

MENUS 2026

SUR RESERVATION DÈS 15 ADULTES – 1 MENU PAR GROUPE

BUFFET GRILLADES

32

Tranches de porc, merguez,
saucisses de veau
Salades et pâtes
Tarte à la crème maison

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

Buffet de salades
Gratin maison, haricots verts
Tarte à la crème maison

PRIX SPÉCIAL POUR ENFANTS < 12 ANS

Provenance viandes : de la ferme ou CH

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./personne

Forêt noire, millefeuille +4
Feuilleté, génoise fraises +4
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 JL 30
Johannisberg Bétrisey 32

Païen (Heïda) Monnet 38
Petite Arvine Rouvinez 42
Rosé de Gamay Muses 35
Gamay Cina G. & J. 30
Pinot noir Mathieu JL 32
Sang de reine Bétrisey 35
Assemblage Daval Caloz 36
Nez noir bio Rouvinez 36

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

Eau minérale lt 7.50
Café, thé 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.

Confirmer le nbre de personne 3 jours avant.
Un dédommagement de 15.- sera demandé
par personne absente.