

RESTAURATEUR ESPACE GRUYERE

TRAITEUR

CATERING



Proposition de buffet et menus dans les Halles du Rez-Chaussée

Buffet I

Salades	Choix de salades (Vert, Mais, Céleris, Pomme de terre, Concombre) Sauces (Française, Italienne, Balsamique et Huile d'Olive)
Viandes	Jambon de la borne Lard Saucisson Rôti de bœuf Roast-beef Emincé de poulet au curry
Accompagnement	Rösti, Pommes rissolées, Riz
Fromages	Gruyère Vacherin Fribourgeois Fromage de chèvre Tomme
Pain	Divers sortes de pain (Demi-blanc, Paillasse, Noix)
Dessert	Divers sortes de tarte aux fruits Tartelette au vin cuit Meringues, Crème double

Buffet II

Buffet de salade	Choix de salades (Vert, Mais, Céleris, Pomme de terre, Carotte rouge et jaune) Sauce italienne & française, Balsamique & huile d'olive
Buffet froid	Saucisson en crouste Lard sec, jambon cru, saucisse sèche Terrine de campagne Saumon Belle vue
Fromage	Gruyère Vacherin Fribourgeois Fromage de chèvre Tomme
Buffet chaud	Soupe de chalet Jambon de la borne, lard, saucisson Longe de veau aux champignons Emincé de poulet au curry Riz & Gratin de pomme de terre Bouquet de légumes Raclette, pomme en robe de champs, cornichons, oignons
Buffet fromage	Raclette, garniture et pomme de terre
Pain	Divers sortes de pain (Demi-blanc, Paillasse, Noix)
Buffet de dessert	Meringues / Crème double Tartelettes au vin cuit / citron Millefeuilles maison Salade de fruits frais Mignardises

Menu 3 plats

Menu 1

Assiette de crudités

* **

Dos de cabillaud sauce aurore

Nages de pomme de terre

Chou chinois glacé

* * *

Mousse au chocolat

Menu 3

Œufs frit sur rampon au bacon

Entrecôte de bœuf grillée

Beurre ciboulette

Galette de légumes & Pomme William

Mille Feuilles maison

Menu 5

Effiloché de saumon sur lit de salade
escalope

Emincé de veau à la Zurichoise

Rösti

Légumes

Beignets aux pommes, Glace Vanille

Menu 2

Terrine de campagne sur salade

Filet de sandre, sauce aux poireaux

Pommes nature

Légumes

Mille Feuilles maison

Menu 4

Salade Gourmande (Feuilles de salade, magret
de canard fumé, quartiers d'agrumes)

Escalope de veau Normande

Parpadelles au beurre

Carottes glacées

Timbale de poires et sa mousse au chocolat

Menu 6

Tartine de champignons d'automne et son
de foie gras

File de veau au miel et agrumes

Boule de pomme de terre aux amandes

Fondue de poireaux

Mélange de dessert

(Tartelettes au vin cuit, Mille Feuilles maison

Fondante au chocolat &