

*Hôtel de la Croix-Blanche La Sarraz, propositions de menus pour le Château
pour l'année 2010*

Menu campagnard

*Palette de produits du terroir (6)
et sa salade à l'huile de noix*

*Jambon & boutefas du Pays de Vaud
Gratin dauphinois*

Haricots secs à l'ancienne

Tartes aux pommes et sa raisinée

Menu No 3

*Mousseline de poissons aux deux
saumons et ses crudités*

Cou de porc à la moutarde à l'ancienne

Tagliatelles fraîches

Légumes de saison

Salade d'ananas frais au kirsch

Menu No 5

*Filet de truite fumée de la Venoge
sur son lit de crudités et*

sa sauce citronnée

Suprême de pintade à l'échalote

Gratin à la bernoise

Bouquet de légumes

Entremet café amaretti

et sa crème vanille

Menu No 2

*Mousseline d'écrevisses à l'aneth
et son coulis de crustacés*

Cuisse de pintade au Pinot Noir

Pommes fondantes

Légumes de saison

Tarte citron meringuée

Menu No 4

*Tartare de féra fumée du Léman à
l'huile d'olive et ses crudités*

Suprême de poulet aux morilles

et à la Malvoisie

Pommes vaudoise

Carottes glacées & Epinards en feuilles

Mousse aux framboises et son coulis

Menu No 6

Feuilleté aux

senteurs des bois

Riz sauvage

Entrecôte de boeuf double aux deux poivres

Pommes savoyardes

Jardinière de légumes

Entremet à la Fée verte

et sa crème à l'absinthe

Menu No 7

*Rouelle de saumon fumé à la mousse
de poissons safranée et sa salade
de Mesclun*

