MENUS 2024

SUR RESERVATION DÈS 15 ADULTES – 1 MENU PAR GROUPE

APEROS

Petit Apéro Fermier 5
Fromage, saucisse, pain de seigle

Apéro Valaisan 8
Viande séchée, jambon cru lard sec, saucisse, fromage, pain de seigle

BUFFET GRILLADES 30

Tranches de porc, merguez (pur mouton),
Saucisses de veau, pâtes chaudes et salades
Dessert : tarte à la crème maison

RACLETTE A DISCRETION 35

Dessert : pot sorbet valaisan

MENUS

RÔTI DE PORC sauce forestière	32
CARRÉ DE PORC sauce aux bolets	35
BŒUF BRAISÉ sauce à la mode	35
AGNEAU FERMIER sauce provençale	38
CABRI FERMIER sauce provençale	38

Entrée : buffet de salades
Accompagnement : gratin, haricots (ou carottes)
Dessert : tarte à la crème maison

DESSERTS (à la place de la tarte)

	suppl./pers
FORÊT NOIRE	+4
MILLEFEUILLE	+4
FEUILLETÉ FRAISES	+4
GÉNOISE FRAISE, FRUITS	+4
ST-HONORÉ	+4
FEUILLETÉ FRAMBOISES	+4.5
VACHERIN GLACÉ	+5

ARÔMES A CHOIX (2) :
VANILLE, MOCCA, CHOCOLAT, NOISETTE, PISTACHE
FRASIE, ABRICOT, FRAMBOISE, PASSION, POIRE

IL N'EST PAS POSSIBLE D'AMENER VOTRE DESSERT.

ENFANTS < 12 ANS

½ PRIX SUR MENUS
OU ASSIETTE ENFANT

FAMILLE ALAIN ET EMILIE ZAPPELLAZ
027 458 30 08 / 079 467 14 00
azappellaz@hotmail.com
www.cretillons.ch

VINS

FENDANT MATHIEU J-L	30
JOHANNISBERG BETRISEY	32
PAÏEN (HEIDA) MONNET	38
PETITE ARVINE ROUVINEZ	42
ROSE DE GAMAY MUSES	36
GAMAY CINA G. ET J.	30
PINOT NOIR MATHIEU J-L	32
SANG DE REINE BETRISEY	36
ASSEMBLAGE DAVAL CALOZ	36
NEZ NOIR ROUVINEZ	36

Vin apporté par vos soins :
18.-/75cl pour le service

EAU MINERALE LT	7.50
CAFE / THE	3.80

Prix par personne ou bouteille. TVA incluse.
Nappage et service inclus.
Provenance de nos viandes : de la ferme ou CH
Boulangerie : La Mie Dorée
Paiement : à la fin du repas (cash ou carte)
Un acompte peut être demandé à la réservation.