

# Menu

1

• ENTRÉE •

*Poireau ravigote en vinaigrette  
œuf mollet et copeaux de Gruyère*

• PLAT •

*Rôti de porc confit au four  
jus de viande au romarin*

*Gratin de pommes de terre  
bouquetière de légumes de saison*

• DESSERT •

*Tarte du jour*

CHF 29.-

INFOS ET RÉSERVATIONS

[fetedelatulipe@traiteurdelaacote.ch](mailto:fetedelatulipe@traiteurdelaacote.ch)

# Menu

2

• ENTRÉE •

*Rillettes lémaniques de filets de féra aux agrumes  
pain de campagne grillé et beurre*

• PLAT •

*Rôti de dinde cuit lentement aux aromates  
sauce aux graines de moutarde du Moulin de Sévery*

*Rösti de pommes de terre  
fricassée de légumes de saison*

• DESSERT •

*Crumble aux fruits de saison*

CHF 29.-

INFOS ET RÉSERVATIONS

[fetedelatulipe@traiteurdelacote.ch](mailto:fetedelatulipe@traiteurdelacote.ch)

# Menu

3

• ENTRÉE •

*Pâté en croûte artisanal  
variante de légumes croquants au vinaigre*

• PLAT •

*Fricassée de volaille suisse aux champignons  
jus de viande aux herbes*

*Pommes grenaille et légumes du marché*

• DESSERT •

*Tarte fine aux pommes et crème vanille*

CHF 35.-

INFOS ET RÉSERVATIONS  
[fetedelatulipe@traiteurdelacote.ch](mailto:fetedelatulipe@traiteurdelacote.ch)

# Menu

4

• ENTRÉE •

*Viande séchée des Grisons en carpaccio  
Girolles de Tête de Moine  
vinaigrette au jus de viande*

• PLAT •

*Filet de truite saumonée poêlé meunière  
beurre blanc en miroir à l'estragon frais*

*Pommes purée et bouquetière de légumes fanes*

• DESSERT •

*Meringue et crème double de Gruyère*

CHF 39.-

INFOS ET RÉSERVATIONS

[fetedelatulipe@traiteurdelacote.ch](mailto:fetedelatulipe@traiteurdelacote.ch)