



PETIT DÉJEUNER

PACK PETIT DÉJEUNER

PACK PETIT DÉJEUNER — GRAND pièce 20.00

Café, thé aromatiques ou chocolat chaud, jus d'orange, croissants frais du four, sélection de petits pains, pain croustillant, beurre et confiture, jambon et fromage, birchermuesli maison et corbeille de fruits.

PACK PETIT DÉJEUNER — PETIT pièce 15.00

Café ou thé aromatiques, jus d'orange, croissants frais du four, petits pains complets croustillants, beurre et confiture, birchermuesli maison, corbeille de fruits.

PACK DE BIENVENUE pièce 6.00

Café ou thé aromatiques, jus d'orange, croissants frais du four, corbeille de fruits.

CAFÉ ET CROISSANTS pièce 5.00

Café ou thé aromatiques avec croissants

À LA CARTE

FRAIS DU FOUR

Croissant au beurre croustillant	pièce	1.50
Croissant rustique aux graines	pièce	1.50
Croissants de Sils frais du four	pièce	1.50
Petit pain d'épeautre croustillant	pièce	1.80
Petit pain aux céréales Power	pièce	1.80



PETIT DÉJEUNER

FRUITS ET MUESLI

Brochette de fruits	pièce	3.00
Fruits de saison	pièce	1.00
Muesli	pièce	4.50
Yogourt avec fruits et baies, flocons de céréales, noisettes, sucre		
Vitamines multicouches yogourt nature avec morceaux de fruits de saison	pièce	4.50



PAUSES

PACK COLLATION MATIN/APRÈS-MIDI/DÉJEUNER

PACK COLLATION MATIN, L'EN-CAS IDÉAL pièce 6.00

Café, thé, eau minérale et jus d'orange, sélection de petits croissants croustillants, corbeille de fruits.

PACK COLLATION APRÈS-MIDI, POUR LES PETITES FAIMS pièce 8.00

Café, thé, eau minérale, jus d'orange, mini gâteaux, fruits secs et corbeille de fruits secs

PACK COLLATION MATIN/APRÈS-MIDI/DÉJEUNER POUR LES GROSSES FAIMS pièce 19.50

Café, thé, eau minérale, jus d'orange et une sélection de sandwiches de saison (3 pièces), mousse au chocolat et fruits frais.

SANDWICHES

Petit pain croustillant au fromage fermier, poire de la région pièce 3.50

Petit pain croustillant avec viande des Grisons et petit épi de maïs pièce 3.50

Petit pain croustillant avec salami et cornichon pièce 3.50

Petit pain croustillant avec jambon et tomate pièce 3.50

Petit pain croustillant avec thon et roquette pièce 3.50

Petit pain croustillant avec œuf dur haché et cresson pièce 3.50

Délice de Sils au saumon pièce 4.00



DÉJEUNER ET ALENTOURS

CLASSIQUES

TESSIN portion 25.00

Salade mêlée du jardin avec iceberg, trévisse, carottes, courgettes et vinaigrette italienne

Boulettes de bœuf avec sauce tomate relevée
risotto onctueux

Tiramisù maison et mignardises

INDE portion 25.00

Salade mêlée du jardin avec iceberg, trévisse, carottes, courgettes et vinaigrette française

Emincé de poulet suisse avec sauce au curry raffinée
riz avec amandes et brochette de fruits

Mousse au Toblerone et mignardises

THAÏLANDE portion 28.00

Salade mêlée du jardin avec iceberg, trévisse, carottes, courgettes et maïs, vinaigrette française

Nouilles sautées façon thaï avec tendres lamelles de bœuf
piments et légumes asiatiques

Crème brûlée et petites pâtisseries

CLASSIQUES portion 28.00

Salade verte croquante avec œuf dur haché

Bœuf Stroganoff en tendres lamelles, avec champignons,
concombre et poivrons

riz sauvage

Macédoine de fruits frais et petites pâtisseries



DÉJEUNER ET ALENTOURS

TRADITIONNEL

portion 25.00

Salade verte croquante avec julienne de radis

Macaronis du chalet avec pommes de terre et pâtes, dans une délicieuse sauce à la crème et au jambon, gratinés au fromage

Compote de pommes maison

Tranche aux carottes



APÉRITIF

PACK APÉRITIF

VOYAGE EN SUISSE pièce 26.00

- Soupe d'orge des Grisons, viande hachée avec cornettes, jambon cru émincé, lard fumé et saucisson maison, rôti de porc, fromage suisse avec pain aux fruits, tresse au beurre et pain maison.

