



TRANSFORMEZ VOTRE ÉVÉNEMENT DE FIN D'ANNÉE EN UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE!

MENUS FÊTES DE NOËL & NOUVEL AN

Notre talentueux chef et son équipe dévouée vous proposent une sélection de menus exclusifs pour rassembler vos équipes autour de délices raffinés, parfaits pour célébrer Noël et accueillir la nouvelle année avec votre personnel, amis ou collègues.



Boas Experience

Menu 1
CHF 59.- sans boisson

ENTRÉE

Terrine de la mer,
crème au safran, tuile croquante

PLAT

Dos de cabillaud, moules bleues,
sauce au vin blanc,
pommes de terre hasselback aux herbes,
fenouil et épinards sautés

ou

Rôti de veau et son jus,
lasagne aux épinards et chèvre, noix

DESSERT

Strudel aux pommes,
orange et amandes, sauce vanille



Pour tout complément d'information :

Morgan Monharoul
Sales Executive

+ 41 79 645 31 36
morgan.monharoul@boas.ch



Menu 2
CHF 79.- sans boisson

ENTRÉE

Saint-Jacques poêlées, œufs de saumon,
sauce Chimichurri et tuile croquante



PLAT

Filet de bar poêlé au poivre rouge,
sauce hollandaise citronnée, lard croquant, pomme de terre
country et bâtonnets de carottes au persil

OU

Magret de canard, purée de topinambour,
brocolis sautés, carottes caramélisées et sauce bordelaise

DESSERT

Dôme à la vanille et cœur fondant de chocolat noir,
sauce fruit de la passion



Pour tout complément d'information :

Morgan Monharoul
Sales Executive

+ 41 79 645 31 36
morgan.monharoul@boas.ch



Menu 3
CHF 89.- sans boisson

ENTRÉE

FINGERFOOD:

- Saint-Jacques poêlée, sauce vierge et chou frisé braisé
- Rouleaux de printemps frits, sauce pimentée
- Tartare de bœuf
- Bâtonnets de légumes, houmous à l'harissa

PLAT

Cuisse de canard confite à l'orange,
suprêmes d'agrumes, riz pilaf et endive grillée

ou

Filet de saumon, chou-fleur safrané,
purée de panais et sauce prosecco aux œufs de saumon

DESSERT

Mousse au chocolat et marmelade de clémentines



Pour tout complément d'information:

Morgan Monharoul
Sales Executive

+ 41 79 645 31 36
morgan.monharoul@boas.ch

