

MENUS GROUPES

Sortie d'entreprise, mariage, jubilé ou autre, nous mettons tout en œuvre afin que votre journée soit inoubliable.
Les infrastructures de l'Institut Équestre National d'Avenches et notre expérience,
nous permettent de recevoir des groupes allant de 20 à 2500 personnes.



ENTRÉES

Petite salade mélée

Velouté de tomate au Cointreau

Terrine à la pistache

Croûte aux champignons

Saumon Gravlax

Tartare de poissons à la polynésienne

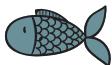
lait de coco, citron vert et coriandre

Assiette de viande séchée



DESSERTS

6.-	Tiramisu	7.-
7.-	Tarte aux fruits de saison	7.-
8.-	Omelette norvégienne	7.-
9.-	Soufflé Grand-Marnier	7.-
12.-	Carpaccio d'ananas	7.50
12.-	Fondant au chocolat	8.50
12.-	Tartelette Tatin <i>avec boule de glace vanille</i>	10.-



PLATS

Suprême de poulet, sauce balsamique

23.- Nos menus « groupe » sont servis à partir de 15 personnes minimum.

Boeuf braisé au vin rouge

26.- Un menu par groupe, ou 15 personnes par menu minimum.

Filet de canard, sauce au miel et thym

27.-

Filet mignon de porc aux champignons

28.- *Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (lettre ou e-mail) 48 heures à l'avance et servira de base à la facturation même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur.*

Tartare de bœuf au couteau *180gr, toasts*

32.-

Filet de bœuf en croûte, sauce aux morilles

37.-

Filet de sandre aux amandes

27.-

GARNITURES À CHOIX

Riz, linguine, gratin dauphinois ou frites, et légumes de saison.

Une seule garniture par menu

RESTAURANT
LE PADDOCK

Renseignements / Réservations
026 676 76 71 - stephanie.pujol@iena.ch