignons

variété de 5 sauces

et garniture à choix

Mousse au framboises

Fr. 53.50

Proposition de menus

Nr. 13

**Magret de canard fumé sur lit de
salade à la vinaigrette framboise
garnie de figues fraîches**

Consommé au Porto

**Filet mignon de porc sauce aux bolets
Bouquetière de légumes
Gratin dauphinois**

Les trois sorbets avec leurs fruits

Fr. 64.50

Nr. 15

**Terrine de foie gras maison et sa compote
de pommes, toast et beurre**

**Le consommé de bœuf
aux pointes d'asperges**

**Les deux médaillons
Filet de Bœuf et de porc
avec leurs sauces
Bouquetière de légumes
Gratin dauphinoise**

Mille feuilles Maison

Fr. 84.50

Nr.14

Cocktail de crevettes

Feuilleté aux bolets et basilic

Carré de veau rôti au four

Sauce calvados

Choix de légumes

Pommes Williams

**Trilogie de mousses au chocolat
framboise et caramel**

Fr. 78.50

Nr. 16

Saumon fumé sauce raifort

Toast et beurre

Crème de courge et ses graines rôties

Sorbet abricot

Mignons de veau

Sauce aux morilles

Garniture de légumes

Gratin Maison

Buffet de dessert et fromages

Pièce montée

Fr. 98.50

Proposition de menus

Nr.17

Salade Caraïbes
(scampis sautés sur lit de salade verte à
la vinaigrette à l'huile d'olive, avocats,
graines de courge et rebibes de fromage)

Feuilleté aux morilles

Roastbeef sauce béarnaise

Bouquetière de légumes

Gratin dauphinoise

Buffet de fromages

Buffet de dessert

Sfr. 98.50

Nr.18

Votre propre menu à partir des
propositions précédentes.

Prix selon le choix

Proposition de menus

Buffet apéritif 1

Viande séchée, jambon cru, saucisse, fromages valaisans, pain de seigle

Prix par personne : Fr. 13.50

Buffet apéritif 2

Fromages valaisans, pain de seigle, 3 sortes des amuse bouches et 2 sortes des canapés

Prix par personne : Fr. 19.50

Buffet apéritif 3 avec les produits du terroir

soupe valaisanne, viande séchée, jambon cru, saucisse, fromages valaisans, bâtonnets de légumes avec sauce aux herbes, quiche valaisanne, quiche aux légumes, 3 sortes des amuse bouches

la Salée du Val d'Iliez et tartes aux fruits

Prix par personne : Fr. 34.50

Buffet de dessert

Prix par personne : Fr. 17.50

Pièce montée (Vacherin glacé) Fr. 8.50 par personne

Brunch-Buffer

Beurre, confiture, céréales, yogourt, 5 sortes du pain, tresse, croissant, œufs, rösti, saucisse à rôtir, Aelplermaccaroni, fromage d' alpage, jambon à l'os, viande séchée, jambon cru, saucisse, buffet de salades, tartes aux fruits, salade de fruits, Jus de fruits, café et the,

Fr. 34.50

Proposition de menus

Buffet régional

BUFFET ENTREES

Viande séchée, jambon cru, saucisse, fromages valaisanne Chez Gaby, Quiche valaisanne, Quiche aux légumes, terrine maison, jambon à l'os, roastbeef froid, la soupe valaisanne, potage de pommes de terres au Fendant et fromage, buffet de salades et 5 sortes de pains

BUFFET PRINCIPAL

Buffet avec Raclette,

Buffet avec la Pierrade aux quatre viande: boeuf, porc, agneau et dinde accompagné de 5 sauces et gratin maison

Buffet avec Rösti

Buffet de Dessert en deuxième partie de la soirée

la Salée du Val d'Illiez, tartes aux fruits, mille feuilles spécial servie au mètre, crème brûlée, flan caramel, Mousse au chocolat, glace vanille et sauce chocolat, sorbet, salade de fruits, plateau de fromages

