

HOTEL  
**CHRISTIANIA**

\* \* \* \*

Madame, Monsieur

Merci d'avoir choisi le Christiania pour organiser votre fête.

C'est avec grand plaisir que nous vous soumettons un choix de propositions.

Nous restons volontiers à votre disposition pour d'éventuels changements, des suppléments d'informations ou pour composer un menu personnalisé selon vos goûts.

Sachez que nous vouons une attention toute particulière à satisfaire nos clients.

D'avance, nous vous assurons de nos soins personnels et discrets et vous prions de croire que nous ne négligerons rien pour vous satisfaire en tous points.

Nous nous réjouissons de vous accueillir avec vos hôtes et vous remercions de votre marque de confiance.

## **PROPOSITIONS DE MENUS**

### **Menus à partir de 6 personnes**

#### **1) Crème de légumes frais aux petits fallafels**

\*\*\*\*

**Poulet rôti mariné au miel et à la sauce soja**

**Nouillettes au curry à la julienne de légumes et jambon et aux noix de cajou frits**

**Salade de saison**

\*\*\*\*

**Tarte Tatin à la mangue, zeste de limon confit et noix de coco râpée servie avec de la glace vanille**

**Fr. 55.--**

\*\*\*\*\*

#### **2) Duo de canard fumé et magret de canard rôti et salade de lentilles brunes à la sauce soja et gingembre garni de melon frais et de chutney au melon**

\*\*\*\*

**Sandre poêlée au beurre à la coriandre fraîche et aux dés de tomate**

**servie avec du riz au curcuma et avec du brocoli aux amandes**

\*\*\*\*

**Beignets d'ananas frais et sorbet exotique sur une sauce à l'ananas aux baies de poivre rose**

**Fr. 69.—**

\*\*\*\*\*

#### **3) Fromages de chèvre et de brebis, boulettes de fromage frais marinées, tomate, oignon rouge et olives garnis d'un bouquet de salades à la crème balsamique servi avec du pain chaud à l'ail**

\*\*\*\*

**Filet de porc en croûte d'épinards aux pignons, enrobé de jambon cru**

**rôti au four dans la pâte fila croquante**

**servi avec un ragoût de pomme de terre, champignons et oignon**

\*\*\*\*

**Mousse à l'orange sur un biscuit au chocolat et sorbet à l'orange sur un coulis au campari garnis de filet d'orange et d'orange confite**

**Fr. 78.—**

\*\*\*\*\*

#### **4) Rouleaux de saumon fumé farcis de fromage frais aux herbettes garnis d'une salade de scampi et avocat à l'huile au citron et servis avec du toast marmorisé**

\*\*\*\*

**Trio de médaillons de filet de veau, d'agneau et de bœuf aux trois sauces**

**Gratin dauphinois, assortiment de légumes**

\*\*\*\*

**Parfait glacé à la cannelle aux raisins secs sur un coulis à l'amaretto garni d'un mini-strudel à la pomme**

**Fr. 83.--**

- 5) Gambas croustillants en pâte fila, purée d'aubergine et fromage frais épicé  
garnis de dés de limon et de graines de sésame noir

\*\*\*\*

Gigot d'agneau mariné aux épices orientales et rôti au four  
aux poivrons, courgettes, oignons, ail et tomate servi avec du couscous

\*\*\*\*

Parfait glacé à la liqueur d'œuf sur un coulis au sirop de pétales de rose  
garni de petites baklava et de basboussa

Fr. 87.--

\*\*\*\*\*

- 8) Duo de rocklobster et médaillon de foie gras de canard poêlé  
garni de chutney à la figue et de mangue fraîche marinée à l'Arack servi avec du toast au sésame

\*\*\*\*

Mixed grill de poissons, scampi, crevette, st. jacques et langouste au beurre à la tomate et au basilic  
Riz au safran, épinards frais en branches

\*\*\*\*

Tarte fondante au chocolat foncé et glace au chocolat blanc sur une sauce au cynorhodon

Fr. 92.--

\*\*\*\*\*

- 9) Potage glacé au melon et à la menthe fraîche arrosé de champagne

\*\*\*\*

Terrine au fromage frais, herbes et noix de st. jacques enrobée de saumon fumé  
sur feuilles de salades à l'huile au citron  
servie avec du toast à l'oignon, poivron et olive

\*\*\*\*

Steak de veau poêlé au petit ragoût de rognon de veau, morilles et champignons  
Pommes dauphine, assortiment de légumes

\*\*\*\*

Petites brochettes de fruits frais tièdes  
et duo de sorbets sur un carpaccio d'ananas mariné

Fr. 110.—

\*\*\*\*\*

- 10) Variation de tartare de saumon frais, de saumon mariné maison  
et d'une tarte tiède de saumon fumé et fromage frais aux herbes  
garnie d'une sauce à la moutarde à l'aneth et d'un pesto au wasabi et à la coriandre  
servi avec du pain complet au seigle grillé

\*\*\*\*

Filet de bœuf « Wellington » dans sa croûte de foie gras de canard truffé  
enrobé de pâte feuilletée

Sauce périgourdine

Pommes dauphine, assortiment de légumes de la saison

\*\*\*\*

Petit parfait de camembert français garni d'une compote de pruneau au vin rouge

\*\*\*\*

Fantaisie de desserts

Fr. 132.--