*Ravioli chasseur dans son jus
et copeaux de parmesan*

*Cuissot de lapin aux poireaux
Polenta à la crème
Bouquet de légumes*

Poire au vin rouge, glace vanille

Menu No 9

*Assiette landaise et ses
crudités*

Tagliatelles fraîches au saumon

*Coquille d'agneau provençale
Gratin dauphinois
Bouquet de légumes*

*Chaud-froid aux baies des bois
et sa glace vanille*

Menu No 11

*Magret de canard fumé sur son
lit d'haricots verts*

Bisque d'écrevisses

*Gigollette de caille au balsamique
sur son Carnaroli crémeux*

*Tournedos de veau aux morilles
Pommes fondantes
Bouquet de légumes*

Salade de filets d'oranges au Cointreau

Menu No 8

*Cocktail de crevettes
sur sa salade festive
et sa sauce Calypso*

*Pochouse du Léman et
ses croûtons*

*Magret de canard au Gamaret
Gratin savoyard
Bouquet de légumes*

Délice au chocolat sur son coulis de poires

Menu No 10

*Saumon fumé d'Ecosse et sa
brioche beurrée*

Bouchée aux morilles

*Carré de veau au citron
Tagliatelles*

Bouquet de légumes

*Entremet fraise et son coulis
aromatisé au kirsch*

Menu No 12

*Foie gras de canard Maison et
sa brioche beurrée*

Pithiviers aux poireaux

*Pavé de saumon grillé au safran
Riz sauvage*

*Châteaubriant au Roquefort
Pommes savoyardes
Bouquet de légumes*

Carpaccio d'ananas frais

**Proposition de menu ‘ Rouvinez
(au minimum 30 personnes)**

comprenant en plus des vins de la Maison Rouvinez indiqués

**5 dl de minérale p.pers.
1 café / thé p.pers.**

Plat :	accompagné par :
Apéritif : Mini-taillé & flûtes	2 dl de johannisberg de Ravanay 1 dl de jus d’oranges ***
Filet de truite fumée de la Venoge et ses crudités	1 dl de Sauvignon ‘ Noble Contrée ‘ ***
Suprême de saumon aux poireaux et son riz sauvage	1 dl d’assemblage blanc (petite arvine & chardonnay) ‘ La Trémaille ‘ ***
Fricassée de champignons des bois	1 dl d’assemblage rouge (Pinot Noir, humagne rouge, cornalin & syrah) ‘ Le Tourmentin ‘ ***
Contre-filet de bœuf à l’échalote et ses garnitures	1 dl de cornalin du domaine de ‘ Montibieux ‘ ***
L’assiette des fromages de notre Région et son pain aux noix	1 dl d’Ermitage (marsanne blanche) du domaine de Prafalcon ***
Entremet chocolat à l’orange	½ dl d’assemblage de cépages surmaturés sur souche, vendangé au mois de décembre (marsanne, pinot gris & petite arvine) ‘ Les Grains Nobles ‘ *** Café - thé ***

Hôtel de la Croix-Blanche, propositions de buffets 2010, pour le Château

Proposition de buffet campagnard

Buffet froid composé de :

*Terrine de campagne
Tête marbrée du charcutier
Pâté en croûte
Roastbeef froid, sauce tartare
Filet de porc à la gelée
Saucisson en croûte
5 sortes de salades*

Plat chaud servi à table :

*Jambon de campagne du Pays de Vaud et
son saucisson
Gratin dauphinois
Haricots secs à l'ancienne*

Buffet de desserts

Buffet de pains rustiques

Hôtel de la Croix-Blanche , proposition de buffet 2010, pour le Château

Proposition de buffet No 2

Buffet froid, composé de :

Truite en Bellevue, sauce raifort

Saumon fumé d'Ecosse

Cocktail de crevettes

Terrine de campagne

Pâté en croûte

Roastbeef froid, sauce tartare

5 sortes de salades

Plat chaud, servi à table :

Filet de porc aux morilles

Tagliatelles fraîches

Légumes de saison

Buffet de desserts

Buffet de pains rustiques

Hôtel de la Croix-Blanche, proposition de buffet 2010, pour le Château

Proposition de buffet No 3

Buffet froid composé de :

Saumon en Bellevue, sauce raifort
Cocktail de crevettes
Filet de truite fumée de la Venoge
Terrine de volaille
Saucisson vaudois en croûte
Roastbeef froid, sauce tartare
5 sortes de salades

Plat chaud servi à table :

Cuissot de veau au romarin
Gratin savoyard
Bouquet de légumes

Buffet de desserts

Buffet de pains rustiques

Hôtel de la Croix-Blanche, proposition de buffet 2010, pour le Château

Proposition de buffet No 4

Buffet froid composé de :

Truite en Bellevue, sauce raifort
Saumon fumé d'Ecosse
Cocktail de crevettes Calypso
Langoustines
Roastbeef froid, sauce tartare
Jambon à la borne
5 sortes de salades

Plat chaud, servi à table :

Mignons de porc aux champignons
Nouillettes au beurre
Bouquet de légumes

Buffet de desserts

Buffet de pains rustiques

Hôtel de la Croix-Blanche, proposition 2010, pour le Château

Pour établir un menu classique, nous vous proposons :

*Consommé de boeuf nature
Consommé de boeuf au Porto*

Pour les gourmets qui désirent inclure le fromage, nous leurs proposons :

*l'assiette de fromages de notre Région Gruyère
Tomme de Dizy
Délice de la Venoge
Reblochon*

accompagnée de pain aux noix ou campagnard.

mais nous ne vous facturons que les assiettes commandées par vos convives.

*Pour les repas de mariage, d'anniversaire ou à d'autres occasions,
nous vous proposons :*

la pièce montée glacée ou en mousse aux fruits .

Hôtel de la Croix-Blanche, proposition de vin 2010, pour le Château

Si vous souhaitez fournir vos vins, nous vous demandons un droit de bouchon par bouteille de 7dl.

