

Votre soirée du personnel

MENU
3 PLATS DÈS
CHF 65.-

Notre chef et sa brigade se feront un plaisir de vous
concocter des plats raffinés.

NOUS ORGANISONS VOTRE SOIRÉE SUR MESURE !

Pour tout complément d'information : sales@boas.ch



PROPOSITIONS DE MENUS

MENU 1

Ceviche de truite, leche de tigre, kumquat et radis
OU

Terrine de poisson du lac et sa mousseline
d'écrevisses

Volaille de la Gruyère, tatin d'échalotes, céleri rôti
et champignons
OU

Sauté de veau forestier et mille-feuilles de légumes
d'hiver

L'assiette de marrons et myrtilles, meringue et
biscuit aux amandes
OU

Le citron dans tous ses états : biscuit, crémeux, gel
et sorbet

CHF 65.-

MENU 2

Gravlax de saumon SWISS au gin, agrumes, blinis
et raifort
OU

Terrine de canard d'Appenzell aux noisettes et
confit d'oignons rouges
OU

Tourte chaude feuilletée de champignons,
bouillon de légumes et Xérès

Royale d'écrevisses du lac et sa bisque parfumée
au Cognac
OU

Ballotine aux deux truites et purée de cresson
OU

Carottes des sables fumées au bois d'hêtre et
crème végétale à l'aneth

Pièce de veau farcie aux morilles, jus de Garanoir
au poivre citronné, moelleux de céleri et légumes
glacés
OU

Dodine de volaille de la Belle Luce en farce fine,
pressé de pommes de terre et légumes du
moment
OU

Poke bowl de quinoa, saumon fumé, avocat et
pamplemousse

Poires caramélisées, sorbet poire, crémeux au
foin, émulsion fève de tonka
OU

Biscuit moelleux à la vanille, pomme clocharde au
miel, sorbet pomme-Calvalais
OU

Mi-cuit au chocolat intense, cœur au Toblerone
blanc, sorbet mascarpone et coulis de fruits
rouges

CHF 85.-





BUFFET DÎNATOIRE

CHF 68.-

LES ENTRÉES

Mousseline de chou-fleur et taboulé

Tartine de chèvre frais, tapenade et ciboulette

Carpaccio de bœuf sur canapé

Crème de champignons et sa duxelle

Salade du bout du lac : pommes de terre, oignons rouges et gravlax de truite

Salade d'endives, pommes noix Bleu de Pomy

Plateau de charcuterie du Valais

Salade fermière : mesclun, tomates cherry, gruyère, œuf dur et lard grillé

LES PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Ballotine de truite et sauce safranée

Blanquette de veau à l'ancienne

Purée de patate douce et carottes

Riz blanc et sauvage

LES DESSERTS

Savarin traditionnel aux agrumes

Paris-Brest

Sablé et crémeux citron

Panna cotta chocolat blanc et coulis de fruits rouges

