

Les Forfaits



Formules Apéro Dînatoire (sur réservation seulement)

Forfait n°1

- Plateau de charcuteries et fromages
- Tapenade ou anchoïade
- Guacamole

25.-/pers

Forfait n°2

- Plateau de charcuterie et fromage
- Tapenade ou anchoïade
- Guacamole
- Chèvre frais

30.-/pers.

Forfait n°3

- Plateau de charcuterie et fromage
- Tapenade et anchoïade
- Guacamole
- Roast beef façon tagliata
- Bruschetta de tomate et jambon cru
- Chèvre frais

40.-/pers.

Forfait n°4

- Plateau de charcuteries et fromages
- Tapenade ou anchoïade
- Guacamole
- Roast beef façon tagliata
- Bruschetta de tomate et jambon cru
- Chèvre frais
- Burrata et son pesto maison

50.-/pers.

Sur demande, possibilité de rajouter les vins aux forfaits/menus sauf pour le menu dégustation.

Les Menus



Formules Dînatoires

Menu Dégustation

- 2 blancs, 1 rosé, 2 rouges
- Plateau de charcuterie et fromage

25.-/pers.

Menu Fondue

- Petite planchette de charcuterie
- Fondue nature
(tomate ou bolets +3.-)
- Café

Dessert du moment +5.-

35.-/pers.

Raclette

- Petite planchette de charcuterie
- Raclette à gogo
- Café

Dessert du moment +5.-

35.-/pers.

Fondue Chinoise

Sur réservation seulement

- 200g de mélange de viandes: poulet et boeuf
- Salade, pommes de terre sautées
- Sauces maison
- Café

Dessert du moment +5.-

45.-/pers.

Fondue Vignerone

Sur réservation seulement

- 200g de mélange de viandes: poulet et boeuf
- Salade, pommes de terre sautées
- Sauces maison
- Café

Dessert du moment +5.-

45.-/pers.