

MENU DE PÂQUES 2021

A commander jusqu'au jeudi 1er Avril

A venir chercher: vendredi 2 : 16h-19h30

Samedi 3 : 10h-14h OU Dimanche 4: 10h-12h

(Le menu se conserve 3 jours au frigo sans problèmes)

**SALADE D'ASPERGES VERTES, VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS, PARMESAN,
VINAIGRE BALSAMIQUE**

OU / ET

**ROULADE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE ET RICOTTA,
PARFUMÉE À L'AIL DES OURS, SALADE DE ROQUETTE À L'HUILE D'OLIVE CITRON**

* * * * *

**GIGOT D'AGNEAU BRAISÉ PENDANT 7 HEURES, JUS AU THYM
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
LÉGUMES PRINTANIER**

* * * * *

NID DE PÂQUES PRALINÉ, OEUFS CHOCOLATS

OU

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES, CROQUANT PALET BRETON

Menu: 54.- chf Avec 2 Entrées ou 49.- Avec 1 Entrée

À BOIRE:

**CALAMIN LA RONCE, L. FONJALLAZ (4.- LE DL, 10.- LES 3DL, 22.- LA BTL)
DÉZALEY LES GRADINS, L. FONJALLAZ (18.- LA 1/2 BTL)**

**CUVÉE BARIOUE, CLOS DU CHÂTEAU, BONVIN
(5.- LE DL, 14.- LES 3DL, 18.- LA 1/2 BTL OU 32.- LA BTL)**

**GAMARET, VILLETTE, L.B. BUJARD
(4.50 LE DL, 12.- LES 3DL, OU 28.- LA BTL)**



CHEZ!!TOF
MAILLIER 145 - BRASSERIE ET PLUS ENCORE...



RÉSERVATIONS: 021.625.0.145 OU CONTACT@CHEZTOF.CH

Menu de Pâques: COMMENT FAIRE ??

1) Salade d'asperges vertes, viande séchée des grisons, parmesan, vinaigre balsamique
OU / ET

Roulade de saumon fumé d'Écosse et ricotta, parfumée à l'ail des ours, salade de roquette à l'huile d'olive citron

- Tout est présenté dans l'assiette, versez la vinaigrette sur la salade et les asperges et profitez du moment! N'oubliez pas d'acheter un peu de pain à la boulangerie du coin

2) Gigot d'agneau braisé pendant 7 heures, jus au thym
Mousseline de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne
légumes printaniers

- La sauce: versez la sauce dans une petite casserole et réchauffer tranquillement à feu doux en remuant

- La mousseline de pommes de terre se réchauffe 2 min au micro onde à puissance moyenne en ayant préalablement fait des petits trous dans le sac sous vide, sinon 5 minutes dans une petite casserole à feu doux, ne pas oublier de remuer.

- le reste est à sortir du frigo 30 min à l'avance, puis à réchauffer dans la barquette fermée au four traditionnel (chaleur tournante si possible) à 160°C pendant 8 min ne pas hésiter à ajouter une petite touche personnelle de décoration

4) Œuf de pâques praliné, oeufs chocolats
OU
Charlotte aux fruits rouges, croquant palet breton

- Posez le dessert sur votre plus jolie assiette, et savourez!

Merci ! Bon Appétit et Vivement qu'on vous accueille de nouveaux chez Nous!!

TDF et Vincent