



## La carte du traiteur

### Entrées :

Buffet de 5 salades	Frs. 5.00/pers.
Filet de truite fumée sauce raifort	Frs. 7.50/pers.
Soupe au vin blanc	Frs. 4.00/pers.
Crème d'asperges*	Frs. 5.50/pers.
Raviolis ail d'ours et son pesto*	Frs. 5.80/pers.
Raviolis aux asperges*	Frs. 5.80/pers.
Raviolis à l'huile de truffes	Frs. 6.80/pers.
Assiette de charcuterie et sa salade	Frs. 7.50/pers.
Feuilleté aux légumes	Frs. 4.00/pers.
Feuilleté aux Riesling	Frs. 5.80/pers.
Feuilleté aux chanterelles	Frs. 6.50/pers.
Gaspacho*	Frs. 4.50/pers.

### Apéros :

Croissant au jambon	Frs. 1.50/pce
Croissant au saumon	Frs. 1.50/pce
Croissant aux légumes	Frs. 1.50/pce

### Verrines :

- Tartare de tomates Frs. 2.00/pce
- Tartare de concombre Frs. 2.00/pce
- Cocktail de crevette Frs. 2.50/pce

### Canapés :

- Tartare de bœuf Frs. 2.50/pce
- Mousse de saumon Frs. 2.80/pce
- Fromage chèvre-jambon cru Frs. 2.50/pce
- Mousse de thon Frs. 2.50/pce

### Brochettes :

- Tomates mozzarella 2pcs Frs. 1.50/pers.
- Olives salami 2pcs Frs. 1.50/pers.
- Lard a mangé cru abricot sec 2pcs Frs. 1.50/pers.

Tresse aux lardons et vin blanc	Frs. 1.80/pers.
Cake aux olives	Frs. 1.80/pers.

\*selon saison

### Plats :

Jambon en croute*	Frs. 18.50/pers.
Filet mignon de la tour** et sa sauce au vin rouge	Frs. 25.00/pers.
Roastbeef*sauce tartare	Frs. 19.00/pers.
Grenadin de veau ** sauce au citron	Frs. 33.00/pers.
Rôti de porc, sauce moutarde	Frs. 20.00/pers.
Lasagnes maison	Frs. 15.00/pers.
Côte de veau, sauce vin rouge**	Frs. 28.00/pers.
Grillade :	Frs. 28.00/pers.

Poitrine de poulet au curry	Brochette de poissons
Rumsteck de bœuf au paprika	Cou de porc à la moutarde
Backed potatos	Ratatouille

Paëlla	Frs. 26.00/pers.
Choucroute garnie (5viandes)	Frs. 18.00/pers.
Choucroute alsacienne (8viandes)	Frs. 24.00/pers.

### Fondue : Chinoise, vigneronne, bressane

250 gr de viande, riz, sauces, bouillon	
Chinoise et vigneronne 3 viandes	Frs. 25.00
(bœuf, poulet, cheval)	
Bressane (poulet) 3 panures maison	Frs. 27.00

\*gratin de pomme de terre  
\*\*gratin et légumes  
\*\*\*pomme de terre

### Desserts

Tartelette au citron	Frs. 3.00/pers.
Tiramisu	Frs. 4.00/pers.
Mousse au chocolat	Frs. 4.00/pers.
Tartelette aux fruits selon saison	Frs. 4.50/pers.
Tartelette au chocolat	Frs. 3.00/pers.
Gâteau à la crème	Frs. 2.50/pers.

### Plat apéro

Charcuterie + fromages + pain	Frs. 12.00/pers.
Fromages et pain	Frs. 7.00/pers.

Personnel

Frs. 30.00/h/pers