BUFFET ITALIEN
(DÈS 20 PERSONNES) pièce 32.00

- Soupe à la mousse de tomates, risotto aux cèpes, paire de chipolatas, jambon de Parme, dés de parmesan, olives vertes et noires, cœurs d'artichaut farcis au fromage frais, piments farcis, tomates séchées et sélection de petits pains.

BUFFET MEXICAIN
(DÈS 20 PERSONNES) pièce 28.00

- Soupe à la crème de maïs, chili con carne, jalapeño poppers, brochettes de poulet marinées au miel, nachos au guacamole, crêpes de maïs farcies aux légumes.

BUFFET ASIATIQUE
(DÈS 20 PERSONNES) pièce 30.00

- Soupe à la mousse de noix de coco, nasi goreng, brochettes de poulet satay, crevettes en chemise de pommes de terre, samosas au four et rouleaux de printemps avec différentes sauces



APÉRITIF

PLATEAUX GOURMET

(SUR COMMANDE DÈS 5 PERSONNES)

SPÉCIALITÉS LOCALES DE LA FROMAGERIE ET DE LA BOUCHERIE Par
personne 10.50

Assiette richement garnie avec jambon, fromage d'Italie, salami, charcuterie et fromage suisse, pain maison croustillant.

DU GARDE-MANGER DU CHEF DE CUISINE Par
personne 15.00

Assiette richement garnie avec jambon de Parme, viande hachée des Grisons, pâté maison, saumon fumé à la crème de raifort, fromage suisse, pain croustillant aux noix et tresse au beurre

7

À LA CARTE

PAINS DE FÊTE ET SANDWICHES AU MÈTRE

Un mètre de baguette avec de délicieux produits locaux, accompagné d'une salade croquante. (env. 10 portions) pièce 75.00

Jambon cru avec beurre à la truffe

Rosbif avec sauce tartare et concombre

Saumon fumé avec mousse de raifort et rondelles d'oignon

Jambon avec beurre moutardé et tranches de tomates

Gruyère affiné en grotte

Fromage d'Italie, beurre à la moutarde, cornichons au vinaigre

Fromage frais aux fines herbes avec roquette

Pain surprise (48 pièces) pour env. 8 personnes farci au jambon, salami et fromage à rebibes pièce 50.00

farci au saumon, thon et fromage frais pièce 64.00



APÉRITIF

AMUSE-BOUCHES

avec œuf, salami, thon, saumon, jambon cru, viande des Grisons, crevettes, tartare de légumes	pièce	1.50
commande: au moins 4 pièces par sorte.		
Bruschetta avec tartare de tomates au basilic	pièce	1.50
Bruschetta avec tartare d'olives noires	pièce	1.50
Figues au fromage frais	pièce	1.50
Dattes au fromage frais	pièce	1.50
Billes de melon en robe de jambon cru, selon la saison	pièce	1.50
Différentes sortes de légumes avec sauce dip 100 g	portion	5.00
Choux au fromage	pièce	2.00

8

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Dattes au lard	pièce	1.80
Pruneaux secs au lard	pièce	1.80
Ananas au lard	pièce	1.80
Croissant au jambon	pièce	1.50
Samossas aux légumes avec sauce au piment	pièce	1.50
Petit rouleau de printemps aux légumes	pièce	1.50
Coussinets en pâte feuilletée farcis au curry	pièce	1.50
Coussinets en pâte feuilletée farcis à la tomate	pièce	1.50
Boulettes de viande épicées avec chutney relevé à la tomate.	pièce	1.80
Brochettes de poulet satay avec sauce aigre-douce	pièce	2.50
Ramequin au fromage	pièce	1.50
Aumônières aux crevettes	pièce	1.80



APÉRITIF

SALÉ

Amandes grillées salées maison	100 g	5.00
Amandes grillées maison aux fines herbes	100 g	6.50
Amandes grillées maison aux épices	100 g	6.50
Feuilletés maison au fromage, aux graines de pavot, au sésame et piment	100 g	6.00

