



## NOTRE MENU DE NOËL 2025 CHF 95.–/p.p Nbre

Commande à effectuer au plus tard le 15.12. À retirer le 25.12 avant 10h.

ENTRÉES

- **Ballotine aux deux saumons** et sa crème à l'aneth \_\_\_\_\_  
ou
- **Raviole à la Truffe** et sa sauce au Chasselas \_\_\_\_\_
- **Filet de veau en cuisson lente** juste rôti au Marsala \_\_\_\_\_  
ou
- **Suprême de chapon de bresse** farci au foie gras \_\_\_\_\_

PLATS

*En accompagnement*  
Gratin Piémontais \_\_\_\_\_  
Farandole de petits légumes au beurre de thym \_\_\_\_\_

DESSERTS

- **Tiramisu aux marrons glacés** \_\_\_\_\_  
ou
- **Panna Cotta** à la pistache et son coulis de fruits rouges \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Nbre de menu \_\_\_\_\_ Prix total CHF \_\_\_\_\_

Paiement 50% à la commande \_\_\_\_\_ Solde \_\_\_\_\_

IBAN: CH54 0076 7000 Z 5014 7431

Date et signature:



## NOS METS NOËL 2025

Commande à effectuer au plus tard le 15.12. À retirer avant le 25.12 à 10h.

- **A. Ballotine aux deux saumons et sa crème à l'aneth**  
CHF 18.00/100gr (dès 500gr)

- **B. Suprême de chapon farci au foie gras**  
CHF 15.00/100gr (dès 900gr)

- **C. Filet de veau avec sa sauce au Merlot**  
CHF 25.50/100gr (dès 600gr)

- **D. Accompagnements:**

**Gratin Piémontais avec son bouquet de légumes frais**  
CHF 20.–/portion

**Pour toute réservation, merci de vous adresser par téléphone à notre boutique au 021 601 60 60 ou, de nous faire parvenir le coupon rempli ci-dessous par e-mail à [dariotraiteur@bluewin.ch](mailto:dariotraiteur@bluewin.ch)**

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Nbre de mets: A \_\_\_\_\_ B \_\_\_\_\_ C \_\_\_\_\_ D \_\_\_\_\_

IBAN: CH54 0076 7000 Z 5014 7431

**Paiement 50% à la commande. Date et signature:**