



BAINS DE SAILLON

VOTRE SOIRÉE D'ENTREPRISE



MENU
3 PLATS DÈS
CHF 49.-

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



BAINS DE SAILLON

PROPOSITIONS DE MENU

MENU 1

Salade gourmande aux sot-l'y-laisse de
poulet déglacés au vinaigre de framboise
Quelques champignons poêlés

—

Filet de porc glacé au miel et citron
Bouquet de légumes primeurs
Cercle de gratin de pommes de terre
nouvelles

—

Gratin de mandarine, sabayon à la
verveine
Sorbet mandarine

CHF 49.-

MENU 2

Comme un Gravlax de saumon mariné aux
écorces d'oranges de combava et baies
roses

Toast de pain aux olives et condiment wasabi

—

Pavé de rumpsteak de bœuf rôti entier sur
une purée de pommes de terre et wakamé
Réduction de Dôle à l'échalote
Bouquet de légumes oubliés

—

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Petits fruits rouges

CHF 63.-

MENU 3

Soupe crémeuse de courge muscade
Chips de jambon cru

—

Terrine de campagne « maison »
Confit d'oignons rouges au cassis et Vieux Balsamique
et ses jeunes pousses

—

Dos de bar contisé à la tapenade
Courgettes grillées à l'huile de thym
Tuiles de parmesan, pesto de roquette
Brochette de pommes grenailles

—

Pavé fondant au chocolat
Crème d'aspérule odorante

CHF 67.-



BAINS DE SAILLON

PROPOSITIONS DE MENU

MENU 4

Pressé de poissons du Léman
Petite salade d'écrevisses pattes rouges,
vinaigrette citronnée

—

Crème de petits pois mentholée
Fins lardons d'alpage et foin de poireaux

—

Tournedos de selle d'agneau au thym et
romarin

Comme une ratatouille de fèves et d'olives
noires

Finger de polenta croustillante
au lard de nos montagnes

—

Poire pochée au vin chaud
Mousse au caramel beurre salé
Tuile de pain d'épices

CHF 75.-

MENU 5

Notre terrine de Foie Gras mi-cuit,
farci à la figue

Chutney de poires aux fruits secs
Petit mesclun à la vinaigrette de framboise

—

Noix de Saint-Jacques sur un lit d'Enoki
Coulis de cresson

Éclats de sablé au fromage d'alpage

—

Pièce d'entrecôte boeuf Black Angus cuite
entière, sauce au Pinot Noir
Assortiment de légumes fanes

Galette de pommes de terre et maïs doux

—

Moelleux au chocolat de Guanaja Grands Crus
Crème de pain d'épices
Sorbet au thym

CHF 88.-

**N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre sur mesure.**