

Vous propose pour Noël et Nouvel an:

Traiteur

- Scampi à l'ail frais et cocktail de crevette
- Pâté en croûte: volaille aux pistaches « maison » - pintade au foie gras – Richelieu
- Foie gras canard mi-cuit « maison » à la petite Arvine, nature ou aux figues
- Terrines: poivre vert – campagnarde – morilles – mousse de canard
- Saumon fumé Écossais

UNIQUEMENT SUR COMMANDE:

- Filet de bœuf Wellington et filet mignon de porc en croûte prêts à cuire
- **Volailles fermières de 1^{ère} qualité:**
Dinde Suisse – Chapon – Pintade – Canard – Canette – Poulet et Coquelet Suisse – Caille entière et farcie
- **Fondues préparées avec viande fraîche et dressées sur plat:**
Bacchus – Chinoise – Vigneronne – Bourguignonne – Japonaise
- **Fondue Glareyarde** (filet de steak de bœuf mariné dans un mélange d'épices et d'herbes, puis coupée en fines tranches, se déguste dans un bouillon légèrement assaisonné comme une fondue chinoise)
- **Fondue Bressane :** Viande de poulet déjà panée.
Panures à choix: aux herbes - paprika – orientale – nature
- **Sauces pour accompagner vos fondues:** assiette de sauces (7 sortes) pour 4 ou 8 personnes

Quelques idées:

- Gigot d'agneau du pays
- Côte de bœuf maturée de la race d'Hérens
- Entrecôte et cœur de filet de bœuf Angus
- Mignons de porc

VEUILLEZ PASSER COMMANDE A L'AVANCE - Les veilles de fêtes les commandes seront limitées

Horaire d'ouverture des fêtes :

Lundi et mardi 22&23.12.2025

Mercredi 24.12.2025

Jeudi 25.12.2025

Vendredi et samedi 26&27.12.2025

Lundi et mardi 29&30.12.2025

Mercredi 31.12.2025

Horaire habituel

08h00-15h00 NON STOP

08h00-12h00 (uniquement pour venir retirer les commandes)

Horaire habituel

Horaire habituel

08h00-12h00 NON STOP

Du jeudi 1er janvier 2026 au dimanche 4 janvier 2026 - FERMÉ

Réouverture lundi 5 janvier 2026 horaire habituel.