



# CARTE MARIAGE

# 2024

**Vous créez votre menu selon vos envies...**

**Amuse-bouches à choix**

- Gaspacho Fr. 4.-  
*Tartine toastée à l'ail et au vinaigre balsamique*
- Panna cotta de saison Fr. 4.-  
*Asperges, panais, courge, foie gras, etc*
- Soupe froide de petits pois au lait de coco Fr. 4.-  
*Tartine gourmande au fromage frais*
- Magret de canard fumé Fr. 5.-  
*Sur lit de petits légumes grillés en vinaigrette*
- Saladine de caille Fr. 5.50  
*Vinaigrette de framboises*
- Toast de foie gras au torchon Fr. 5.50  
*Chutney maison ou confit d'oignons au vin rouge*
- Blinis à la mousse de foie gras et gruë de cacao Fr. 4.50
- Mi-cuit de thon au soja et sésame Fr. 5.-  
*Algues wakamé, mayonnaise au wasabi*
- Saumon mariné maison Fr. 5.-  
*Et ses condiments*

## Entrées froides à choix

- Terrine de foie gras de canard maison  
*Brioche et chutney de saison* Fr. 18.-
- Gaspacho de saison  
*Tartine toastée à l'ail et vinaigre balsamique (y compris location vaisselle)* Fr. 13.-
- Soupe froide de petits pois au lait de coco  
*Tartine gourmande au fromage frais* Fr. 13.-
- Saladine de caille **ou** de sot-l'y-laisse de poulet  
*Vinaigrette à la framboise* Fr. 15.- /Fr. 12.-
- Filet de truite fumée et mousse de ricotta citronnée  
*Gel de yuzu, salade de quinoa à la betterave et roquette* Fr. 13.-
- Trilogie de verrines  
*3 amuse-bouches de la carte, à choix*  
*Supplément pour location de vaisselle* prix des amuse-bouches  
Fr. 1.-

## Entrées chaudes à choix

- Filet de sandre poêlé au fumet de crustacés  
*Lit de poireaux et riz noir* Fr. 18.-
- Velouté de légumes de saison  
*Tartine gourmande* Fr. 13.-
- Risotto du Vully au vin blanc  
*Tomates confites, parmesan, huile de basilic et bouquet de roquette*  
*Avec jambon de parme* Fr. 15.-  
+ Fr. 2.-
- Trianon de poissons au safran  
*Sandre, saumon et sole tropicale*  
*Petits légumes et riz vénéré* Fr. 17.-

*Si vous choisissez deux entrées*

*- Fr. 2.-/chaque entrée*



## Plats à choix

- Pavé d'entrecôte de bœuf Fr. 29.50
- Noix de veau Fr. 29.50
- Suprême de pintade Fr. 23.50
- Filet mignon de porc Fr. 24.50
- Filet de bœuf Fr. 40.00

*Sauces à choix, comprises dans le prix : Pinot noir et Vinaigre Balsamique, Voronoff, crème de whisky, moutarde à l'ancienne, estragon, champignon des bois, crème de romarin, Calvados, morilles fraîches (+ Fr. 3.-).*

Tous les plats sont accompagnés d'une palette de légumes de saison et, selon votre choix, de gratin dauphinois, de nouilles, de pommes paillason, de riz sauvage ou de pommes de terre nouvelles sautées.

*Le pain est compris dans le prix des menus.*

## Buffet de fromages et de desserts du P'tit Gourmet

Les fromages d'ici et d'ailleurs, la pièce montée (*à choisir soit à la Confiserie du Tilleul à Fribourg, l'Art'Isan à Prez, la Confiserie Suard ou le Pâtissier de La Roche*), le duo de mousses au chocolat, les meringues et la crème double, le tiramisu, les tartelettes au vin cuit, les tartelettes au citron, les fraises, les framboises et les myrtilles, les macarons, la palette de fruits frais, les profiteroles, les minis mille-feuilles, les glaces et sorbets maison (*si pièce montée non-glacée*).

Fr. 17.50

*Sans fromage* Fr. 15.50

*Si vous souhaitez un dessert sur assiette, notre chef se fera un plaisir de vous faire une proposition.*

## **Autres informations**

### **Personnel de cuisine (au départ de nos locaux)**

Fr. 41.- par heure et par cuisinier

Fr. 39.- par heure et par aide de cuisine

### **Personnel de service (au départ de nos locaux)**

Fr. 39.- par heure et par sommelière

*Afin de vous faire une idée, nous estimons en principe les frais de personnel de Fr. 26.- à Fr. 31.- par convive, en plus du prix du menu.*

### **Forfait déplacement/transport (canton de Fribourg)**

Fr. 150.-

Tous les prix sont hors TVA 8.1% CHE-191.297.337 TVA

*Notre équipe se tient naturellement à votre entière disposition afin de vous renseigner sur la composition et les allergènes des différents mets.*