

TARIFS - 2009
Salons Privatifs
Sous réserve de modification

50 personnes minimum - Tarif location de salle : de 500 à 1 800 €

Un menu identique pour tous les convives devra être choisi parmi les propositions ci-dessous énoncées

ABONDANCE 26 €

¼ vin, eau minérale et café compris

Carpaccio de bœuf au parmesan
 mariné à l'huile d'olive, acéto, basilic, parmesan
 ou

Terrine de campagne à l'ancienne,
 chutney de fruits de saison, saladine croquante

Jambon braisé sauce madère
 Gratin double crème, vapeur de brocolis
 ou

Fricassée de volaille grand-mère
 Pennes au Comté, pois gourmands persillés
 ou

Dos de sandre aux échalotes confites
 Mousseline de pommes à l'Abondance

Mousseline aux deux chocolats, crème vanillée
 ou

Tarte aux pommes et crumble noisettes

SAVOIE 29 €

¼ vin, eau minérale et café compris

Tartare de saumon à l'aneth
 accommodé d'un tartare de tomates
 ou

Wraps de chèvre et jambon de Pays,
 Courgettes grillées à l'acéto

Fricassée d'agneau à l'orientale
 Semoule gourmande aux légumes confits
 ou

Longe de porc à la graine de moutarde
 Pommes fondantes à la graisse d'oie
 Tomate grillée
 ou

Filet de saumon à l'oriental, sauce à l'oseille
 pommes miettes et épinards au beurre

Dôme vanillé, gelée de myrtilles
 ou

Nougat glacé au miel de Savoie

CHABLAIS 32 €

¼ vin, eau minérale et café compris

Escabèche de filets de rougets aux olives,
 mousseline légère de céleri gourmand
 cressini au sésame
 ou

Ballottine de volaille aux champignons,
 hoummos au cumin, financier aux dattes

Suprême de volaille grillée en aigre doux
 Mousseline de patates douces au miel
 ou

Brochette d'agneau au curry
 Polenta au confit de légumes
 ou

Snacké de filet de dorade, émulsion d'huile vierge
 Pommes purée à l'ancienne

Vacherin vanille fruits rouges
 ou

Tarte Tatin, crème vanillée