

MENUS GROUPES

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

Petite salade mêlée	6.-
Velouté de tomate au Cointreau	7.-
Terrine à la pistache	8.-
Croûte aux champignons	9.-
Saumon Gravlax	12.-
Tartare de poissons à la polynésienne <i>lait de coco, citron vert et coriandre</i>	12.-
Assiette de viande séchée	12.-



DESSERTS

Tiramisu	7.-
Tarte aux fruits de saison	7.-
Omelette norvégienne	7.-
Soufflé Grand-Marnier	7.-
Carpaccio d'ananas	7.50
Fondant au chocolat	8.50
Tartelette Tatin <i>avec boule de glace vanille</i>	10.-



PLATS

Suprême de poulet, sauce balsamique	23.-
Bœuf braisé au vin rouge	26.-
Filet de canard, sauce au miel et thym	27.-
Filet mignon de porc aux champignons	28.-
Tartare de bœuf au couteau <i>180gr, toasts</i>	32.-
Filet de bœuf en croûte, sauce aux morilles	37.-
Filet de sandre aux amandes	27.-

Nos menus « groupe » sont servis à partir de 15 personnes minimum.

Un menu par groupe, ou 15 personnes par menu minimum.

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (lettre ou e-mail) 48 heures 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.

GARNITURES À CHOIX

Riz, linguine, gratin dauphinois ou frites, et légumes de saison.

Une seule garniture par menu

RESTAURANT
LE PADDOCK

Renseignements / Réservations

026 676 76 71 - stephanie.pujol@iena.ch