

# 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**

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

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)

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

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 espresso tandem*

# LE THEATRE RESTAURANT

## Menu n°5 à 85.-Frs par personne

Fricassée de gambas aux asperges

*King prawns and asparagus fricassee*

\*\*\*

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.