

LE THEATRE RESTAURANT

Menus pour groupes (dès 10 personnes)

Printemps 2018

Les menus proposés ci-dessous sont réalisés à partir de 10 convives.

Sur demande, ces propositions de menus peuvent faire l'objet d'adaptations ou modifications en fonction de la saison, de vos souhaits et du nombre de convives.

Forfait à 70.- Frs par personne (Boissons incluses)

Risotto safrané à l'asperge verte
Green asparagus and saffron risotto

Suprême de volaille rôtie au poivre
Pommes de terre au beurre
Légumes sautés

Farm chicken roasted supreme, pepper sauce
Home-made mashed potatoes
Sautéed vegetables

Pana cotta aux fruits de la passion
Passion fruits pana cotta

Prosecco IGT avec l'apéritif

Vin blanc : Sauvignon "Ca'Vegar". IGT 2016

Vin rouge: Ripe Alte 2015/16, IGP Puglia, cantine Diomede

Eaux minérales plates et gazeuses

Café, thé, infusions

LE THEATRE
RESTAURANT

Menu n°1 à 55.-Frs par personne (Hors boissons)

Tartare de truite de mer aux parfums d'Asie
Sea trout tartar, Asian flavours

Suprême de pintade à la réduction de vin rouge
Pommes de terre au beurre
Légumes sautés
Free range guinea fowl supreme in a red wine reduction
Home-made mashed potatoes
Sautéed vegetables

Entremet aux fruits
Fruits entremet

Menu n°2 à 55.-Frs par personne (végétarien) (Hors boissons)

Crème d'asperges
Cream of asparagus soup

Casarecce Gragnano à l'aubergine et scarmoza fumé
Casarecce Gragnano , eggplants and smoked scarmoza

Coupe glacée
Glass of ice-cream

LE THEATRE
RESTAURANT

Menu n°3 à 60.-Frs par personne (Hors boissons)

Carpaccio de bœuf aux écailles de parmesan et
Huile parfumée à la truffe

Beef carpaccio, parmesan shavings and truffle flavoured oil

Dos de cabillaud à la vinaigrette d'asperge verte

Riz venere nero

Légumes de saison

Cod filet roasted, green asparagus dressing

Venere nero rice

Greens of the day

Entremet mangue et framboise pépin

Mango and raspberries entremet

Menu n°4 à 65.-Frs par personne

Thon rouge coupé au couteau parfumé au citron confit

Hand cut red tuna, candied lemon

Pavé de rumsteck rôti sauce au Blue Jersey

Pommes au beurre

Légumes de saison

Sirloin of beef roasted in a Blue Jersey cheese sauce

Home-made potatoes

Mixed vegetables

Duo chocolat et expresso

Chocolate and expresso tandem

LE THEATRE RESTAURANT

Menu n°5 à 85.-Frs par personne (Hors boissons)

Fricassée de gambas aux asperges

King prawns and asparagus fricassée

Risotto à la tomate et scamorza fumée

Tomato and smoked scarmoza risotto

Pavé de bœuf rôti sauce poivre et échalote

Pommes mousseline

Bouquet de légumes

Sirloin of beef roasted in pepper and shallots sauce

Mashed potatoes

Mixed vegetables

Fondant au chocolat

(jusqu'à 40 personnes)

Black chocolate fondant

Conditions

Merci de retenir un seul menu pour l'ensemble des participants.

Le nombre exact de participants doit nous être communiqué 7 jours avant la manifestation.

Une variation sera admise jusqu'à 48 heures avant la manifestation. Toute diminution dans les deux derniers jours sera facturée.