



CARTE MARIAGE

2023

Vous créez votre menu selon vos envies...

Entrées froides à choix

- Terrine de foie gras de canard Maison Fr. 18.-
Brioche et chutney de saison
- Trilogie de verrines Fr. 17.-
Trois entrées froides à choix adaptées en verrines
- Salade de caille et vinaigrette à la framboise Fr. 17.-
- Gaspacho de saison Fr. 14.-
Croûtons ail et fines herbes, perles de vinaigre balsamique
- Assiette d'antipasti et bouquet de salade Fr. 16.-
Mozzarella di bufala, Focaccia
- Mi-cuit de thon au soja et sésame Fr. 17.-
Algues wakamé et mayonnaise au wasabi
- Saumon mariné maison Fr. 16.-
Gel d'agrumes

Si vous choisissez deux entrées

- Fr. 2.-/chaque entrée

Entrées chaudes à choix

- Filet de sandre grillé Fr. 18.-
Fin papet vaudois, greubons de lard
- Velouté de légumes de saison Fr. 14.-
Tartine gourmande et œuf poché
- Roulade de langoustine et bouillon thaï Fr. 18.-
- Gaufres salées et champignons Fr. 16.-
Praliné de cèpes, légumes de saison
- St-Jacques snackée aux agrumes et petits légumes Fr. 17.-
Boulgour aux épices
- Trianon de poissons au safran Fr. 17.-
Petits légumes et riz vénéré

Si vous choisissez deux entrées

- Fr. 2.-/chaque entrée

Plats à choix

- Pavé d'entrecôte de bœuf Fr. 29.50
- Noix de veau Fr. 29.50
- Suprême de pintade Fr. 23.50
- Filet mignon de porc Fr. 24.50
- Filet de bœuf Fr. 40.00

Tous les plats sont accompagnés d'une palette de légumes de saison et, selon votre choix, de gratin dauphinois, de nouilles, de pommes paillasson, de riz sauvage ou de pommes nouvelles sautées.

Le buffet de fromages et de desserts du P'tit Gourmet

Les fromages d'ici et d'ailleurs et le pain aux noix, la pièce montée (par la Boulangerie du Tilleul), le duo de mousse au chocolat, les meringues et la crème double, le tiramisu, les tartelettes au vin cuit, les tartelettes au citron, les fraises, les framboises et les myrtilles, les macarons, la palette de fruits frais, les profiteroles, les minis mille-feuilles, les glaces et sorbets maison (si pièce montée non-glacée).

Fr. 17.50

Sans fromage

Fr. 15.50

Si vous souhaitez un dessert sur assiette, notre chef se fera un plaisir de vous faire une proposition.

Autres informations

Personnel de cuisine

Fr. 41.- par heure et par cuisinier

Personnel de service

Fr. 39.- par heure et par sommelière

Afin de vous faire une idée, nous estimons en principe les frais de personnel de Fr. 25.- à 30.- par convive, en plus du prix du menu.

Forfait livraison (canton de Fribourg)

Fr. 150.-

Le pain est compris dans le prix des menus.

Tous les prix sont hors TVA 7.7% CHE-191.297.337 TVA