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.

Entrées froides et chaudes

Salade maraichère	8.00
Salade de rampon avec lardons, croutons et œuf	12.00
Crème de bolets et sa chips de lard	13.00
Consommé Célestine	10.00
Tartare de saumon aux agrumes	16.00
Pâté en croûte et salade rémoulade	12.00
Filet de truite saumonée et crème de citron	16.00
Quiche aux poireaux (végétarien) (dès 8 personnes)	15.00
Vol-au-vent aux champignons de Paris	14.00
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	17.00
Plats principaux	
Braisé de bœuf à l'ancienne	32.00
Filet de bœuf Wellington à ma façon	41.00
Emincé de veau au curry de Madras	38.00
Longe de veau rôtie - sauce forestière	38.00
Mignon de porc en croûte - sauce à la moutarde	3400
Filet de dorade aux agrumes	34.00
Pavé de saumon et son beurre aux amandes	31.00
Suprême de volaille jaune à l'orange	32.00
Risotto aux morilles (végétarien)	0000
	28.00

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 écrasé de pommes de terre

<u>Desserts</u>

Crème brûlée au parfum de saison	12.00
Ananas caramélisé au basilic et son sorbet citron	14.00
Coupe Danemark	10.00
Coulant au chocolat et sa boule de glace vanille	14.00
Sorbet valaisan arrosé à la poire ou à l'abricot	15.00
Tarte aux fruits de saison	8.00
Tiramisu à l'Amaretto	13.00
Vacherin glacé parfum au choix	p.p. 11.00
Soufflé glacé au Grand-Marnier	p.p.12.00
Assiette de fromages	15.00

Pour les enfants

Escalopine de volaille à la crème - pommes frites - 1 boule de glace	18.00
Chicken nuggets - pommes frites et légumes - 1 boule de glace	17.00
Pâtes à la Napolitaine - 1 boules de glace	16.00