

MENUS FÊTES DE NOËL & NOUVEL AN

VOTRE SOIRÉE DU PERSONNEL

Notre chef et sa brigade se feront un plaisir de vous concocter des plats raffinés.

**NOUS ORGANISONS VOTRE
SOIRÉE SUR MESURE !**

Pour tout complément d'information: sales@boas.ch



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





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





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

