

# Nos formules apéritives

## Minimum 8 adultes

### Fantassin

Canapés divers  
Jambon, saumon, salami  
Gaspacho  
Tomates cerises et mozzarella  
Panna cotta au parmesan  
Flûtes salées

**CHF 14.- par personne**



### Archer

Tartines à la tomate et jambon cru  
Pitas au thon  
Blinis au saumon fumé et fines herbes  
Mini délices au poulet façon asiatique  
Brochettes valaisannes  
Canapé au jambon et au salami

**CHF 17.- par personne**



### Chevalier

Tartines de légumes et jambon cru  
Mousse de carottes et viande séchée  
Cuillères de tartare de bœuf  
Canapés divers  
Pannequets de tartare de saumon  
Roulades de foie gras et fruits secs

**CHF 20.- par personne**



# Menu de mariage 1/4

## Minimum 8 adultes

Le menu de mariage comprend 10 mets, à choisir entre le buffet froid et le buffet chaud, un plat principal et un dessert. Le fromage est en option.

Prix par personne : CHF 80.-

### Buffet froid

- |   |  |
|---|--|
| Buffet de cinq sortes de salades<br>***                           | Sushis au saumon et thon<br>***                          |
| Ravioles de Royan<br>***  | Terrine artisanale à la figue<br>***                     |
| Bresaola et ses copeaux de<br>parmesan<br>***                     | Foie gras à l'abricot<br>***                             |
| Tartare de thon et coriandre<br>***                               | Blinis et ses rillettes de poisson<br>***                |
| Cocktail de crevettes<br>***                                      | Verrines de crabe et guacamole<br>***                    |
| Mousse de sérac et viande séchée<br>***                           | Œufs mimosa à la norvégienne<br>***                      |
| Saumon de Norvège en écaille et<br>Bellevue, sauce calypso<br>*** | Mousse de carottes au cumin<br>***                       |
| Carpaccio de bœuf<br>***  | Gaspacho andalou<br>***                                  |
| Melon et jambon<br>***  | Verrines à la grecque (feta)<br>***                      |
| Verrines à l'italienne<br>***                                     | Cuillères de tartare de bœuf<br>***                      |
| Eventail de poisson fumé et<br>crème de raifort<br>***            | Verrines de lentilles et magret de<br>canard fumé<br>*** |
| Tomates et mozzarella au basilic                                  | Tartare de perche fumée                                  |

# Menu de mariage 2/4

## Minimum 8 adultes

### Buffet chaud

Spare ribs au soja

\*\*\*

Brochettes de poulet, sauce satay

\*\*\*

Ravioles à la truffe

\*\*\*

Ailerons de volaille marinés

\*\*\*

Nems au porc et poulet

\*\*\*

Mini burgers

\*\*\*

Gambas marinées, sauce aigre douce ou citronnelle

\*\*\*

Lasagnes de thon au basilic

\*\*\*

Gyoza au poulet

\*\*\*

Queues de gambas marinées à la portugaise

\*\*\*

Risotto au parmesan

\*\*\*

Baulettis à la pistache et tomates séchées au basilic



# Menu de mariage 3/4

## Minimum 8 adultes

### Plats principaux

Filet de bœuf sur réduction au pinot

\*\*\*

Filet de canette aux baies des bois

\*\*\*

Noix de veau au marsala ou citron vert

\*\*\*

Filet mignon de porc et sa sauce aux morilles

\*\*\*

Galette de pommes de terre et sa brochette de légumes

\*\*\*

Ecrasée de pommes de terre aux fines herbes

\*\*\*

Gratin de pommes de terre des alpages

\*\*\*

Pommes farcies accompagnées de petits dés de jambon

# Menu de mariage 4/4

Minimum 8 adultes

## Fromages

Buffet de fromages (+ CHF 6.- par personne)

## Desserts

Vacherin glacé  
(vanille, fraise et abricot)

\*\*\*

Buffet de desserts

\*\*\*

Assiette de douceurs\*

\*\*\*

Association de douceurs et vacherin



*\*Pour l'assiette de douceurs, trois desserts à choix*

*Crème brûlée à la pistache, tiramisu du moment, tartare de fruits, brochette de fruits, mini éclair, petit saint honoré, extra fin au chocolat, tartelette au citron, tartelette à la framboise selon la saison*

