

FORFAIT DES OLIVIERS

Menu

Terrine de légumes provençaux
Quenelle de fromage frais
Coulis de tomate au basilic

*

Pavé de saumon poêlé sur peau, sauce vierge

*

Pièce de bœuf cuite entière à basse température
Sauce au vin rouge
Pommes de terre fondantes
Légumes du marché

*

Vacherin glacé en pièce montée
Coulis de fruits rouges

* * *

*

Boissons (servies à discrétion)

Vin blanc et vin rouge de la région
Eau minérale gazeuse et non gazeuse
Café ou thé

Décoration

Nappage blanc et housses de chaise ivoires
Grands chandeliers argentés avec 5 bougies

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

Prix par personne Fr. 145.—