

FORFAIT BELLE EPOQUE

Menu

Ballottine de foie gras maison

Chutney de fruits, brioche

*

Noix de St-Jacques grillées, sauce vierge

Bouquet de mesclun

*

Sorbet au Mojito

*

Filet de boeuf cuit entier à basse température à la fleur de sel

Sauce au Vieux Porto

Légumes de saison et pommes de terre darphin

*

Fromages affinés de la région, pain de seigle

*

Pièce montée des mariés (à déterminer)

*

Boissons (servies à discrétion jusqu'à la fin du repas)

Vin blanc et vin rouge de la région

Eau minérale gazeuse et non gazeuse

Café et thé

1 flûte de Moscato ou Prosecco avec le dessert

Décoration

Nappage blanc et housses de chaise « crème »

Grands chandeliers argentés avec 5 bougies

Mise à disposition de la salle et prolongation jusqu'à 2h00

Prix par personne CHF 160.--