VIN BLANC EN BOUTEILLE

<i>Nord</i>	<i>: Côtes-de l'Orbe, 'Treize Coteaux', cave d'Arnex</i>	<i>Fr. 22.-</i>
<i>La Côte</i>	<i>: Mont-sur-Rolle ' La Montoise ', Chevalley</i>	<i>Fr. 27.-</i>
<i>Lavaux</i>	<i>: St-Saphorin ' Les Saragines ', Imhof</i>	<i>Fr. 32.-</i>
	<i>St-Saphorin ' Bellevue ', Rogivue</i>	<i>Fr. 35.-</i>
	<i>Chardonne, Château de Chardonne, Obrist</i>	<i>Fr. 35.-</i>
<i>Chablais</i>	<i>: Villeneuve, A V V</i>	<i>Fr. 33.-</i>
	<i>Yvorne de l'association, AVY</i>	<i>Fr. 34.-</i>
	<i>Yvorne, Clos du Rocher, Obrist</i>	<i>Fr. 39.-</i>
<i>Rosé</i>	<i>: Rosé de Pinot Noir ' Les Chaumes ', caves Cidis</i>	<i>Fr. 29.-</i>
<i>Champagne</i>	<i>: Jacquart, brut</i>	<i>Fr. 75.-</i>
<i>Mousseux</i>	<i>: Grand vin mousseux doux (genre Clairet de Die)</i>	
	<i>Bleu - Nuit, caves Cidis</i>	<i>Fr. 34.-</i>
	<i>(idéal pour accompagner les desserts)</i>	

Hôtel de la Croix-Blanche, proposition de vin 2010, pour le Château

VIN ROUGE SUISSE EN BOUTEILLE

Appellation

La Sarraz	: Gamay du Château d'Eclépens, de Coulon	Fr. 27.-
	Pinot Noir du Château d'Eclépens, de Coulon	
	(élevé en fût de chêne)	Fr. 32.-
	Commune de La Sarraz	
	élevé en fût de chêne (des forêts communales)	Fr. 31.-
Nord vaudois	: Gamay de Bavois, 'Clos de la Georgette', Hofer	Fr. 24.-
	Pinot Noir des Côtes de l'Orbe 'Urbanoir'	
	cave coopérative d'Orbe & environs	Fr. 28.-
	Côtes de l'Orbe, assemblage et sélection de divers	
	cépages (Pinot, Gamay, Garanoir, Gamaret)	
	'Le Balinoir'	Fr. 33.-
La Côte	: Pinot Noir de Morges, caves Cidis	Fr. 27.-
	Garanoir de La Côte, caves Cidis	Fr. 34.-
	Gamaret - Garanoir de La Côte, cave Cidis	Fr. 34.-
	Gamaret de La Côte, cave Cidis	Fr. 35.-
Lavaux	: Pinot Noir Vaudois AOC 'Grand Croix' Testuz	Fr. 30.-
	Pinot-Gamay de St-Saphorin	
	'Pierres Neyres', Rogivue	Fr. 35.-
	St-Saphorin, assemblage de cépages, Mayor	Fr. 37.-
Chablais	: Pinot Noir d'Yvorne 'Feu d'Amour', association	Fr. 35.-
Valais	: Pinot Noir du Valais, caveau de Salquenen	
	Gregor Kuonen	Fr. 34.-

Spécialités de la maison Rouvinez à Sierre

Château Lichten, assemblage de cépages	
(cornalin, humagne rouge, syrah) AOC	Fr. 47.-
Cornalin du domaine de Montibeux à Leytron	Fr. 47.-
Syrah du domaine de Créta - Plan à Sierre	Fr. 47.-
Le Tourmentin, assemblages de cépages	

*(Pinot noir, humagne rouge, cornalin & syrah)
élevé un an en barriques* *Fr. 55.-*
Hôtel de la Croix-Blanche, proposition 2010, pour le Château

Pour l'apéritif, nous vous proposons :

