

du Rhône

H Ô T E L

POSSIBILITE D'ORGANISER

BANQUETS

DE 30 A 100 PERSONNES

**NOUS RESTONS A VOTRE ENTIERE DISPOSITION
POUR TOUS CHANGEMENTS OU SUGGESTIONS**

Tel 027 322 82 91

fax 027 323 11 88

E-Mail : info@durhonesion.ch

Internet : www.durhonesion.ch

NO. 1 **frs. 32.--**

Consommé au Porto

Coq au vin Bourguignon
Riz Pilaw
Carottes Clamart

Coupe Maison

NO. 2 **frs. 42.--**

Salade mêlée

Piccata de veau Milanaise
Risotto au safran
Légume

Vacherin glacé

NO. 3 **frs. 41.--**

Salade mêlée

Gigôt d'agneau provençal
Pommes croquettes
Flageolets

Flan caramel

NO. 4 **frs. 54.--**

Terrine Maison

Carré de veau au romarin
Risotto au safran
Epinards en branches

Feuilleté de pommes au caramel
Glace vanille

NO. 5 **frs. 37.--**

Salade paysanne

Roastbeef à l'anglaise
Gratin Dauphinois
Légumes

Jalousie aux pommes, glace vanille

NO. 6 **frs. 48.--**

Terrine campagnarde

Faux filet de boeuf au four
Sauce Choron
Pommes croquettes
Légumes de saison

Sorbets Maison

NO. 7 **frs. 54.--**

*Salade Gourmande au
magret de canard tiède*

*Filets mignons de porc au Porto
Nouillettes au beurre
Jardinière de légumes*

Choix de sorbets

NO. 8 **frs. 54.--**

Salade paysanne

Consommé Julienne

*Steak de veau aux morilles
Nouillettes au beurre
Choix de légumes*

Palette de sorbets aux petits fruits

NO. 9 **frs. 44.--**

Salade mêlée

Potage des Grisons

*Emincé de veau à la crème
Nouillettes au beurre*

*Feilleté aux pommes
Glace vanille*

NO. 10 **frs. 64.--**

*Salade Gourmande au
magret de canard tiède*

*Darmer de saumon poêlée
Beurre blanc
Pommes nature*

*Carré de veau au four
Sauce forestière
Nouilles au beurre
Choix de légumes*

Baby ananas en sorbet

NO. 11 **frs. 54.--**

Nouilles fraîches au pesto

*Filet de boeuf entier au four
Sauce Périgourdine
Pommes croquettes
Jardinière de légumes*

Choix de sorbets

NO. 12

frs. 57.--

Feuilleté aux champignons des bois

Escalope de saumon au Basilic

Daube de boeuf Flamande

Pomme Mousseline

Jardinière de légumes

Palette de sorbets

NO. 13

frs. 64.--

Salade de rougets à l'huile de noix

OU

Tagliatelle au saumon fumé

Carré de veau aux morilles

Nouilles au beurre

Choix de légumes

OU

Filet de bœuf grillé au four

Sauce Marchand de vin

Gratin dauphinois

Choix de légumes

Sorbets exotiques

No 14 frs. 68.--

Terrine Maison Waldorf
Sauce Oxford

Bordure de riz aux de fruits de mer

Carré veau glacé au Fendant
Pommes croquettes
Jardinière de légumes

Sorbet au pruneau

NO. 15 frs. 72.--

Les trois délices Valaisan fumés

Consommé Double au Porto

Croustade de fruits de mer

Riz Créole

Côte de boeuf rôtie

Sauce Choron

Pommes au four, crème aigre

Jardinière de légumes

Fromages

Sorbets aux petits fruits

NO. 16

Frs. 82.--

Foie gras frais de canard Maison

Toast et beurre

Goujons de sole à la crème de thym

Sorbet Vodka

Contre filet de boeuf entier au four

Sauce Bordelaise

Gratin dauphinois

Jardinière de légumes

Choix de fromages

Vacherin glacé

NO. 17

frs. 87.--

Cocktail de crevettes roses

Consommé Double Royal

Croustade de ris de veau

Riz Pilaw

Sorbet citron au Johannisberg

Carré de veau aux

cèpes

Nouillettes au beurre

Légumes

Fromages

Salade d'oranges au Cointreau

Glace vanille

ASSIETTE FROIDES

<i>Assiette froide richement garnie</i>		<i>frs. 21.--</i>
<i>Poulet froid, jambon cuit, rôti garniture</i>		<i>frs. 19.--</i>
<i>Assiette valaisanne</i>	<i>1/2</i>	<i>frs. 16.--</i>
	<i>Portion</i>	<i>frs 24.50</i>

PETITS PLATS CHAUD

<i>Schublig, moutarde, salade de pommes de terre</i>		<i>frs. 15.--</i>
<i>Fromage d'Italie, salade de pommes de terre</i>		<i>frs. 15.--</i>
<i>Jambon à l'os, salade de pommes de terre, moutarde</i>		<i>frs. 21.--</i>

HOTEL DU RHONE SION

