



Banquets–Réceptions

Dans un cadre convivial et chaleureux, à proximité de la piste d'envol, le restaurant de l'Aéroport Terminal 60 vous accueille volontiers pour un dîner en tête-à-tête, un menu d'affaires, un banquet jusqu'à 250 personnes ou tout simplement pour apprécier un cru du pays ou déguster, en été, une coupe glacée sur notre terrasse.

A quelques minutes du centre-ville de Sion et de la sortie autoroutière Sion-Ouest, le restaurant de l'Aéroport Terminal 60 constitue un lieu de rendez-vous idéal avec un vaste parking à disposition. Des salles de conférences permettent également d'organiser vos séances ou assemblées.

Consultez également notre site internet pour connaître, en permanence, nos propositions de gourmandises de saison et nos menus de fête.

BM Gourmand Sàrl
Route de l'Aéroport 60
1950 Sion
027/322.00.71
info@terminal60.ch
www.terminal60.ch

Cocktail « AIRBUS »

Fr. 25.00 par pers.

Jambon cru
Lard du Valais
Saucissons
Viande séchée
Assortiment de fromages
Cornichons - oignons
Pain de seigle aux fruits

Cocktail « MIRAGE »

Fr. 35.00 par pers.

Lard du Valais
Viande séchée
Jambon cru
Saucissons
Assortiments de fromages
Pain de seigle aux fruits
Canapés (saumon fumé, roastbeef, terrine de campagne, crevettes)
Tarte aux pommes Golden
Flan caramel
Mousse au chocolat

Cocktail « RAFALE »

Fr. 45.00 par pers.

Tartare de bœuf à l'italienne
Crevettes à la mangue et tomates datterino
Tartare de saumon à l'aneth
Canapés (viande séchée, roastbeef, terrine de campagne, saumon fumé)
Quiche au fromage
Charcuterie
Assortiment de fromages
Tartelette aux fruits
Tarte aux pommes Golden
Verrine fraises et crème double de la Gruyère
Panna cotta aux fruits rouges
Mousse au chocolat

Cocktail « BOEING »

Fr. 65.00 par pers.

Viande séchée

Lard du Valais

Assortiment de fromages

Saucissons

Rouleaux de printemps

Samoussa

Crevettes panées

Calamars frits

Jambon Serrano

Crevettes à l'ail

Olives marinées

Pan con tomato

Chorizo

Gaspacho

Tomates datterino et mozzarella di bufala

Jambon de Parme

Salami italien

Coppa

Antipasti de légumes

Fromage d'Italie

Guacamole et ses tortillas

Toast brioché au foie gras

Anchoïade et tomatine sur pain aux olives

Canapés (saumon fumé, roastbeef, viande séchée, crevettes)

Tartare de bœuf à l'italienne

Tartare de saumon à l'aneth

Assortiment de sushi

BUFFET DE DESSERTS

Tarte aux pommes Golden

Tarte au citron

Verrines (tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, fraises et crème double de la Gruyère)

Glaces et sorbets Mövenpick

Assortiment de desserts de saison

Menu « King Air »

Fr. 35.00

Salade verte et carottes

Emincé de volaille au curry

Riz basmati aux petits légumes

Bûche glacée Chantilly

Menu « PILATUS »

Fr. 45.00

Tomates - mozzarella di bufala

Brochettes de poulet marinées - sauce satay

Pommes frites

Légumes du marché

Meringue glacée Chantilly

Menu « PHENOM »

Fr. 55.00

Terrine de campagne

Saladine de saison

Filet mignon de porc - sauce aux champignons des bois

Gratin valaisan

Bouquet de légumes

Tiramisu maison

Menu « ALBATROS »

Fr. 64.00

Saladine de filets de perches à l'huile d'olive et jus de citron

Entrecôte de bœuf - beurre de génépi

Pommes country

Petits légumes grillés

Mousse au chocolat au caramel beurre salé

Menu « BOMBARDIER »

Fr. 73.00

Entrée à choix

Crevettes Black Tiger et saumon fumé - Saladine de saison

Terrine de foie gras et magret de canard fumé - Saladine de saison

Tartare au saumon à l'aneth

Plat à choix

Carré de veau en cuisson lente

Pavé de filet de bœuf

Sauce à choix

Champignons

Morilles (supplément Fr. 6.50)

Beurre de génépi

Poivre vert

Garniture à choix

Gratin valaisan

Pommes frites

Pommes allumettes

Tagliatelles fraîches

Dessert à choix à la carte

Fondue Chinoise 220 gr p.pers.

Fondue Aéroport

Fr. 52.00

Salade mêlée

Viande fraîche coupée en lamelles

Rumpsteak de bœuf - poitrine de poulet

Sauces tartare - Ail - Piment

Pommes frites ou riz

Bûche glacée Chantilly

Fondue Terminal 60

Fr. 59.00

Terrine de campagne

Saladine de saison

Viande fraîche coupée en lamelles

Rumpsteak de bœuf - poitrine de poulet

Sauces tartare - Ail - Piment

Pommes frites ou riz

Vacherin glacé en verrine

Vanille - Espresso croquant

Buffet « Saveurs du Monde »

Fr. 70.00 par pers.

Dès 60 pers. plat principal chaud à table

Dès 80 pers. buffet complet

Voici un petit aperçu de nos plats

Buffet froid

Assortiment de crudités

Tomates - mozzarella di bufala à l'huile d'olive et basilic

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

Antipasti de légumes à l'italienne

Jambon Helvetica Grand Cru 18 mois

Viande séchée

Assortiment de terrines

Tartare de bœuf parfumé au cognac

Roastbeef froid - sauce tartare

Ailerons de poulet marinés - sauce satay

Sushi

Sashimi

Crevettes panées

Samoussa

Rouleaux de printemps

Cocktail de crevettes

Salade de fruit de mer

Saumon en bellevue

Assortiment de charcuterie

Huîtres

Buffet de pains

Buffet chaud

Pièce de bœuf

Pièce de veau

Cuissot de chevreuil

Sauce champignons

Sauce poivre vert

Gratin valaisan

Légumes du marché

Panaché de poissons et crevettes - sauce safranée

Canard croustillant - sauce aigre-douce

Nouilles jaunes aux légumes

Chariot de fromages

Buffet de desserts

Fruits frais (fraises, framboises, ananas, mangue)

Salade de fruits

Meringue et crème double de la Gruyère

Panna cotta aux fruits rouges

Tiramisu

Flan caramel

Saint-Honoré

Mille-feuille

Gâteau aux deux chocolats

Tartelette au citron

Mousse au chocolat

Assortiment de verrines

Glaces et sorbets Mövenpick

*sous réserve de modifications selon la saison et les arrivages.