



**PROPOSITIONS DE  
MENUS POUR  
GROUPES 2010**

**1 salle de 170 à 200 places + 1 salle de 50 à 70 places + 1 carnotzet de 40 à 50 places  
2 terrasses total 300 places.**

**Menus à F. 34**

Minestrone Demi coquelet rôti Pommes frites Salade mêlée Coupe Jacques	Crème d'asperges Rôti de bœuf braisé Pommes au four Laitues braisées Salade de fruits frais	Potage aux légumes frais Rôti de porc Carottes Vichy Pommes mousseline Coupe glacée	Crème de champignons Fricandeau de veau Epinards à la crème Pommes Dauphine Coupe Danemark
--	---	---	--

**Menus à F. 39**

Crêpe au gruyère Jambon à l'os Pommes rissolées Haricots verts au beurre Tarte aux pommes crème baquet	Melon au jambon Parme Rôti de bœuf braisé Pommes rissolées Laitues à l'étouffer Chou glacé au chocolat chaud et crème baquet	Terrine de poissons Épaule de veau rôtie Pommes sautées Choux-fleurs Mornay Tartelette au citron	Saucisson vaudois en croûte Poulet du pays à la broche Endives braisées Pommes frites Tartelette aux petits fruits de saison
---	---	--	---

**Menus à F. 45**

Salade de magret de canard Filets mignons aux morilles Nouillettes au beurre Erocoli Coupe glacée aux petits fruits	Filet de daurade provençale Faux-filet de bœuf en rosbif Epinards à la crème Pommes Château Coupe glacée Romanoff	Terrine de foie gras maison Carré d'agneau provençale Ratatouille niçoise Gratin Dauphinois Tarte aux pommes crème baquet	Saumon fumé frais Ecosse Rognonnade de veau Pois croquants Pommes rissolées Meringue glacée chantilly
---	---	--	---

T.svp.