Blanc-cassis (avec cassis de Dijon), le litre servi dans les channes *Fr. 38.-*

Boissons diverses

<i>Thé froid, coca-cola</i>	<i>le litre</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Jus d'oranges</i>	<i>le litre</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Henniez verte ou bleue</i>	<i>le litre</i>	<i>Fr. 8,50</i>
<i>Bière</i>	<i>30 cl</i>	<i>Fr. 4,50</i>
<i>Limonade</i>	<i>33 cl</i>	<i>Fr. 4,50</i>

Boissons chaudes

Café crème, thé noir ou infusion *Fr. 3,50*
servi avec des mignardises (2 pièces par personne) *Fr. 8,50*

Eau - de - Vie

<i>Pommes, marc, lie, pruneau, kirsch, grappa</i>	<i>Fr. 4,50</i>
<i>Williamine, abricotine, Grand-Marnier, Cointreau</i>	<i>Fr. 7,50</i>
<i>Cognac, Calvados</i>	<i>Fr. 9,50</i>

Hôtel de la Croix-Blanche, proposition 2010, pour le Château

Prestations comprises dans nos prix

Le repas aux chandelles

Le service pour une durée de 7 heures (notre service prend effet 15 minutes avant l'heure d'arrivée annoncée, afin de transmettre les instructions aux serveur(ses)). A l'issue de cette période de 7 heures, ou à partir de 24h00 (en application de la loi sur le travail de nuit), nous vous facturons Fr. 44.- , par heure et par serveur(se), y compris la remise en ordre des locaux.

Deux impressions de menus par table (env. 1 pour 4 personnes).

La garniture florale de la table. Laquelle reste la propriété du restaurateur. Les arrangements floraux emportés ou détériorés feront l'objet d'une facturation. En outre, si vous désirez réaliser une décoration florale plus importante, nous vous conseillons de vous adresser à l'entreprise Guttinger Fleurs à La Sarraz (Tél. : 021 / 866 02 62).

Les nappages & serviettes de tables en tissu ou en serviettes DUNI.

Nos prix sont susceptibles de subir des changements en fonction des fluctuations du marché.

La facture vous sera adressée à l'issue de votre réception. Elle sera basée sur le nombre de convives annoncés, à raison de 100 % du prix du menu pour les invités présents et à 80% du prix du menu pour les absents. Celle-ci sera majorée de 7,6 % de T V A. Elle est payable à 10 jours, net, sans déduction.

Si vous désirez vous assurer la participation de trompettes pour l'accueil de vos invités et l'annonce des plats, prenez contact avec Monsieur Michel Delorme, chemin de Rosemont 23 à 1110 Morges (079/ 446 06 44).

Pour des soirées costumées, vous avez la possibilité de louer des costumes et accessoires chez Mme Rosemay Christen à La Sarraz (079/ 772 79 11 , Fax 021/ 866 63 52).

Hôtel de la Croix-Blanche, proposition de ' Cocktail ' 2010, pour le Château

Propositions d'arrangements pour ' Cocktail '

Proposition No 1 à Frs. 17.-

*Feuilletés salés
Taillé aux greubons
Mini-sandwich au jambon
Mini-sandwich au salami
1 ramequin au fromage
Saucisson sec & pain
1 tartelette à la raisinée
1 tartelette aux fruits
Gâteau à la crème*

Proposition No 2 à Fr. 22 .-

*Feuilletés salés
1 délice au jambon cru
1 mini-sandwich au jambon
1 mini-sandwich au salami
1 quiche vaudoise
1 canapé aux crevettes
1 canapé au thon
1 tartelette au citron
2 petits - fours
Gâteau à la crème*

Pain ' Surprise ' à Fr. 6.- par personne (3 sandwiches par personne)

Prestations comprises dans nos prix :

Le service pour une durée de 2,5 heures, dès 30 minutes avant l'heure d'arrivée annoncée, ensuite nous vous facturons Fr. 44.-, par heure et par serveur(se).

Par contre la TVA à 7,6 % n'est pas incluse dans nos différents prix !

