

Nos formules apéritives

Minimum 8 adultes

Fantassin

Canapés divers
Jambon, saumon, salami
Crème de pois verts
Tomates cerises et mozzarella
Panna cotta au parmesan
Flûtes salées

CHF 12.- 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
Panna cotta au parmesan

CHF 15.- 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
Rillettes de truite fumée et coque aux olives
Roulades de foie gras et fruits secs

CHF 18.- 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

Ravioles de Royan

Bresaola et ses copeaux de
parmesan

Tartare de thon et coriandre

Cocktail de crevettes

Mousse de sérac et viande séchée

Saumon de Norvège en écaille et
Bellevue, sauce calypso

Carpaccio de bœuf

Melon et jambon

Verrines à l'italienne

Eventail de poisson fumé et
crème de raifort

Tomates et mozzarella au basilic

Sushis au saumon et thon

Terrine artisanale à la figue

Foie gras à l'abricot

Blinis et ses rillettes de poisson

Verrines de crabe et guacamole

Œufs mimosa à la norvégienne

Mousse de carottes au cumin

Gaspacho andalou

Verrines à la grecque (feta)

Cuillères de tartare de bœuf

Verrines de lentilles et magret de
canard fumé

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 (chaud)

Ailerons de volaille marinés (chaud)

Nems au porc et poulet

Mini burgers

Gambas marinées, sauce aigre douce ou citronnelle (chaud)

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 Williamine

CHF 38.-

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

CHF 54.-

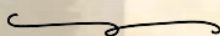
Le menu médiéval

Minimum 8 adultes

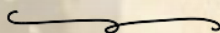
Brouet du juste
(soupe de légumes et d'orge)

ou

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



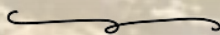
Poisson en moutarde
Riz engoulé au safran
(lotte, sauce moutarde et riz safrané)



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

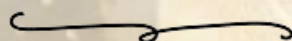
Minimum 8 adultes

Menu 1

Terrine à la figue et ses condiments

ou

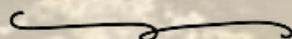
Salade mêlée



Estouffade de bœuf d'Hérens braisé aux petits
légumes

ou

Suprême de poulet fermier aux senteurs des bois



Dessert à définir

CHF 42.-

Les menus à choix 2/4

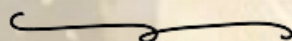
Minimum 8 adultes

Menu 2

Saladine de caille et ses fruits secs

ou

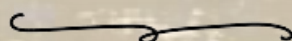
Cassolette de champignons



Papillote du lac sur son lit de beurre blanc

ou

Carré de porc à la sauce romarin



Tiramisu aux fruits de saison

CHF 52.-

Les menus à choix 3/4

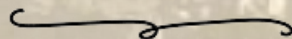
Minimum 8 adultes

Menu 3: Terre et Mer

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

ou

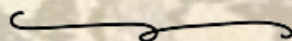
Médallions de foie gras aux amandes et sa gelée au porto



Suprême de pintade dans sa sauce aux airelles

ou

Pièce de bœuf de cuisson lente à l'échalote confite



Dessert à définir

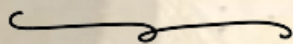
CHF 59.-

Les menus à choix 4/4

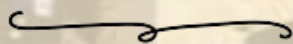
Minimum 8 adultes

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

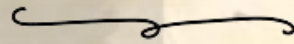
CHF 42.-

Le menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Menu enfant

Sirop



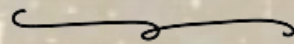
Steak haché accompagné de pâtes

ou

Spaghettis à la sauce tomate

ou

Jambon blanc accompagné de pâtes



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

CHF 15.-