

Quelques propositions de notre cave

Notre carte des vins reste est à votre disposition sur notre site internet

Vins Blancs

Fendant l'Orpailleur Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	42.-
Fendant Blanc des Reines A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	40.-
Johannisberg Sonville A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	49.-
Petite Arvine L'Orpailleur Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	57.-

Vins Rosés

Favi Rosé Assemblage Les fils de Ch. Favre, Sion	75cl	52.-
---	------	------

Vins Rouges

Gamay Belle Vie A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	46.-
Gamay l'Orpailleur Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	47.-
Pinot Noir Cana A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	47.-
Dôle de Sion Valéria Philippe Varone Vins, Sion	75cl	44.-
Favi Assemblage Rouge Ch. Favre Fils, Sion	75cl	56.-

le Bistrot du Lounge
HÔTEL DES VIGNES

Propositions d'apéritifs

Apéritif de base

Cacahuètes, chips, olives diverses

Assortiment de 3 amuse-bouche

Tartare de saumon, bruschetta au magret de canard, tartelette niçoise aux légumes

Assortiment de 4 feuilletés maison servis tièdes

Fromage, cumin, paprika et viande

CHF 15.- / pers

Assortiment chaud

Brochette de volaille yakitori

Croissant au jambon

Brochette de crevettes au curry

Ramequin au fromage

CHF 12.- / pers.*

Assortiment sucré

Tartelette de fruits de saison

Choux chocolat et café

Barquette d'ananas frais

Macarons assortis

CHF 12.- / pers.*

Planchette Valaisanne

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisson, fromage d'alpage, pain de seigle et ses condiments

CHF 27.- / pers.

Apéritif à la carte

Mini-Délices

Beurre, fromage, salami ou jambon

CHF 5.- / pièce*

Jambon cru, viande séchée ou saumon

CHF 7.- / pièce*

Mini-Tortillas garnis

Fromage frais et jambon ou œuf et lard

CHF 3.00 / pièce*

Dips de légumes

Carottes, concombres, chou-fleur, sauces cocktail et tartare

CHF 6.- / pers.*

Pain surprise pour 10 pers.

Jambon, salami, thon, fromage

CHF 80.- / pièce

Saumon, viande séchée, jambon cru, roastbeef

CHF 90.- / pièce

Choix d'apéritif, confirmation du nombre de personnes

Les propositions d'apéritifs sont prévues pour un minimum de 10 personnes.

Les changements de prix sont possibles suivant la situation des prix du marché.

Nous vous prions de confirmer votre choix au minimum 7 jours avant votre apéritif.

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.

* un supplément de CHF 3.- / pers. est facturé pour la mise-en-place et le nappage si l'apéritif de base n'est pas commandé avec les assortiments chaud/sucré ou les choix à la carte