

MENUS DE GROUPES

VOICI QUELQUES MENUS POUR VOUS AIGILLER LORS
D'UNE DE VOS SOIRÉE OU ANNIVERSAIRE...
SI TOUTE FOIS UNE AUTRE PROPOSITION VOUS FERAI PLAISIR,
MERCİ DE NOUS FAIRE PARVENIR À L'ADRESSE : INFO@AUBERGE GILLY.CH

- LA DATE - LE NOMBRE DE PARTICIPANTS - VOTRE BUDGET - VOS ENVIES PARTICULIÈRES - L'HEURE SOUHAITÉE - VOS COORDONNÉES (EMAIL-TÉLÉPHONE)

MENU POISSON

Entrée :

Velouté de légumes de saison
accompagné de sa quenelle de
crème double de la gruyère, petit croustons doré est
son décor assorti

Plat :

Saumon a l'unilatéral
accompagné de son écrasé de pommes des champs
au herbes fraîches, sauce chimichurri et ses petits
légumes de saison glacés.

Dessert :

Tiramisu traditionnel
biscuit imbibé au café note
d'Amaretto assorti de
son décors de fruit du moment.

CHF 45.- par personnes

MENU VIANDE

Entrée :

Salade saisonnière
mélange de légumes cru et cuit
assorti de son œuf juste mollet
et ses lardons grillés.

Plat :

Paleron de bœuf braisé
accompagné de ses pommes
grenailles rôties au thym et
ses petits légumes de saison glacés.

Dessert :

Panna cotta à la vanille des îles
assortie de son décor de fruits rouges.

CHF 45.- par personnes

MENU 1 ENTRÉE

Émulsion océanique
gambas et st jacques accompagné de son wok
de petits légumes, légère quenelle de crème double.

Plat :

Ballotine de volaille
et sa farce du moment, accompagnée de ses petits
légumes glacés, riz créole & sauce ivoire.

Ou

Filet de truite saumonée
accompagné de ces petits légumes de saison poêlés,
riz créole et son beurre blanc aux herbes fraîches.

Dessert :

Mousse au chocolat 55% maison
accompagnée de son décor de fruit assorti
Ou

Soupe rafraichissante de fruit de saison
accompagné de son sorbet assorti et
petit décors de fruit de saison.

CHF 60.- par personnes

MENU 2 ENTRÉE

1 ère entrée :

Velouté onctueux de courge et potimarron
accompagne de sa brunoise de butternut,
marron glacé et sa quenelle de crème double.

2ème entrée :

Poêlée gourmandes des bois aux herbes fraîches
accompagnée de son œuf parfait et sa sauce assortie.

Plat :

Tendre tournedos de veau
accompagné de son traditionnel presser de pommes des
champs assorti de ces petits légumes du moment poêlés et son
jus de veau réduit sur sa note de balsamique

Ou

Filet d'omble chevalier à l'unilatérale
accompagné de ces légumes de saison à la vapeur
et son pressé de pommes des champs gourmand
assorti de sa sauce chimichurri maison.

Dessert :

Gourmandise au chocolat
accompagnée de sa boule de glace assorti est son
décor de fruit du moment.

CHF 75.- par personnes