

2017

## Propositions de menus pour banquets

### *Les hors-d'œuvre chauds et froids*

- Filet de sole au Dézaley	22.00
- Truite du vivier, bleu ou meunière	18.00
- Cocktail de crevettes « Calypso »	12.00
- Viande séchée, Jambon cru	12.00
- Filet de sole des mers chaudes « meunière »	12.00
- Terrine de Caille	11.00
- Assiette de Crudités	9.50
- Feuilleté aux Champignons	9.00
- Rouelle de L'Étivaz	8.50
- Salade Mêlée	6.50
- Salade Verte	4.50

### *Les Potages et Consommés*

- Potage à la Courge	8.00
- Consommé au Porto	6.50
- Crème de Bolets	6.50
- Consommé Nature	5.50
- Crème de Tomates	6.00
- Potage aux Pois Jaunes	4.50
- Potage aux Légumes Taillés	5.50

### *Les Viandes sont servis avec légumes et féculents*

- Fondue Bourguignonne, salade et frites	36.00
- Filet Mignon de Porc aux Champignons	32.00
- Rôti de Veau, sauce Moutarde	30.00
- Roastbeef à l'Anglaise	27.00
- Jambon à l'os, saucisson	26.00
- Gigot d'Agneau "Provençale"	25.00
- Rôti de Bœuf "Braisé"	25.00
- Rôti de Porc au Romarin	23.00
- Blanquette de Veau "à l'Ancienne"	22.00
- Rôti Haché "Maison"	21.00

### *Les Sauces*

- <i>Morilles</i>	9.00
- <i>Béarnaise</i>	5.50
- <i>Café de Paris</i>	3.00

### *Les Fromages*

- <i>Fondue au L'Etivaz</i>	24.00
- <i>Assiette du Pays-d'Enhaut</i>	9.00
- <i>"L'Etivaz"</i>	5.00

### *Les Desserts*

- <i>Soufflé au Chocolat</i>	11.00
- <i>Glace Normande</i>	10.00
- <i>Meringue Glacée crème double</i>	10.00
- <i>Sorbet Colonel</i>	10.00
- <i>Sorbet Valaisan</i>	10.00
- <i>Vacherin Glacé personnalisé</i>	9.00
- <i>Meringue Chantilly</i>	6.00
- <i>Salade de fruits Frais</i>	6.00
- <i>Mousse au Chocolat</i>	5.50
- <i>Crème Renversée au Caramel</i>	5.00
- <i>Glace "Maison"</i>	5.00