



*« Le succès se savoure
mieux en équipe. »*

HOWARD SCHULTZ

Chef d'entreprise



EVERNESS
events

VOS MENUS DE FÊTE!

On est tous d'accord d'avoir des goûts différents, alors faites votre choix!

Découvrez les 2 menus créés par notre chef Laurent Petit.

Choisissez une entrée, un plat, et le dessert que vous préférez!

Le service commercial se chargera de l'organisation de votre soirée, le tout dans un décor festif.

Le jour J, on vous accueille dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

On se rencontre et on discute de votre projet? A très vite!

MENU À CHF 75.-

Entrées

*Cannelloni de saumon frais et fumé
au citron, poudre d'herbes et Affila Cress.*

—
*Œuf parfait et champignons de saison,
espuma de panais, ail et persil.*

—
*Raviole d'effiloché de bœuf
aux herbes fraîches, consommé classique
et légumes glacés façon «Pot au feu».*

Plats

*Queue de lotte rôtie au lard
et crumble de thym, jus tranché
au balsamique, écrasé de butternut
et jeunes légumes.*

—
*Cromesquis de volaille et son jus corsé,
légumes du jardin et pommes mousseline.*

—
*Tournedos de magret de canard
du Sud-Ouest, jus réduit aux raisinets,
polenta croustillante et légumes fanes.*



MENU À CHF 92.-

Entrées

*Terrine de foie gras de canard au jurançon,
brioche au beurre maison et chutney
de mangue aux épices.*

*Risotto Acquerello aux gambas d'Argentine,
oignons cébette, parmesan 24 mois
et beurre demi-sel.*

*Carpaccio de noix de Saint-Jacques françaises,
vinaigrette d'agrumes, gel de wakamé
et micro-végétaux.*

Plats

*Filet de bœuf Suisse cuit en basse température,
jus court, écrasé de pommes de terre
aux parfums de truffes, carottes
et mini courgettes glacées.*

*Filet de bar de ligne rôti au sel rose,
vongole cuisinées comme un beurre blanc,
artichauts en barigoule et pommes natures.*

*Suprême de poulet du Nant d'Avril poêlé,
morilles cuisinées à la crème, pommes Darphins
et navets confits à la cardamome.*



Desserts

*Crèmeux au chocolat et crumble cacao,
mini meringue et espuma à l'estragon*

—
Dôme mangue et passion, dacquoise coco

—
Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille

—
Fondant au chocolat, cœur de Toblerone

—
Supplément Fromages

CHF 16.–

*Tous nos tarifs sont exprimés en francs suisses, TTC et par personne.
Végétariens, allergies et intolérances : nous contacter.*

VERRE VIDE

JE TE PLAINS

CÔTÉ SUISSE

Sélection J.P Debluë

Blanc

*Chasselas Grand Cru,
Domaine Desbiolles*

Rosé

*Rosé Grand Cru,
Domaine Desbiolles*

Rouge

*Pinot noir,
Domaine Desbiolles*

**Coupe de champagne
« Gonet »**

Eaux minérales et cafés

35.-

Sélection Les frères Dutruy

Blanc

*Chasselas,
Domaine de la Treille*

Rosé

*Gamay,
Domaine de la Doye*

Rouge

*Gamay,
Domaine de la Treille*

**Coupe de champagne
« Gonet »**

37.-

LE PREMIUM

Blanc

*Petit Chablis « Pas si petit »,
La Chablisienne*

Rosé

*M-G « Grande Cuvée » Rosé,
Maison Gutowski*

Rouge

*Château Robin,
Côtes de Castillon*

**Coupe de champagne
« Gonet »**

Eaux minérales et cafés

42.-

*Chaque formule comprend une bouteille
pour 2 personnes, tous vins confondus.*

Droit de bouchon

Bouteille de vin + 15.- | Bouteille de champagne + 25.-

OPEN BAR 30.-/PAX

Vodka, Whisky, Rhum, Gin et softs

Sur une base de 2 verres/pers.

Softs à discrétion.





+41 (0)22 960 81 81
www.everness.ch

EVERNESS
hotel & resort