

MENU DE MARIAGE.

La farandole de salade fraîche et composée, leurs divers accompagnements,
(Carotte, maïs, choux rouges, racine route, verte, mexicaine).

Tomate mozzarella,
La gelée de jambon à l'estragon,
Le melon en éventail et jambon de Parme,
, Le saumon de Norvège en écaïlle et Bellevue, sauce calypso

Les terrines, pâtés, et viande froide,

Le chaud froid de volaille,
Le carpaccio de bœuf,
Aïlerons de volaille marinée,
Travers de porc aux parfums d'Asie.



Le contre-filet de bœuf aux senteurs des bois,
Gratin des alpages et choix de légumes,

Plateau de fromages

La douceur des mariés,
(pièce montée vacherin glacé)
Bougies étincelles et déco mariage

Café.

Fr. 72. — par personne.