

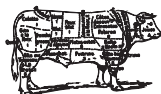


Nos propositions de **MENUS**

**SAISON
2017**



DU DOMAINE, DE SAISON ET FAMILIAL, TEL EST LE MAÎTRE MOT DE NOTRE CARTE DES MENUS. NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ LE MEILLEUR DE CHAQUE ÉPOQUE DE L'ANNÉE AFIN DE VOUS CONCOCTER UN MENU SAVOUREUX ET AUTHENTIQUE !



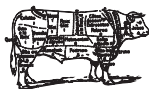
DANS CHACUNE DE NOS SUGGESTIONS NOUS VOUS PROPOSONS DE LA VIANDE DE BOEUF, ELLE EST ISSUE DE NOTRE PROPRE ÉLEVAGE, NOUS SÉLECTIONNONS LES PLUS BELLES BÊTES ET FAISONS BOUCHERIE SPÉCIALEMENT POUR NOTRE CUISINE.



AVEC CHACUN DE NOS REPAS, VOUS SONT SERVIS LES VINS DE NOTRE DOMAINE. NOUS CULTIVONS QUATRE HECTARES DE VIGNES SURPLOMBANT L'ABBAYE. DE L'ENCAVAGE JUSQU'À LA MISE EN BOUTEILLE, TOUT SE FAIT DANS NOTRE CAVE !
NOUS VOUS PROPOSONS POUR VOTRE APÉRITIF UN CHASSÉLAS ET UN ROSÉ DE GAMAY ET POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS, NOTRE PINOT NOIR.

POUR FÊTER VOTRE ÉVÉNEMENT, NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE VOUS ACCUEILLIR SUR NOTRE DOMAINE ET DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR NOTRE CUISINE ET NOS VINS !

FAMILLES HUBER ET KROPF



MENU DE PRINTEMPS

(avril-mai)

APÉRITIF & FOUGASSE

-

SALADE PRINTANIÈRE
AVEC TRUITE FUMÉE (8.-)

-

RÔTI DE BOEUF AUX HERBES
GRATIN
LÉGUMES DE SAISON

-

TIRAMISU AUX FRAMBOISES

-

CAFÉ-THÉ

CHF 59.-
(vins & boissons comprises)

MENU D'ÉTÉ

(juin-juillet-août)

APÉRITIF & FOUGASSE

-

SIX VIANDES DU GRILL
STEAK DE BOEUF / POITRINE DE POULET
CÔTELETTE D'AGNEAU / TRANCHE DE PORC
PAVÉ DE SAUMON / SAUCISSE DE VEAU
POMMES DE TERRE RÔTIES
BUFFET DE SALADES

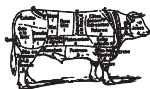
-

GLACE MAISON

-

CAFÉ-THÉ

CHF 59.-
(vins & boissons comprises)



MENU D'AUTOMNE

(septembre-octobre)

APÉRITIF & FOUGASSE

-

SALADE VERTE

AVEC SOUPE À LA COURGE (6.-)

-

RÔTI DE BOEUF AUTOMNAL
GRATIN

LÉGUMES DE SAISON

-

TARTE À LA CRÈME

-

CAFÉ-THÉ

CHF 59.-

(vins & boissons comprises)

MENU D'HIVER

(novembre-décembre)

APÉRITIF & FOUGASSE

-

SALADE VERTE

AVEC TERRINE AU POIVRE VERT (5.-)

-

FONDUE CHINOISE
OU CHAROLAISE DE BOEUF
RIZ SAUVAGE

BUFFET DE SALADES

-

CRÈME BRULÉE

-

CAFÉ-THÉ

CHF 54.-

et aussi nos

APÉRITIFS DINATOIRES

(Les prix sont indiqués par personne, TVA incluse. Vins & boissons non compris.)

- FOUGASSE ET PAIN MAISON
- PLAT DE VIANDE FROIDE
- PLAT DE FROMAGE chf 12.-

- FOUGASSE ET PAIN MAISON
- DIPS DE LÉGUMES
- AMUSE-BOUCHE
- CANAPÉS
- MIGNARDISES chf 16.-

- FOUGASSE ET PAIN MAISON
- PLAT DE VIANDE FROIDE
- PLAT DE FROMAGE
- DIPS DE LÉGUMES
- AMUSE-BOUCHE
- GÂTEAU AU FROMAGE
- MIGNARDISES chf 20.-

VINS & BOISSONS

- CHASSELAS, ROSÉ 75cl chf 22.-
 - GAMAY, PINOT NOIR 75cl chf 25.-
 - MERLOT 75cl chf 27.-
 - RÉSERVE DES MOINES 75cl chf 33.-
 - PERLE DE L'ABBAYE (VIN DE DESSERT) 33cl chf 33.-

 - EAU MINÉRALE 1 lt..... chf 6.-
 - THÉ FROID MAISON 1 lt..... chf 6.-
 - JUS DE POMMES 1/2 lt..... chf 4.-
 - THÉ, CAFÉ chf 3.50
 - BIÈRE ARTISANALE «LES 3 DAMES» 33cl chf 6.-
-

- DÉGUSTATION DES VINS DU DOMAINE
- AVEC FOUGASSE ET PAIN MAISON chf 10.-

BUFFETS *de fête*

BUFFET D'ENTRÉE

TERRINE AU POIVRE VERT DE LA CHABLAISIENNE
JAMBON DE CAMPAGNE
FILET DE TRUITE FUMÉE DE CHAILLY
VIANDE FUMÉE DU DOMAINE
LÉGUMES GRILLÉS
TROIS SALADES DE SAISON
SALADE VERTE

BUFFET DU GRILL

STEAK DE BOEUF
POITRINE DE POULET
CÔTELETTE D'AGNEAU
TRANCHE DE PORC
PAVÉ DE SAUMON
SAUCISSE DE VEAU

GRATIN
LÉGUMES DE SAISON

BUFFET DE SEPT DESSERTS ET FROMAGES

CAFÉ-THÉ

CHF 93.-
(vins & boissons comprises)