



Composez votre menu

Le but du jeu :

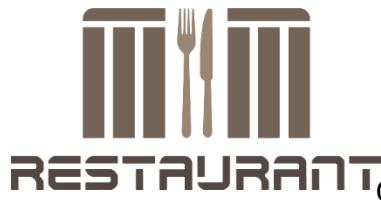
- Composez votre menu selon vos envies et votre budget dans la liste de mets proposée ci-dessous.

Les règles du jeu :

- Le menu choisi doit être le même pour tous les convives.
- Nous proposons évidemment des alternatives végétariennes/véganes.
- Pensez à vous renseigner auprès de vos invités, d'éventuelles allergies/intolérances.
- Afin d'éviter de mauvaises surprises au moment de servir le repas, nous vous conseillons fortement de communiquer le repas sélectionné à vos collègues.
- PS : Le contre- filet de bœuf cuit à l'étouffée est une grosse pièce de bœuf cuite en basse température et ensuite tranchée et servie saignante, de notre expérience, nous recommandons également de le signaler à l'ensemble du groupe. (Une cuisson différente par personne n'est donc pas possible)
- Une fois votre choix fait, nous vous ferons parvenir un contrat, stipulant le nombre de personnes présentes, le menu, ainsi que les prix.
- Nous vous demandons de bien vouloir nous communiquer le nombre définitif de personnes 3 jours avant l'événement. Le nombre de personnes déclarées 24 heures avant l'événement sera déterminant pour la facturation.
- Vous êtes dans le doute, vous êtes mitigés ? N'hésitez pas à nous appeler nous sommes à votre disposition pour vous conseiller et pour vous aider à composer votre menu de la meilleure manière qu'il soit.
- Tout changement peut être annoncé par téléphone au : 027/322.18.65 aux heures d'ouverture du restaurant ou à l'adresse mail restaurant.valaisanne@hotmail.com

**Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre établissement, et
vous souhaitons déjà un bon appétit**

Entrées



CHF 10.-

- **Salade de crudités de saison**

Ou

- **Potage des Grisons**, mais du Valais (orge perlé, jambon cru du Valais et légumes taillés) CHF 13.-
Ou
- **Gravlax** de saumon mariné à la betterave, mousse de chèvre frais, pickles CHF 21.-
Ou
- **Feuilleté aux champignons** de saison, émulsion de persil CHF 19.-
ou
- **Nougatine de foie gras maison**, chutney échalote et piment CHF 22.-

Plats :

- **Contre filet de bœuf** cuit à l'étouffée, sauce vin rouge, gratin dauphinois et légumes CHF 43.-
Ou
- **Parmentier** d'effiloché de bœuf et porc, sauce au Merlot, échalote confites CHF 32.-
Ou
- **Suprême de pintade** rôtie, polenta crémeuse aux herbes, sauce citron et romarin, légumes CHF 39.-
Ou
- **Souris d'agneau** braisée à la bière ambrée, purée maison, crumble de pain d'épice et noisette CHF 42.-

Ou

- **Carré de porc** cuit à basse température, sauce au paprika fumé, pommes de terre sautées et légumes CHF 34.-
Ou
- **Entrecôte de cerf**, cuite entière en basse température, sauce grand veneur, pâtes fraîches et légumes CHF 41.-

Plats végétariens :

- **Butternut farcie** aux 5 céréales, gratinée au gorgonzola CHF 29.-
- **Choux farcis** aux lentilles et gorgonzola, poêlée de p.d.t aux épinards, sauce aux légumes rôties CHF 31.-

Desserts :

- **Brownie chocolat** et glace vanille, coulis de fruits rouges CHF 13.-
Ou
- **Sorbet arrosé** CHF 13.-
Ou
- **Poire pochée**, farcie aux pépites de chocolat et mascarpone CHF 13.-
Ou
- **Cheesecake** à l'orange et miel de Papa CHF 13.-