

Menus pour groupe de 10 à 47 personnes maximum.

Choisissez vos plats selon les propositions ci-dessous :

Apéritif

- ☐ 2 verrines de saison et un amuse-bouche CHF 15.00

Entrées

- ☐ Salade de saison CHF 8.00
- ☐ Salade de saison et ses crudités CHF 12.00
- ☐ Planchette Charcuterie/Fromage (5 pers.) CHF 25.00

Plats

- ☐ Suprême de Volaille sauce Moutarde du Moulin CHF 26.00
- ☐ Pièce de viande de Bœuf d'ici et son jus CHF 42.00
- ☐ Saumon Snacké et vierge de légumes CHF 30.00

Accompagnement : Millefeuilles de Pommes de terre, Légumes de saison

Desserts

- ☐ Pana Cotta aux fruits rouges CHF 8.00
- ☐ Crème Brûlée à la Raisinée CHF 12.00
- ☐ Moelleux au Chocolat, Caramel beurre salé et sa glace Tonka maison CHF 13.00

Nombre de personne :**Date et heure de l'évènement :****Date :****Signature :**

Un menu plus gastronomique ? N'hésitez pas à nous contacter.

Quelques boissons figurantes sur nos cartes :

Vins Blancs

	1DL	5DL	7.5DL
Chasselas Grand Cru 2025	4.50	20.--	30.--
Jean-Daniel Coeytaux, Yens/Vaud			

Notes florales avec de la fraîcheur et de la vivacité.

	1DL	5DL	7.5DL
Luins, Pinot Gris « Lola » 2025	6.--		38.--
Cave La Terrienne, Cuarnens/Vaud			

A la fois tendre et corsé.

Vins Rouges

	1DL	5DL	7.5DL
Gamay 2024	4.50	20.--	30.--
Cave du Bon, Echichens/Vaud			

Arômes de petits fruits rouges, belle rondeur en bouche.

Garanoir, Gamaret et Gamay 2024	6.--		36.--
Jean-Daniel Coeytaux, Yens/Vaud			

Assemblage de cépages qui lui donne un bouquet élégant.

Vins Rosés

	1DL	5DL	7.5DL
Rosé de Gamay 2024	4.50	20.--	30.--
Cave du Bon, Echichens/Vaud			

Explosion de fruits exotiques au bouquet.

Autres boissons :

Café, Espresso, Ristretto, Thé : CHF 4.—

Eau gazeuses et plates 7.7dl : CHF 8.--

Bière Blonde Boxer : CHF 5.--

Sodas : CHF 4.50