



## Composez votre menu

### ENTREES

Raviolis à la viande sauce morilles	15.50
Terrine campagnarde garnie	14.00
Saumon fumé sur lit de salade	14.50
Cocktail de crevettes sauce Calypso	13.50
Salade de mozzarella tomate et basilic	11.50
Crevettes poêlées a l'ail (avec riz)	17.00

### PLATS

Médallions de filet de bœuf aux morilles	35.50
Entrecôte de bœuf Café de Paris	27.50
Filet de porc rôti sauce aux champignons	23.00
Longe de veau rôti, jus lié	24.50
Scaloppine de veau au citron ou Marsala	25.50
Tournedos de filet de bœuf Bordelaise	30.50
Magret de canard à l'orange	22.50
Filet d'agneau à la fleur de thym	24.50
Filet mignon de porc à la moutarde ancienne	23.50
Crevettes poêlées flambées au Pastis	27.50
Filets de dorade royale sauce au safran	26.00

### DESSERTS

Salade de fruits frais	6.50
Crème brûlée maison	6.50
Parfait glacé à l'Amareto	6.50
Tiramisu rustico	6.50
Flan caramel maison	5.50
Mousse au chocolat maison	6.50
Tarte au citron	6.00
Choix de sorbets (4 boules)	8.50

*TVA 8.0% Incluse*

Gruyère Traiteur GEO Sàrl. - CP 374-1630 Bulle- Tél.026 919 86 51-Fax 026 912 28 91

[info@gruyere-traiteur.ch](mailto:info@gruyere-traiteur.ch) - [www.gruyere-traiteur.ch](http://www.gruyere-traiteur.ch) - TVA 670 846 – IBAN- CH29 0076 8250 1246 2150 6