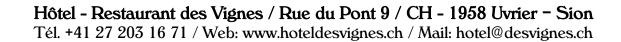
le Bistrol du Lounge

Choix de mets pour vos banquets

Nous vous proposons de composer votre menu avec un choix d'entrées, de plats principals et de desserts à votre guise.

Choix du menu, confirmation du nombre de participants

Les propositions de menus sont prévues pour des groupes à partir de 10 personnes. Le même menu est servi pour l'ensemble des convives. Nous vous prions de nous indiquer s'il y a des personnes sensibles aux allergies. Les changements de prix sont possibles suivant la situation des prix du marché. Nous vous prions de confirmer votre choix de menu au minimum 10 jours avant la date de votre réservation. Le nombre de participants peut être modifié jusqu'à 72 heures avant la date de l'événement. Passé ce délai, tout changement n'entraînera pas de réduction sur la facture.



Entrée froide et chaude

Salade maraichère	8.00	
Salade de rampons avec lardons, croutons et œuf	12.00	
Velouté de cèpes et son feuilletée au cumin	13.00	
Consommé double et brunoise de légumes	10.00	
Tartare de saumon au raifort	12.00	
Terrine de foie gras aux figues	14.00	
Filet de truite saumonée à l'oseille	16.00	
Paupiettes de sole poché – sauce au safran	14.00	
Cassolette aux champignons à la provençale	15.00	
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	16.00	
<u>Plat principal</u>		
Braisé de bœuf à l'ancienne	28.00	
Filet de bœuf Wellington – sauce à l'essence de truffe	32.00	
Emincé de veau à la Zurichoise	30.00	
Longe de veau rôti – sauce forestière	32.00	
Mignons de porc en croûte – sauce à la moutarde	32.00	
Filet de porc aux pruneaux	28.00	
Filet de dorade à l'oseille	32.00	
Pavée de saumon - sauce allemande au vin blanc	26.00	
Cuisse de pintade rôtie au sésame	28.00 24.00	
Emincé de poulet au soja		

Tous nos plats sont accompagnés avec une garniture de légumes du marché ainsi qu'au choix de pommes rissolées, riz sauvage, tagliatelle au beurre ou gratin dauphin

<u>Dessert</u>

Crème brûlée aux pistaches	12.00
Ananas frais et son sorbet	10.00
Pêche Melba	10.00
Moelleux au chocolat – crème anglaise (sans gluten)	14.00
Trio de panna cotta	13.00
Tarte aux fruits de saison	8.00
Tiramisu à l'Amaretto	12.00
Vacherin glacé vanille-framboise	p.p. 9.00
Soufflé au Grand-Marnier	p.p. 9.00
Assiette de fromages	14.00

Pour les enfants

Burger maison - pommes frites et légumes - 2 boules de glaces	18.00
Chicken nuggets - pommes frites et légumes - 2 boule de glaces	18.00
Pâtes à la bolognaise - 2 boules de glaces	16.00