SUCRÉ

Crème brûlée, mini portion	pièce	3.50
Mini kougelhopf	pièce	2.50
Mousse au chocolat, mini-portion	pièce	3.50
Petits fours	pièce	1.00
Brochette de fruits	pièce	3.00



BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale gazeuse	5 dl	4.50
Eau minérale plate	5 dl	4.50
Coca-Cola, Cola Zero	5 dl	4.50
Ice Tea Lemon Lipton	5 dl	4.50
Rivella rouge, Rivella bleue, Rivella verte	5 dl	4.50
Elmer Citro	5 dl	4.50
Sinalco	5 dl	4.50
Schorle aux pommes	5 dl	4.50
Jus de pommes	1,5 litre	8.50
Jus de pommes	5 dl	4.50
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	4.50
Jus d'oranges Michel	3.3 dl	3.50
Jus d'oranges Ramseier	1,0 litre	7.00
Eau minérale gazeuse	1,0 litre	5.00
Eau minérale plate	1,0 litre	5.00

10

CAFÉ ET THÉ

Café Nespresso	Tasse	3.50
Thé (plusieurs sortes au choix)	Tasse	3.50
Café (thermos à pompe)	Litre	18.00



BOISSONS

VINS BLANCS

Epesses Chanoz Dessus, Lutry, Vaud	75 cl	30.00
St-Saphorin Courtistan, Rivaz, Vaud	75 cl	35.00
Yvorne AVY, Yvorne Vaud	75 cl	27.50
Chardonnay Primus Classicus, Martigny, Valais	75 cl	29.00
Chardonnay Primus Classicus, Martigny, Valais	75 cl	29.00
Petite Arvine Primus Classicus, Martigny, Valais	75 cl	39.00
Roero Arneis Monto Olmo DOCG, Piémont	75 cl	34.00
Chiramonte Bianco , Ansonica, Sicile	75 cl	24.50

VINS ROUGES

St Saphorin Vieille Garde, Rivaz, Vaud	75 cl	37.50
Yvorne Feu d'Amour, Yvorne, Vaud	75 cl	36.50
Gameret, Cabernet Sauvignon et Merlot Bertholier Rouge AOC Barrique, Dardagny, Genève	75 cl	50.00
Cornalin, Humagne Rouge et Syrah Château Lichten, Loèche, Valais	75 cl	50.00
Humagne Rouge Primus Classicus, Martigny, Valais	75 cl	40.00
Nero d'Avola Masseria del Travone, Sicile	75 cl	26.50
Primitivo Salento Cantele, Pouilles	75 cl	26.50
Rioja-Alavesa Sierra Cantabria, Crianza, Espagne	75 cl	30.00

VINS MOUSSEUX

Champagner Jaquart Brut	75 cl	80.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	30.00

BIÈRE

Gurten Bäregold	33 cl	4.00
Fût Feldschlösschen	20 litres	200.00



INFORMATIONS GÉNÉRALES

BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Pour les événements en dehors de nos heures d'ouverture et ceux pour lesquels nous avons besoin de personnel supplémentaire, nous facturons séparément les heures de travail du personnel cuisine et service SV. par heure 55.00

Le temps de travail comprend la préparation et le nettoyage.

Décoration des tables: Fleurs/arrangements selon frais

CONDITIONS

12

Nous attendons avec plaisir votre commande – au moins cinq jours ouvrables à l'avance – que nous vous confirmerons à la réception.

Le nombre de personnes doit être communiqué deux jours ouvrables à l'avance.

Cette donnée sera considérée comme contraignante pour la commande et pour la facturation.

Annulation

Si un événement est annulé par l'organisateur, nous facturerons les frais suivants:

2 jours ouvrables avant l'événement: 50 % du montant de l'offre.

1 jour ouvrable avant l'événement: 80 % du montant de l'offre.

Le jour de l'événement: 100 % du montant de l'offre.

La facture est payable dans les 30 jours.

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA comprise



INFORMATIONS GÉNÉRALES

DÉCLARATION

Suisse : boeuf, porc, blanc de poulet, veau, boulettes de viande, saucisses, saucisses de Vienne, viande séchée, charcuterie, salami.

Écosse: saumon fumé d'élevage (MSC)

Vietnam: crevettes d'élevage

Italie: jambon de Parme