

Buffet froid campagnard

Raostbeef
Jambon de campagne
Saucisson
Pâté en croûte
Terrine maison
Carré de porc
Viande séchée
Plateau de fromages : 4 sortes

Salades : carottes, pommes de terre, haricots verts

Garnitures : sauce tartare, cornichons, petits oignons, câpres

Prix par personne : 39.-

Buffet froid hôtel de la gare

Saumon en bellevue
Filet de bondelle fumé
Terrine de poisson
Cocktail de crevettes
Raostbeef
Filet de porc
Jambon cru
Tomates au thon

Salades : carottes, céleri, maïs, riz

Garnitures : sauce tartare, cornichons, oignons, olives, œufs.

Prix par personnes : 46.-

Menus chauds

Gigot d'agneau provençal	
Haricots verts	26.-
Gratin dauphinois	
Carré de porc sauce forestière	
Tomate provençale	24.-
Nouillettes au beurre	
Magret de canard à l'orange	
Epinards en branches	29.-
Pommes rissolées	
Longe de veau à la crème	
Carottes, épinard en branches	29.-
Gratin dauphinois	
Coq au vin bourguignon	
Fagot de haricots	24.-
Nouillettes au beurre	

Menu A

Terrine maison
Crudités

Rôti de porc sauce forestière
Carottes glacées
Gratin dauphinois

Salade de fruits fraîche

prix du menu : 36.-

Menu B

Filet de bondelle fumé
Cruautés

Bœuf braisé Bourguignon
Carottes glacées
Fagot de haricots
Gratin dauphinois

Tarte au vin cuit

Prix du menu : 38.-

Menu C

Filet de truite au Riesling
Riz aux petits légumes

Longe de veau forestière
Fagots de haricots
Epinards en branches
Gratin dauphinois

Vacherin glacé

Prix du menu : 44.-

Garnitures

Gratin dauphinois	la portion	6.-
Pommes rissolées	la portion	4.-
Riz créole	la portion	3.-
Nouillettes au beurre	la portion	3.-
Choix de légumes 2 sortes	la portion	5.-
Choix de légumes 3 sortes	la portion	6.50

Desserts :

Vacherin glacé maison	la portion	8,00
Tarte au vin	8 parts	28.-
Salade de fruits fraîche	la portion	6,00