

Suggestions aux parfums d'automne

Du lundi au vendredi jusqu'au 30 décembre 2011

🍷 Apéritif

APÉRITIF (3 PIÈCES) À FR. 8.50 PAR PERSONNE

telles que :

- *Mini saucisson vaudois brioché*
- *Petite verrine fraîcheur au filet de canard fumé*
- *Crostini au tartare de tomate mozzarella*

APÉRITIF (4 PIÈCES) À FR. 12.-- PAR PERSONNE

telles que :

- *Roulade de saumon fumé et courgette au wasabi*
- *Crostini au caviar d'aubergine et jambon cru fumé du terroir vaudois*
- *Petite brioche tiède au foie gras de canard parfumé au poivre noir*
- *Crème de pomme de terre à l'huile de truffe*

🍷 Propositions de menus

MENU I À FR. 48.- PAR PERSONNE

*La feuille croustillante et la poêlée de chanterelles d'automne
à la crème fraîche et herbettes*

** * **

*Filet mignon de porc à la graine de moutarde ou en réduction de Pinot Noir
Carottes glacées à l'orange*

Pommes de terre au lait

** * **

*Roylatine au chocolat truffé sur sa gaufrette pralinée et son coulis vanille
Ou*

Buffet de desserts avec un supplément de fr. 6.- par personne

Il était une fois un artisan pâtissier...

Philippe Guignard Orbe, Grand-Rue 17-19, 1350 Orbe, Tél. +41 24 423 31 81,
Fax. +41 24 442 81 27 ; www.philippeguignard.ch

MENU II À FR. 52.- PAR PERSONNE

*Tartare de saumon à la pomme verte,
huile de vanille et citron confit*

* * *

*Pavé de bœuf en réduction de Pinot Noir
et ses garnitures*

* * *

*Gourmandise de la Vallée aux pommes et calvados
Ou*

Buffet de desserts avec un supplément de fr. 6.- par personne

Actions d'Automne pour vos Menus de Fêtes

MENU I À FR. 85.- PAR PERSONNE

*Le foie gras de canard au poivre noir
Chutney de fruits d'automne
Petite salade parfumée à l'huile de noisette*

* * *

*Suprême de féra à l'huile d'olive de Grèce
Fondue de poireaux légèrement crémée et citronnée*

* * *

*Filet mignon de veau aux chanterelles
Légumes du moment
et pommes de terre rôties*

* * *

Buffet de desserts

MENU II À FR. 87.- PAR PERSONNE

*Le mille-feuille de ratatouille
et jambon de Parme*

* * *

*L'aumônière de pâte fraîche
aux chanterelles et épinards*

* * *

*Pavé de bœuf en réduction d'Humagne
Garnitures du moment*

* * *

Buffet de desserts

Il était une fois un artisan pâtissier...

Philippe Guignard Orbe, Grand-Rue 17-19, 1350 Orbe, Tél. +41 24 423 31 81,
Fax. +41 24 442 81 27 ; www.philippeguignard.ch

Prestations supplémentaires

Dans un rayon de 30km, nous ne facturons pas de frais de déplacement.

Responsable de service, tenue soignée : noir et blanc <i>dès minuit ainsi que les dimanches et jours fériés</i>	<i>par heure / personne</i>	40.-
	<i>par heure / personne</i>	52.-
Personnel de service, tenue soignée : noir et blanc <i>dès minuit ainsi que les dimanches et jours fériés</i>	<i>par heure / personne</i>	37.-
	<i>par heure / personne</i>	49.-
Cuisinier <i>dès minuit ainsi que les dimanches et jours fériés</i>	<i>par heure / personne</i>	37.-
	<i>par heure / personne</i>	49.-
Personnel d'office <i>dès minuit ainsi que les dimanches et jours fériés</i>	<i>par heure / personne</i>	35.-
	<i>par heure / personne</i>	40.-
Vaisselle complète (<i>si nécessaire</i>) <i>y compris manutention, conditionnement et taxes déchets</i>	<i>par personne</i>	20.-
Nappage et serviettes <i>en tissu</i>	<i>par personne</i>	6.-
Carte menu	<i>par carte</i>	3.-
Vins et minérales <i>sur demande</i>		

+ TVA 8 % sur les prix mentionnés avec service

Il était une fois un artisan pâtissier...

**Philippe Guignard Orbe, Grand-Rue 17-19, 1350 Orbe, Tél. +41 24 423 31 81,
Fax. +41 24 442 81 27 ; www.philippeguignard.ch**