

# Création de votre MENU

Uniquement pour les groupes dès 10 personnes

\*\*\*

Menu unique pour l'ensemble des convives

\*\*\*

Menu adapté aux allergies et régimes alimentaires

*La Gastronomie est l'Art  
d'utiliser la nourriture  
pour créer du Bonheur*  
Théodore Zeldin

Merci de prendre rendez-vous  
pour la validation de votre menu

**Tiffany Péclat**

**077 529 44 97**

**[info@croix-blanche-le-mouret.ch](mailto:info@croix-blanche-le-mouret.ch)**

## Conditions de validation

*Dernière validation du nombre de convives*

*2 jours avant l'événement avant 18h*

## Conditions d'annulation

*En cas d'annulation après la dernière validation*

*100% du repas à la charge du client*

# Nos Propositions de Mets

## Entrées-plats-fromages-desserts-mignardises

### LES ENTRÉES

**SOUPES** - *Selon les saisons*

**Printemps** : Crème d'asperges - crème de carottes

**Été** : Gaspacho de tomates - soupe froide de melon / concombre & menthe

**Automne** : Cappuccino des bois - soupe à la courge & brisures de marrons

**Hiver** : Soupe de chalet - soupe aux légumes - soupe aux choux - crème de panais

**SALADES** - *Selon les saisons*

**Printemps** : Asperges - courgettes - concombres

**Été** : Iceberg croquante - laitue - tomates - mozzarella - melon - burrata

**Automne** : Racine rouge - carottes - haricots - céleri aux pommes - Coleslaw

**Hiver** : Chou blanc/rouge - pommes de terre - poireaux

Salade paysanne *mêlée-sérac poêlé-lardons grillés-croûtons*

Salade mêlée *salade verte + 3 sortes de salades de saison*

Salade verte

### TERRINES

Terrine de porc aux fines herbes

Terrine de porc aux morilles

Terrine de légumes *carottes-chou-fleur-brocolis*

Terrine de foie gras à l'Armagnac

Terrine de foie gras aux éclats de chocolat

### ASSIETTES FROIDES

Jambon de la borne - lard fumé - saucisson

Viande séchée - lard séché

Jambon cru - saucisse sèche

### VÉGÉTARIEN

Tomates-mozzarella-basilic

Bruschetta à la tomate & basilic

Bruschetta à la tapenade d'olives

Bruschetta tomates-burrata

Tartare de légumes du soleil à la méditerranéenne

Ravioli ricotta-aubergines-tomates séchées - *Partenaire Terroir Fribourg*

### POISSONS-CRUSTACÉS

Saumon Gravlax aux agrumes

Brochettes de gambas au Cognac

### CHAUDES

Vol-au-vent aux champignons-Julienne de petits légumes

Raviolis à la truffe - *Partenaire Terroir Fribourg*

## LES PLATS

### POULET

Ballotine de poulet *au Cognac & morilles*  
Émincé de poulet *au curry - fruits frais*  
Suprême de poulet grillé *sauce échalotes & estragon*  
Brochettes de poulet *aux cacahuètes ou aigre-doux*  
Ailes de poulet *piquantes ou caramélisées*  
Poitrine de dinde au miel et à l'orange

### PORC

Travers de porc caramélisés *sauce barbecue*  
Rôti de porc *aux pruneaux*  
Rôti de porc Vigneron *au Merlot « saucisson au centre du rôti »*  
Tranches de porc *à la crème*  
Tranche panée de porc XXL - Schnitzel  
Cordon bleu de porc XL *Gruyère AOP ou Vacherin Fribourgeois ou bleu de Grangeneuve*  
Filet mignon de porc *aux champignons du Gottéron*  
Côte de cochon *sauce Croix-Blanche*  
Filet de porc en cuisson lente *sauce à la moutarde de Bénichon*

### BOEUF

Émincé de bœuf *au paprika fumé & poivrons*  
Braisé de bœuf *sauce brune au vin rouge*  
Bouilli de bœuf *céleri-patate-poireau-moutarde*  
Roastbeef chaud en basse température *sauce béarnaise*  
Filet de bœuf en basse température *sauce au vin rouge & échalotes confites*  
Entrecôte de bœuf *sauce Croix-Blanche*  
Steak de bœuf *sauce Café de Paris ou à l'ail*  
Langue de bœuf *sauce aux câpres*  
Joue de bœuf *sauce au Pinot noir*