# Les fondues du château 1/2

Minimum 8 adultes

## Fondue classique

Salade mêlée

---

Bouillon parfumé accompagné de viande de bœuf  
et de volaille

Fondue accompagnée de son riz  
et de ses sauces médiévales

---

Sorbet valaisan

ou

Salade de fruits

**CHF 40.-**



# Les fondues du château 2/2

Minimum 8 adultes

## Fondue royale

Grande entrée gourmande  
avec cocktail de crevettes, saumon fumé, foie gras  
et verrines de légumes aux parfums d'Asie

Bouillon parfumé accompagné de  
bœuf, blanc de volaille, gambas, canard  
Fondue accompagnée de son riz  
et de ses sauces médiévales

Sorbet valaisan

ou

Tiramisu aux fruits rouges

**CHF 56.-**

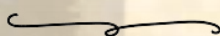
# Le menu médiéval

## Minimum 8 adultes

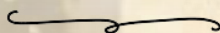
Brouet du juste  
(soupe de légumes et d'orge)

ou

Oiseau de rivière in trapa  
(salade de foie de volaille et gésier au romarin)



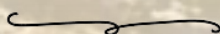
Poisson en moutarde  
Riz engoulé au safran  
(lotte, sauce moutarde et riz safrané)



Carré de porc farci

ou

Comminée de poulaille  
Potée blanche  
Navets en châtaignes  
(terrines à la fondue de poireaux aux amandes, navets aux marrons)



Crème bastarde  
(flan à la cannelle)

**Menu complet CHF 62.-**

**Menu sans poisson CHF 52.-**



# Les menus à choix 1/4

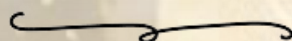
Minimum 8 adultes

## Menu 1

Terrine à la figue et ses condiments

ou

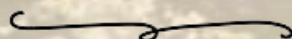
Salade mêlée



Estouffade de bœuf d'Hérens braisé aux petits  
légumes

ou

Suprême de poulet fermier aux senteurs des bois



Tiramisu maison

ou

Sorbet à choix

**CHF 40.-**

# Les menus à choix 2/4

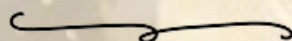
Minimum 8 adultes

## Menu 2

Saladine de caille et ses fruits secs

ou

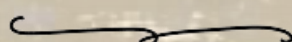
Cassolette de champignons



Papillote du lac sur son lit de beurre blanc

ou

Carré de porc à la sauce romarin



Tiramisu aux fruits de saison

ou

Sorbet à choix

**CHF 48.-**

# Les menus à choix 3/4

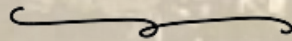
Minimum 8 adultes

## Menu 3: Terre et Mer

Terrine artisanale, cocktail de crevettes, tomates  
mozzarella et blinis au saumon fumé

ou

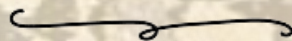
Médallions de foie gras aux amandes et gelée au  
porto



Suprême de pintade, sauce aux airelles

ou

Pièce de bœuf de cuisson lente à l'échalote  
confite



Dessert à définir

**CHF 59.-**

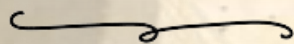


# Les menus à choix 4/4

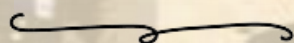
Minimum 8 adultes

## Menu 4 : le Valais à l'honneur

Assiette des saveurs du Valais  
(viande séchée, jambon cru, saucisse, lard sec)



Fondue au fromage moitié moitié



Sorbet valaisan

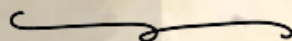
**CHF 42.-**

# Le menu enfant

Jusqu'à 12 ans

## Menu enfant

Sirop



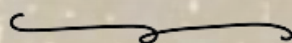
Steak haché accompagné de pâtes

ou

Spaghettis à la sauce tomate

ou

Jambon blanc accompagné de pâtes



Une boule de glace à choix  
(vanille, fraise, chocolat)

**CHF 15.-**