

# 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

Mêlée	6.00
Terrine du boucher	8.00
Asperges vertes ou blanches <i>uniquement en saison</i>	10.00
Crevettes des îles <i>verte, crevettes, avocat, pamplemousse, gingembre, piment, cajou</i>	12.00
Ceviche de poisson blanc <i>poisson cru mariné au citron vert, jus d'orange, piment, tomate, poivron</i>	12.00
Foie gras poêlé <i>Doucette, tranche de foie gras, pomme soufflée, pomme flambée au Calvados, kaki</i>	12.00
Carpaccio de bœuf <i>Tranches de bœuf, copeaux de Grana Padano, rucola, crème de balsamique</i>	12.00

## PLATS

Suprême de poulet jaune <i>sauce estragon</i>	24.00
Bœuf braisé au vin rouge	26.00
Filet de canard <i>sauce miel &amp; thym</i>	26.00
Filet mignon de porc <i>sauce aux champignons</i>	28.00
Entrecôte de bison d'Avenches <i>au sirop d'érable</i>	39.00
Filet de truite <i>sauce aux baies roses</i>	27.00
Pavé de saumon en papillote	30.00

## DESSERTS

Forêt noire revisitée	8.00
Tiramisu <i>parfum selon la saison</i>	8.00
Mille-feuilles au thé matcha	8.00
Mousse aux trois chocolats	8.00
Duo de tartelettes <i>citron vert, basilic &amp; yuzu</i>	8.00
Paris-Brest	8.00
Tourte aux fruits	8.00

### GARNITURES À CHOIX

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

### PROVENANCE DES VIANDES & POISSONS

SUISSE: Bœuf, bison, porc, poulet, lard, jambon, viande hachée

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.