### AGNEAU

Côtelettes d'agneau *au romarin & thym*  
Gigot d'agneau à l'ail *poire à Botzi aux épices*  
Filet d'agneau *au Cognac*

### VEAU

Filet mignon de veau *au Cognac & bolets*  
Émincé de veau *aux champignons*  
Piccata milanaise de veau *sauce tomate*  
Blanquette de veau *sauce crème aux petits légumes*  
Tendron de veau glacés à l'ancienne

### POISSON

Filets de truite meunière  
Tagliatelles au saumon  
Pavé de saumon en papillotes *tomate-citron-oignon-huile d'olive*  
Ballotine de cabillaud *sauce vierge aux légumes du sud - huile d'olive - citron*

### LAPIN

Lapin à la moutarde *polenta aux oignons*

## TRADITION

Macaronis de chalet / alpage

Croûte au fromage à raclette - *jambon de la borne & œuf*

Délices de la borne - jambon - lard - saucisson - langue

Trilogie de cordons bleus du lutteur XXL

- *Gruyère AOP - Vacherin fribourgeois AOP - Bleu de Grangeneuve -*

Raclette Party > un racleur pro ou un four à tiroirs

*Pommes de terre - petits oignons - cornichons - champignons*

### Les Fondues

Arbres à fondue - *pour un repas ou apéritif debout -*

Fondue à faire soi-même - *sur table -*

Fondue Fribourgeoise *Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP*

Fondue Fribourgeoise à la truffe

Fondue Vacherin *100% Vacherin Fribourgeois*

## ACCOMPAGNEMENTS

**Divers féculents :** Pommes de terre purée - gratin dauphinois - gratin savoyard - pommes de terre confites au four - pommes de terre nature - pommes de terre country - pommes rissolées galette de roestis - pommes croquettes - pommes frites - polenta aux oignons - risotto - riz tagliatelles fraîches - spaghetti - penne

**Divers légumes :** Selon les saisons- duo ou trilogie de légumes ou gratin de légumes

## FROMAGES

Grand choix de fromages de la Fromagerie du Mouret

*Gruyère AOP / Vacherin fribourgeois AOP / le Cousimbart / Poivrin / Petit Cyril / Baron*

*St-Augustin - lait de brebis / San Antonio - lait de chèvre / Sérac*

*Divers fromages au lait de vache - chèvre ou brebis*

*Bleu de Grangeneuve*

*Etc...*

## DESSERTS

### PÂTE À CHOU

Éclair au caramel

Éclair au café

Chou à la crème pâtissière

### CREMES - MOUSSES

Crème au caramel

Crème brûlée

Mousse au chocolat Cailler

Duo de mousses au Toblerone *blanc & brun*

Panna cotta *coulis de fruits de saison & crumble noisette*

Mousse aux fruits de saison

### TARTELETTES

Tartelette aux fruits de saison & crème pâtissière

Tartelette au vin cuit

Tartelette au citron

Tartelette au chocolat

## **GÂTEAUX**

Framboisier / Fraisier *ou selon fruits de saison*  
Forêt noire  
Muffin chocolat-banane / caramel-vanille  
Brownies chocolat & pistaches  
Tiramisu au café  
Feuilleté pommes-cannelle *boule de glace vanille*  
Entremets de saison

## **FRUITS**

Carpaccio de fruits marinés aux épices *eau-de-vie de Poire à Botzi*  
Poire pochée au vin rouge & cinq épices  
Salade de fruits de saison

## **TRADITION**

Coupe de l'Armailli *Glace vanille-vin cuit-meringue-crème double*  
Parfait glacé poire à Botzi *La glace-le fruit-l'eau-de-vie*  
Parfait glacé au vin cuit  
Meringues & crème double  
Meringues, crème double & glace vanille

## **MIGNARDISES AVEC LE CAFÉ**

Cookies aux pépites de chocolat  
Sablés vanille - chocolat  
Macarons suisses aux noisettes  
Macarons Français - *Caramel-pistache-fruit de la passion-chocolat...*  
  
Bricelets nature  
Bricelets branche Cailler

***Vacherin glacé artisanal***  
***Pièce montée de fromages***  
***- Sur demande pour toutes vos festivités -***

