

BUFFET GRILLADES 32

Tranches de porc, merguez,
saucisses de veau, pâtes chaudes et salades
Dessert : tarte à la crème maison

RACLETTE A DISCRETION 35

En self-service
Dessert : pot de sorbet abricot

MENUS

RÔTI DE PORC sauce forestière	34
CARRÉ DE PORC sauce aux bolets	36
BŒUF BRAISÉ sauce forestière	36
AGNEAU FERMIER sauce provençale	38
CABRI FERMIER sauce provençale	38
BUFFET 2 VIANDES (dès 30 personnes)	38

Entrée : buffet de salades

Accompagnement : gratin maison, haricots verts

Dessert : tarte à la crème maison

PRIX SPÉCIAL POUR ENFANTS < 12 ANS

APEROS

FERMIER	5/portion
Fromage, saucisse, pain de seigle	
VALAISAN	8/portion
Viande séchée, jambon cru lard sec, saucisse, fromage, pain de seigle	

DESSERTS

(à la place de la tarte)

	suppl./pers
FORÊT NOIRE, MILLEFEUILLE, FEUILLETÉ/ GÉNOISE FRAISES, ST-HONORÉ	+4
FEUILLETÉ FRAMBOISES	+4.5
VACHERIN GLACÉ	+5
ARÔMES A CHOIX (2) :	
VANILLE, MOCCA, CHOCOLAT, NOISETTE, PISTACHE, FRAISE, ABRICOT, FRAMBOISE, PASSION, POIRE	

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

Boulangerie : La Mie Dorée

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	35
GAMAY CINA G. ET J.	30
PINOT NOIR MATHIEU J-L	32
SANG DE REINE BETRISEY	35
ASSEMBLAGE DAVAL CALOZ	36
NEZ NOIR bio ROUVINEZ	36

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

EAU MINERALE LT	7.50
CAFE / THE	3.80

CONDITIONS

Prix par personne ou bouteille. TVA incluse.

Nappage et service inclus.

Paiement : à la fin du repas (cash ou carte)

Un acompte peut être demandé à la réservation.

Nombre facturé = nombre confirmé 3 jours avant

Un dédommagement de 15.- sera demandé par
personne absente.