Prix par personne : 75.--

Pièce montée (Vacherin glacée) Fr. 8.50 par personne

Proposition de menus

Buffet Aperitive All inclusive

Forfait all inclusive 1

Viande séchée, jambon cru, saucisse, Fromages valaisans, pain de seigle, 2 sortes d' amuse bouches : Saumon et jambon, 2 sortes de verrines aux crevettes, mozzarella et tomate, Fendant 70cl de Cave Leukersonne et Pinot Noir Cave Leukersonne Susten 3 dl par personnes, jus d' oranges et Mineral

Prix par personne : Fr. 31.50

Forfait all inclusive 2

Viande séchée, jambon cru, saucisse, Fromages valaisans, pain de seigle, Fendant 70cl de Cave Leukersonne et Pinot Noir Cave Leukersonne Susten 3 dl par personnes, jus d' oranges et Mineral

Prix par personne : Fr. 26.50

Forfait all inclusive 3

3 sortes des Canapés : Jambon, fromage blanc aux herbes, thon 5 pièces par personnes
Fendant et Pinot noir en 50cl Maison les fils maye 3dl par personnes
Jus d' oranges, Mineral

Prix par personne : Fr. 22.50

Proposition de menus

Propositions de menu ALL INCLUSIVE pour des groupes de 15-150 personnes

MENU AIGUILLE DE CHAMPEYS Sfr. 62.— par personnes

APÉRITIF : Verre de bienvenue, Fendant Fils Maye accompagné d'un mini quiche valaisanne Maison

FONDUE SUZY : Fondue au fromage servie avec viande séchée, jambon cru, pommes de terre, pain, cornichons et oignons

Les vins : Fendant où Pinot Noir Jörg & Damien Seewer , Cave Leukersonne, Susten

BUFFET DE DESSERT : la Salée du Val d'Illiez, tartes aux fruits, crème brûlée, flan caramel, Mousse au chocolat, glace vanille et sauce chocolat, sorbet, salade de fruits

sont compris dans le forfait : verre de bienvenue avec la quiche, le menu accompagné de 2.5 dl de vin par personne 0.3 lt eau par personne, 1 café ou thé par personne

MENU POINTE DE L'AU Sfr. 100.— par personne

APÉRITIF VALAISAN: Viande séchée, jambon cru, saucisse, lard sec, fromage valaisan et pain de seigle
Fendant où Pinot Noir les Fils Maye SA

Salade du bûcheron (salade verte, oeuf, croûtons, lardons et chanterelles)

LA PIERRADE aux trois viandes, bœuf, dinde, porc, variété de 5 sauces pommes frites et gratin Maison

Les vins : Fendant où Pinot Noir Jörg & Damien Seewer , Cave Leukersonne, Susten

BUFFET DE DESSERT : la Salée du Val d'Illiez, tartes aux fruits, crème brûlée, flan caramel, Mousse au chocolat, glace vanille et sauce chocolat, sorbet, salade de fruits

sont compris dans le forfait : apéritif avec 1.5 dl Fendant ou Pinot Noir les Fils Maye SA
menu accompagné, 2.5 dl de vins, 0.3 lt eau, 1 café où the par personnes

MENU HAUTE CIME Sfr. 125.— par personne

APÉRITIF : Selections des amuse bouches, Fendant où Pinot Noir les Fils Maye SA

BUFFET ENTREES : Viande séchée, jambon cru, saucisse, fromages valaisanne, quiche valaisanne et légumes, terrine maison, jambon à l'os, roastbeef froid, la soupe valaisanne, potage de pommes de terres au Fendant et fromage, buffet de salades et 5 sortes de pains

FONDUE DE VIANDE « FIN BEC » Viande de bœuf, porc et dinde bouillon de légumes avec champignons, 5 sauces et pommes frites

Les vins : Fendant où Pinot Noir Jörg & Damien Seewer , Cave Leukersonne, Susten

BUFFET DE DESSERT : la Salée du Val d'Illiez, tartes aux fruits, crème brûlée, flan caramel, Mousse au chocolat, glace vanille et sauce chocolat, sorbet, salade de fruits

sont compris dans le forfait : Apéritif accompagné de 1.5 dl Fendant où Pinot Noir, Fils Maye Menu accompagné de 3.5 dl de vins, 0.4 lt eau 1 café où the, 1 abricotine ou williamine par personnes