

Propositions de mets ‘ à l’emporter ‘ 2010

E n t r é e s

Terrine de campagne

Salade de saison

Pâté en croûte Maison

Salade de céleri

Saucisson vaudois en croûte

Salade de lentilles

Terrine de foie de volaille

et ses crudités

Roastbeef froid, sauce tartare

et ses crudités

Filet de truite fumé de la Venoge, oignons & câpres

sauce raifort et crudités

Cocktail de crevettes Calypso

Terrine aux deux saumons, sauce ciboulette

et ses crudités

Saumon fumé d’Ecosse, oignons & câpres

Salade Waldorf

Tartare de féra fumée du Léman à l’huile d’olive

et ses crudités

Bisque d’écrevisses Maison

M e t s c h a u d s

Emincé de volaille à la crème

Riz créole

Epinards en feuilles

Jambon de campagne

Gratin dauphinois

Haricots secs au beurre

Cou de porc à la moutarde de Meaux

Gratin savoyard

Carottes Vichy

Daube de boeuf au Pinot Noir

Pommes mousseline

Epinards – carottes

Emincé de veau à la zürichoise

Nouillettes au beurre

Légumes (2)

Rôti de veau aux chanterelles

Gratin provençal

Légumes (2)

Gigot d'agneau provençale

Gratin du Chef

Légumes (2)

Carré de veau aux cèpes

Pommes fondantes

Légumes (3)

Choucroute garnie (en saison)

D e s s e r t s

Coeur aux framboises et son coulis

Mousse au chocolat noir

Mousse aux fraises

Flan caramel

Salade de fruits frais

Salade d'oranges au Cointreau

Salade d'ananas frais au kirsch

Mille-feuille poire-chocolat