

# Menus «groupes»

Sortie d'entreprise, mariage ou jubilé, 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 dès 20 personnes

## ENTRÉES

Potage maison	6.00
Salade mêlée	8.00
Salade de chèvre chaud	10.00
Terrine du boucher	10.00
Tartare de bœuf épicé	14.00
Tartare de saumon à la mangue	14.00
Pastillas de foie gras	15.00
Vol-au-vent aux morilles	15.00

## PLATS

Brochettes de porc aux légumes	24.-
Coquelet aux morilles	28.-
Bœuf braisé au vin rouge	28.-
Cordon bleu de porc maison	30.-
Mignons de porc aux champignons	31.-
Filets de perche meunière	35.-
Souris d'agneau confite au porto	42.-
Entrecôte de bison au sirop d'érable	42.-

## FONDUES

Moitié-moitié (en saison, 200 gr.)	25.-
Bourguignonne (250 gr.)	38.-
Chinoise 3 viandes (porc, poulet, boeuf / 250 gr.)	36.-

## DESSERTS

Salade de fruits dans sa coque en chocolat	9.50
Panna cotta et son coulis	9.50
Tiramisu	9.50
Mousse Toblerone bicolore	10.00
Forêt-Noire	10.00
Vacherin glacé, 2 parfums	10.50
Meringue crème double et branche Cailler dans son bricelet	10.50
Saint-honoré au beurre salé	11.00



GARNITURES: Pâtes, frites, riz, gratin dauphinois

PROVENANCE DES VIANDES & POISSONS: SUISSE: bœuf, porc, poulet, agneau | FRANCE: foie gras | ESTONIE: perche | NORVÈGE: saumon | EU: bison

Nos menus «groupes» sont servis à partir de 20 personnes.  
Un menu par groupe OU 20 personnes par menu au minimum.

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit 3 jours 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.