

LE THEATRE
RESTAURANT

Propositions de menus pour banquets

Automne-hiver 2020

Les menus proposés ci-dessous sont réalisés à partir de 10 convives. Sur demande, ces propositions peuvent faire l'objet d'adaptations ou modifications suivant les produits de saison, vos souhaits et le nombre de convives.
Merci de retenir un seul menu pour l'ensemble des participants.

Forfait à 75.- Frs par personne, boissons incluses

Menu

Terrine de foie gras, chutney de mangue et salade mesclun

Ballotine de volaille avec sauce au thym
Pommes rôties et bouquet de légumes

Entremet chocolat framboise

Boissons

Prosecco IGT avec l'apéritif

Vin blanc : Pinot Grigio Reguta, DOC 2017, Friuli, 100% Pinot Gris

Vin rouge : Syrah, Rocena IGP 2017, Terre de Sicile

Eaux minérales plates et gazeuses

Café, thé, infusions

LE THEATRE
RESTAURANT

Menu végétarien à 60.- Frs par personne, hors boissons

Tartare de légumes au coulis de poivrons

Risotto aux champignons de saison

Coupe glacée

Menu à 65.- Frs par personne, hors boissons

Tartare de saumon au citron vert et aneth

Pavé de bœuf rôti, sauce échalote

Pommes de terre sautées et légumes de saison

Entremet chocolat fruits rouges

Menu à 65.- Frs par personne, hors boissons

Salade aux endives, roquefort, noix, raisin et baie de goji

Loup de mer rôti, sauce vierge

Ecrasée de pommes de terre et bouquet de légumes

Entremet chocolat fruits rouges

LE THEATRE
RESTAURANT

Menu à 80.- Frs par personne, hors boissons

Foie gras de canard poêlé, gelée de grenade et figue

Filet de bœuf, jus réduit au thym
Risotto nature, bouquet de légumes

Palette de douceurs
(Assortiment de desserts avec boule de glace)

Nos menus peuvent être adaptés en fonction des intolérances alimentaires.
Le nombre définitif de participants doit nous être communiqué 7 jours avant la
manifestation. Une variation sera admise jusqu'à 48h avant, ensuite toute
diminution sera facturée.

LE THEATRE
RESTAURANT



PROPOSITION DE MENUS POUR BANQUETS

Automne-hiver 2020