



Menu autour de l'asperge

(Selon disponibilité des asperges du Valais)

Menu 1

Tartare de saumon et salade printanière

Asperges du Valais

Sauce mousseline

Jambon cru, brochette de pomme de terre

Mousse au chocolat noir et poire caramélisée

48.00

Menu 2

Truite marinée, blinis et chutney de pommes au curry

Feuilleté farci de blanc de volaille

Asperges du Valais et morilles

Bourse croustillante aux pommes sur crème anglaise

58.00

Menu 3

Tartare d'asperges blanches, langoustine au jambon cru

Bouquet de salade

Filet de bœuf jus au thym

Cannelloni aux asperges

Panna cotta et salade de fruits de saison

62.00

Les prix s'entendent en CHF et par personne, hors TVA

Contactez nous!

Téléphone
(+41) 79 683 02 04

Adresse
Rue du Grand Clos 77
1913 Saillon

Mail
info@gourmandcatering.ch



Menu traditionnelles

Menu 1

Raviolis maison aux champignons

Côte de bœuf rassis sur os sauce café de Paris
Gratin de pommes de terre et légumes de saison

Mousse aux Toblerone noir et blanc
60.00

Menu 2

Salade printanière
Filets de perches meunière

Carré de veau farci aux morilles
Lasagne aux légumes de saison

Crème citronnée et tuile au thym
64.00

Les prix s'entendent en CHF et par personne, hors TVA

Contactez nous!

Téléphone
(+41) 79 683 02 04

Adresse
Rue du Grand Clos 77
1913 Saillon

Mail
info@gourmandcatering.ch