

LA
CROISÉE

HÔTEL
RESTAURANT
MALVILLIERS
2043 BOUDEVILLIERS

PROPOSITIONS DE MENUS SEMINAIRE

Printemps / Eté 2015

Menu 1

Crème de brocolis

✎

Echine de porc en crème aux herbes
Pomme purée
et trio de légumes de saison

✎

Crème au cidre et sorbet pomme

Frs 25,-/pers.

Menu 2

Salade de saison

✎

Rôti de veau aux herbes fraîches
et jus de viande
Haricots verts et pomme purée

✎

Mousse au citron et fruits frais

Frs 23,-/pers.

Menu 3

Salade de mâche au gingembre

✎

Poitrine de poulet poêlée aux herbes
et à la crème
Gratin de pomme-de-terre
et légumes de saison

✎

Tarte de pommes râpées, glace vanille

Frs 27,-/pers.

Menu 4

Tartare de légumes au fromage frais
et baguette

✎

Tortellini farcis Ricotta et épinard
au beurre de sauge
Pesto de tomates et Bleuchâtel

✎

Crème au Baileys et glace chocolat

Frs 25,-/pers.

Menu 5

Crostinis variés

✎

Pot au feu au raifort

✎

Prunes au vin rouge, glace cannelle

Frs 20,-/pers.

Menu 7

Crème de vin blanc

✎

Filet de sandre en écaille de pommes-de-terre au cidre et asperges vertes

✎

Fromage blanc, pain d'épices aux pommes

Frs 20,-/pers.



PROPOSITIONS DE MENUS SEMINAIRE

Menu 7

Salade mêlée



Brochette de bœuf marinée et grillée
Pommes frites et légumes de saison



Crème d'orange sanguine et sorbet citron

Frs 23,-/pers.

Menu Suisse

Terrine paysanne



Emincé de veau aux fines herbes
Roesti



Mousse de citron et fruits frais

Frs 23,-/pers.

Menu Valaisan

Soupe de Riesling valaisan



Filet de truite poêlée
au beurre de citron mousseux
Julienne de légumes et pommes vapeur



Plateau de fromages jurassien

Frs 20,-/pers.

Menu 8

Salade de mâche aux lardons



Picatta de poulet, sauce tomate
Risotto et légumes de saison



Beignets de pomme, glace vanille

Frs 27,-/pers.

Menu Neuchâtelois

Fondue moitié-moitié



Tripes façon Neuchâtel
Pommes nature et légumes



Parfait glacé aux fruits rouges de saison

Frs 20,-/pers.

Menu de Saison

Carpaccio de bœuf
avec fromage frais et pain aux noix



Cuisse de lapin rôtie
Polenta



Salade de fruits

Frs 28,-/pers.

Prix nets, TVA 8% et service inclus.