

MENU DU JEUDI 21 SEPTEMBRE

Petites tranches de roastbeef
 « Race d'Hérens », pesto à l'estragon ***
 La crème fraîche de petits pois à la menthe
 et sa tartine de mousse de sérac d'alpage
 aux pignons rôtis ***
 Épaule de veau de Verbier cuite
 à basse température, jus aux olives
 Pommes de terre fondantes rôties au four
 Fine ratatouille niçoise ***
 La verrine de framboises du Valais,
 le coulis aromatisé de framboisie, la crème
 légère et les framboises fraîches

MENU DU SAMEDI 23 SEPTEMBRE

Une petite terrine de cerf
 aux pommes vertes sur une tranche de pain
 de seigle aux fruits secs ***
 Un ariau, fricassée de lentilles
 à la crème, jus réduit ***
 Le carré de porc d'alpage grillé
 au feu de bois, jus aux noisettes
 Pomme purée au beurre de roquette
 Plantation de mini légumes du moment ***
 Une tarte à la courge et
 son sorbet artisanal au chocolat noir

MENU DU VENDREDI 22 SEPTEMBRE

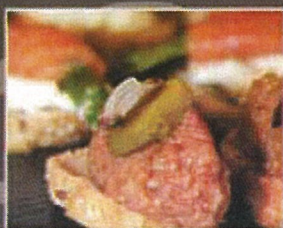
Saumon mariné maison sur blinis
 et mascarpone à l'aneth ***
 Une fricassée de chanterelles et thym
 sur une tartine de pain de campagne,
 cuisses de caille laquées ***
 Le suprême de poulet jaune
 à la moutarde ancienne
 Riz créole aux fruits secs ***
 La coque de mousse au chocolat BTB 66 %
 Éventail d'ananas rôti à la vanille,
 coulis caramel

MENU DU DIMANCHE 24 SEPTEMBRE

Une « tassette » de crème de courge
 de nos jardins ***
 Un petit pot au feu d'Hérens
 et ses dés de légumes ***
 La pièce de cerf grillée au feu de bois,
 en cuisson lente
 Choux rouges braisés au cassis
 Gratin Savoyard aux chanterelles d'automne ***
 La poire en trois façons...
 La tarte amandine, pochée au épices,
 en sorbet artisanal



BTB, votre traiteur valaisan!



BTB SA - Rue de la Commune 5 - 1937 Orsières
 +41 27 783 12 29 - info@jordan-lornay.ch - www.jordan-lornay.ch