

Propositions de Banquet

Minimum de personnes 12 personnes – 1 seul menu à sélectionner

Menu 1

Saumon fumé sur Toast
Et sa garniture

Suprême de Pintade
Sauce au Thym
Riz Créole
Légumes du Maraîcher

Arlequin de Sorbets

Fr. 42.—

Menu 2

Saladine au Vinaigre
Balsamique et sa Terrine

Emincé de Boeuf
Sauce Voronoff
Pommes Mousseline
Légumes du Maraîcher

Chaud-froid

Fr. 44.—

Menu 3

Petite crudité et son
Filet de truite fumée

Filets Mignons de Porc
Sauce Champignons
Nouilles au Beurre
Légumes du Maraîcher

Crème brûlée Catalane

Fr. 46.—

Menu 4

Feuilleté de Champignons

Longe de Veau
Sauce au Thym
Gratin dauphinois
Légumes du Maraîcher

Crumble de Pommes
Glace Vanille

Fr. 48.—

Menu 5

Saladine Montagnarde
Au vinaigre balsamique

Feuilleté de Poissons
Sauce Vin blanc

Entrecôte de Veau
Sauce aux Chanterelles
Galette de Rösti
Légumes du Maraîcher

Crème brûlée
Catalane
(maximum 20 pers.)

Fr. 72.—
Fr. 59.—1 entrée

Menu 6

Saladine de Sot l'y laisse
Au Vinaigre balsamique

Poêlé de Gambas
Provençales

Médallions de Bœuf
Sauce Acacia
Gratin dauphinois
Légumes du Maraîcher

Moelleux au Chocolat
Et sa Glace Vanille
(maximum 20 pers.)

Fr. 70.—
Fr. 59.—1 entrée

Informations supplémentaires au verso...

Possibilité dessert : Vacherin glacé
Tourte au Fruits
Forêt Noire ... avec inscription.

Blancs : Epesses, vaudois 70 cl fr. 39.—
Mont s/Rolle, Hautecourt 70 cl fr. 38.—

Pot Vully ou Fendant 50 cl fr. 17.50

Pot Rosé Œil-de-Perdrix 50 cl fr. 21.50

Rouge : Pinot Noir, Vully 70 cl fr. 39.—
Dôle Giroud, Valais 70 cl fr. 41.—
Rioja, Marques de Vitoria, Espagne 75 cl fr. 45.—
Corbières, Château de Luc, France 75 cl fr. 39.—
Cicchiti, Cabernet Sauvignon, Argentine 75 cl fr. 39.—

Pot Pinot Noir, Valais 50 cl fr. 22.50
Ainsi que notre carte....

Pour des raisons d'organisation, nous proposons un menu **unique** et à partir de 12 personnes.
Pour un nombre inférieur de convives, nous pouvons élaborer un menu à partir de la carte.

Nombre de personnes : _____ (désistements de dernière minute facturés
à demi-prix)

Nous restons à votre entière disposition pour d'éventuels renseignements supplémentaires.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre établissement et vous présentons, Madame,
Monsieur, nos meilleures salutations.

Samuel Cotting

HOTEL ACACIA MARLY
RTE GRUYERE 8 – 026 4 300 700