

Hôtel de la Croix-Blanche, La Sarraz, propositions de menus pour l'an 2010

Menu No 1

Salade mêlée

Saucisse à rôtir de campagne

Pommes mousseline

Choux rouges braisés

Tartelette à la raisinée

Menu No 2

Potage aux légumes

Emincé de volaille parisienne

Tagliatelles

Légumes

Mousse au chocolat

Menu No 3

Terrine au poivre vert et ses crudités

Piccata de porc

Spaghetti milanaise

Epinards en feuilles

Ananas frais au kirsch

Menu No 4

Salade gourmande à l'huile de noix

Rôti de porc au four

Pommes bataille

Légume du jour

Jalousie aux poires et sa

crème vanille

Menu No 5

Roastbeef froid, sauce tartare

Langue de bœuf

Sauce aux câpres

Riz créole

Coupe Maison

Menu No 6

Pâté en croûte garni

Coquelet de ferme au romarin

Pommes sautées

Carottes Vichy

Salade de fruits frais

Menu No 7

Mousse de foie de canard frais

Daube de boeuf au Salvagnin

Pommes mousseline au poivre

Epinards en branches

Salade d'ananas frais au kirsch

Menu No 9

Filets de féra au beurre blanc

Jambon et saucisson de campagne

Gratin dauphinois

Haricots secs à l'ancienne

Mousse aux mûres

Menu No 11

Mousse de foie de volaille

et ses crudités

Suprême de poulet à la Malvoisie

et aux morilles

Pommes vaudoise

Bouquet de légumes

Cassata chantilly

Menu No 8

Minestrone

Escalope de veau viennoise

Nouillettes milanaise

Salade de saison

Vacherin glacé

Menu No 10

Truite de la Venoge meunière

Gibelotte de lapin aux poireaux

Polenta crémeuse

Salade de saison

Mousse aux framboises

Menu No 12

Feuilleté forestière

Riz sauvage

Gigot d'agneau aux herbes

Pommes boulangère

Bouquet de légumes

Mille-Feuille poire-chocolat

Menu No 13

*Filets de fario aux poireaux
et beurre blanc*

*Cuissot de veau au poivre rose
Pommes rissolées
Bouquet de légumes*

Salade d'oranges au Cointreau

Menu No 15

*Terrine de poissons aux deux saumons
Salade waldorf*

*Magret de canard à l'orange
Gratin du Chef
Bouquet de légumes*

Griottes au kirsch

Menu No 17

*Filet de truite fumé de la Venoge
Sauce raifort*

Tagliatelles fraîches au saumon

*Mignon de porc aux senteurs des bois
Pommes savoyardes
Bouquet de légumes*

Entremet au chocolat amer

Menu No 14

*Bouchée à la Reine
Riz pilaw*

*Filet d'agneau provençale
Pommes boulangère
Epinards en branches*

Tarte aux pommes

Menu No 16

*Filets de truite aux crevettes
Riz sauvage*

*Tournedos de bœuf au Pinot Noir
Pommes berrichonne
Bouquet de légumes*

Sorbet au citron vert

Menu No 18

*Cocktail de crevettes
Sauce Calypso*

Feuilleté aux poireaux

*Châteaubriant Maître d'Hôtel
Pommes Pont-Neuf
Bouquet de légumes*

Sorbet valaisan

Menu No 19

*Magret de canard fumé sur sa salade
d'haricots à l'huile de noix*

Bisque d'écrevisses

Roastbeef au four, sauce béarnaise

Gratin à la bernoise

Bouquet de légumes

Parfait Maison au Grand-Marnier

Menu No 21

*Foie gras d'oie et sa
brioche beurrée*

Oxtail clair

Feuilleté aux bolets

Cœur de charolais bordelaise

Bouquet de légumes

Entremet à la Fée verte

Menu No 20

*Foie gras de canard Maison
et sa brioche beurrée*

Pavé de saumon au safran

Coquille d'agneau aux 2 poivres

Pommes maxime

Bouquet de légumes

Assiette d'entremets et son coulis

Menu No 22

Saumon fumé d'Ecosse

Toast et beurre

Filet de St-Pierre au safran

Bouchée aux morilles

Mignons de veau à l'américaine

Bouquet de légumes

Sorbet au Calvados

*D'autre part, nous vous proposons pour établir un menu classique
le consommé nature
le consommé au Porto*

*Pour les gourmets qui désirent inclure le fromage nous vous proposons :
l'assiette de fromages de notre région (4 sortes), accompagnée de pain
aux noix ou de campagne. 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 suggérons la pièce montée artisanale*

Vin blanc en bouteille

<i>Nord vaudois</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. 25.-</i>
<i>Lavaux</i>	:	<i>St-Saphorin 'Les Saragines', Imhof</i> <i>St-Saphorin 'Bellevue', Rogivue</i>	<i>Fr. 31.-</i> <i>Fr. 33.-</i>
<i>Chablais</i>	:	<i>Yvorne de l'association, Avy</i> <i>Villeneuve de l'association</i> <i>Yvorne 'Clos du Rocher', Obrist</i>	<i>Fr. 32.-</i> <i>Fr. 32.-</i> <i>Fr. 40.-</i>
<i>Rosé</i>	:	<i>?il-de-Perdrix 'Les Chaumes', Caves Cidis</i>	<i>Fr. 29.-</i>

Vin de Champagne

Champagne Jacquart, brut *Fr. 75.-*

Vin rouge

<i>Nord vaudois</i>	:	<i>Gamay du Château d'Eclépens, de Coulon</i>	<i>Fr. 26.-</i>
		<i>Gamay de Bavois, Clos de la Georgette, Hofer</i>	<i>Fr. 23.-</i>
		<i>Pinot Noir du Château d'Eclépens,</i>	
		<i>de Coulon</i>	<i>Fr. 33.-</i>
		<i>Côtes de l'Orbe 'Le Balinoir', assemblage</i>	
		<i>de cépages, Cave d'Orbe & environs</i>	<i>Fr. 32.-</i>
<i>La Côte</i>	:	<i>Pinot Noir de Morges, Cave Cidis</i>	<i>Fr. 26.-</i>
		<i>Gamaret de La Côte, Cave Cidis</i>	<i>Fr. 33.-</i>
		<i>Gamaret - Garanoir de La Côte, Cidis</i>	<i>Fr. 33.-</i>
		<i>Garanoir de La Côte, caves Cidis</i>	<i>Fr. 34.-</i>
<i>Lavaux</i>	:	<i>St-Saphorin 'Pierres - Neyres', Rogivue</i>	<i>Fr. 33.-</i>
<i>Chablais</i>	:	<i>Yvorne 'Feu d'Amour', association</i>	<i>Fr. 36.-</i>