



MENU INCLU DANS LE FORFAIT SÉMINAIRE

ENTRÉES

Tartelette grecque au fromage frais aux herbes et son jardin de légumes

Salade caprese fior di latte, vinaigrette basilic

Sélection de feuilles et crudités du moment

Vol-au-vent aux champignons de Paris à la crème fraîche

PLATS

Filet de poulet sauce forestière, tagliatelles au beurre et légumes du maraicher

Jambon à l'os sauce au madère, gratin dauphinois et fagots d'haricots

Filet de limande du Nord au beurre citronné, sauce tartare, riz pilaf et jardinière de légumes

Sauté de bœuf aux olives, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sélection du primeur

DESSERTS

Flan caramel tradition

Gâteau du moment

Pavé aux 3 chocolats

MENU - SUPPLÉMENT 10 CHF/PERS. SUR LE FORFAIT SÉMINAIRE

ENTRÉES

Crémeuse mozzarella di buffala à l'huile d'olive, basilic frais et sa variation de tomates

Tartare aux deux saumon parfumé aux agrumes

Cassolette aux champignons des bois et ses croûtons

Terrine du Signal de Bougy et sa saladine de saison

PLATS

Filets de perche meunière, sauce tartare, pommes nature, sélection de nos primeurs

Pavé de saumon à la plancha et son beurre blanc monté, timbale de riz pilaf, légumes du moment

Emincé de veau à la zurichoise, galettes de rösti et choix du jardin

Entrecôte double cuite rosé et son beurre café du Signal de Bougy, gratin dauphinois, légumes sautés aux épices

DESSERTS

La poire, mousse de poire au cœur tendre aux amandes

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar

Coupe de fruits frais de saison

Day&Night chocolate pie (fourré à la crème aux chocolats blanc et noir)



MENU INCLUDED IN THE SEMINAR PACKAGE

STARTERS

Greek tartlet with fresh cheese, herbs and vegetable garden
Salade caprese fior di late, basilic vinegar dressing
Selection of fresh leaves and vegetables
Mushroom vol au vent with fresh cream

MEALS

Chicken fillet with forestry sauce, tagiatelles with butter and vegetables from the farmer's market
Ham on the bone with Madeira sauce, gratin dauphinois and bundles of beans
Fillet of dab with lemon butter, tartar sauce, rice pilaf and mixed vegetables
Beef sauté with olives, mashed potatoes with olive oil, selection of primeur vegetables

DESSERTS

Traditional caramel flan
Cake of the moment
Pavé with 3 chocolates

MENU - SUPPLEMENT 10 CHF/PERS. ON THE SEMINAR PACKAGE

STARTERS

Creamy mozzarella di buffala with olive oil, fresh basil and a variation of tomatoes
Two salmon tartare with citrus flavouring
Cassolettes with wild mushrooms and croutons
Signal de Bougy terrine and seasonal saladine

PLATS

Filets of perch meunière, tartar sauce, natural potatoes, selection of our primeurs
Salmon cook on the plancha with butter, timbale of rice pilaf, vegetables of the moment
Zurich-style sliced veal, roestis cakes and garden choices
Double-cooked pink entrecôte with café Signal de Bougy butter, gratin dauphinois, sautéed vegetables with spices

DESSERTS

Pear mousse with a tender heart of almonds
Traditional crème brûlée with Madagascar vanilla
Cup of fresh seasonal fruit
Day&Night chocolate pie (filled with white and dark chocolate cream)