A part nos propositions de menus et de buffets conventionnels, nous avons le plaisir de vous soumettre 4 propositions de menus dans lesquelles nous avons inclus les boissons.

Dans ces arrangements sont compris :

*l'apéritif avec
petits salés
vin blanc (2 dl par pers.)
jus d'oranges(1 dl par pers.)*

*le repas avec
vin blanc (1,5 dl pour les menus avec 1 entrée)
(2,5 dl pour les menus avec 2 entrées)
vin rouge (2,5 dl par personne)
l'eau minérale (4 dl par pers.)
1 café, thé ou infusion
ainsi que les prestations comprises dans notre offre conventionnelle*

*par contre ne sont pas compris :
la TVA à 7,6 %*

les limonades , bière , les digestifs et les vins qui auraient été consommé en plus des quantités indiquées ci-dessus.

*Hôtel de la Croix-Blanche La Sarraz , propositions de menus (avec boissons) pour
le Château pour l'année 2010*

***Menu ‘ Région ‘
à Fr. 92.-, par personne***

*Filet de truite fumée de la Venoge
et ses crudités*

*Daube de bœuf au Gamay de Bavois
Pommes mousseline
Bouquet de légumes*

Assiette des fromages de Dizy

*Tartelette à la raisinée
et sa glace vanille*

Café - thé

Pour l'apéritif :

Petits salés

*Vin blanc des Côtes de l'Orbe ‘ Treize Coteaux ‘
Jus d'oranges*

Pour le repas :

*Vin blanc des Côtes de l'Orbe ‘ Treize Coteaux ‘
Vin rouge
Gamay de Bavois, Clos de la Georgette, Hofer
Minérale*

*Hôtel de la Croix-Blanche La Sarraz , proposition de menus (avec boissons)
Château pour l'an 2010*

*Menu ‘ La Côte ‘
à Fr. 98.-, par personne*

*Bouchée aux senteurs des bois
Riz créole*

*Cou de porc mariné au chasselas de Morges
Pommes vaudoise
Bouquet de légumes*

Assiette de fromages de notre région

Sorbet Pommes à la Golden de Cottens

Café - thé

Pour l'apéritif :

Petits salés

Morges, caves Cidis

Jus d'oranges

Pour le repas :

Vinzel, Château La Bâtie

Garanoir de La Côte, caves Cidis

Minérale

*Hôtel de la Croix - Blanche La Sarraz, propositions de menus (avec boissons) pour
le Château pour l'an 2010*

Menu ' Lavaux '
à Fr. 110-, par personne

Terrine de poissons du Lac et ses crudités

Pochose du Léman et ses croûtons

Suprême de pintade à l'échalote

Gratin dauphinois

Bouquet de légumes

Assiette de fromages de notre région

et son pain aux noix

Sorbet pruneau aromatisé

au pruneau de Bahyse

Café - thé

Pour l'apéritif :

Petits salés

St-Saphorin ' Les Saragines ', Imhof

Jus d'oranges

Pour le repas :

St-Saphorin ' Les Saragines ', Imhof

*Pinot Noir Vaudois AOC ' Grand Croix ',
Testuz à Treytorrens
Minérale*

*Hôtel de la Croix - Blanche La Sarraz, propositions de menus (avec boissons) pour
le Château pour l'année 2010*

*Menu ' Chablais '
à Fr. 139.-, par personne*

*Foie gras de canard au torchon
et sa brioche beurrée*

*Tagliatelles fraîches safranée au saumon fumé
et à l'aneth*

*Châteaubriant de bœuf au Pinot Noir
Pommes fondantes
Bouquet de légumes*

*Assiette de fromages de notre région
et son pain aux noix*

Buffet de desserts

Café - thé

Pour l'apéritif :

Petits salés

Ollon ,domaine de La Combaz , Blum

Jus d'oranges

Pour le repas :

*Vin blanc d'Yvorne, Association
Pinot Noir d'Yvorne
Minérale*