



# PROPOSITIONS DE MENUS

(valable uniquement en semaine)



Neuveville 12 • 1700 Fribourg • Tél. 026 329 2000 • Fax 026 359 2010  
<http://www.providencefr.ch>  
**E-mail** : [providencefr.ch@providencefr.ch](mailto:providencefr.ch@providencefr.ch)

- 1 -

Crème de courge

\*\*\*

Queues de langoustines au beurre blanc

\*\*\*

Poitrine de pintade sur lit de chanterelles

Riz tricolore

Choix de légumes

\*\*\*

Mini tartelette au vin cuit

Glace vanille

58.-

- 2 -

Saladine de magret de canard fumé

\*\*\*

Velouté de bolets

\*\*\*

Duo de mignons (bœuf et veau)

Sauce marsala

Pommes parisiennes

Choix de légumes

\*\*\*

Parfait glacé au Grand-Marnier et coulis de framboises

61.-

- 3 -

Consommé Julienne

\*\*\*

Perchettes meunière  
Pommes nature

\*\*\*

Filet de bœuf marchand de vin  
Gratin dauphinois  
Choix de légumes

\*\*\*

Ananas baby en surprise  
Sorbet citron

61.-

- 4 -

Désossée de caille tiède au vinaigre de Xérès

\*\*\*

Pavé de saumon sur lit de poireau à la crème

\*\*\*

Magret de canard à l'orange  
Pommes darphin  
Choix de légumes

\*\*\*

Baies des bois et glace vanille

62.-

- 5 -

Consommé sherry

\*\*\*

Pot soufflé du pêcheur

\*\*\*

Filet d'agneau sauce provençale

Pommes boulangère

Choix de légumes

\*\*\*

Crêpe aux baies des bois tièdes

Glace vanille

63.-

- 6 -

Velouté de tomate et sa rosace de crème fouettée

\*\*\*

Filets de perche meunière

Pommes nature

\*\*\*

Carré de veau au citron vert

Gratin dauphinois

Choix de légumes

\*\*\*

Crêpe farcie aux pommes tièdes

Glace vanille

64.-

- 7 -

Terrine de foie gras de canard et sa garniture

\*\*\*

Velouté de safran au saumon

\*\*\*

Carré d'agneau au vinaigre de balsamic  
Pommes boulangère  
Choix de légumes

\*\*\*

Sorbets citron aux saveurs d'agrumes

66.-

- 8 -

Escalopes de foie gras sur lit de salade

\*\*\*

Crème de courge et sa brunoise de légumes en chantilly

\*\*\*

Carré de veau aux morilles  
Nouillettes au beurre  
Choix de légumes

\*\*\*

Variation de sorbets

69.-

- 9 -

Velouté de safran et coquilles Saint-Jacques

\*\*\*

Feuilleté de morilles à la crème

\*\*\*

Filet de bœuf à la crème de poivre blanc  
Timbale de riz créole  
Choix de légumes

\*\*\*

Soufflé glacé Grand-Marnier

71.-

- 10 -

Escalopes de foie gras aux pommes caramélisées

\*\*\*

Consommé brunoise

\*\*\*

Médallions de chevreuil (selon saison)  
Sauce poivrade  
Spätzli dorés au beurre  
Choux rouges braisés  
Garniture de chasse

\*\*\*

Eventail de poire beaujolais et sa glace vanille

72.-

## Hors-d'œuvre froids

Saladine de magret de canard fumé	11.-
Désossée de caille tiède au vinaigre de Xérès	13.-
Trio de poissons fumés (truite, saumon, anguille)	13.-
Escalopes de foie gras sur lit de salade	15.-
Terrine de foie gras de canard et sa garniture	18.-

## Potages

Consommé Julienne ou brunoise	5.-
Consommé sherry	6.-
Velouté de tomate et sa rosace de crème fouettée	6.-
Velouté de bolets	6.-
Crème de courge et sa brunoise en chantilly	8.-
Velouté de safran au saumon	10.-
Velouté de safran et coquilles Saint-Jacques	12.-

## Hors-d'œuvre chauds

Pavé de saumon sur lit de poireau	10.-
Feuilleté aux champignons	13.-
Filets de perche meunière, pommes nature	14.-
Queues de langoustines au beurre blanc	15.-
Feuilleté aux morilles à la crème	16.-
Pot soufflé du pêcheur (mélange de poissons cuits dans un petit pot sous de la pâte feuilletée)	16.-
Escalopes de foie gras aux pommes caramélisées	17.-

## Plats principaux

Poitrine de pintade sur lits de chanterelles Riz tricolore Choix de légumes	25.-
Filet d'agneau provençale Pommes boulangère Choix de légumes	30.-



Carré d'agneau au vinaigre de balsamic Pommes boulangère Choix de légumes	30.-
Magret de canard à l'orange Pommes darphin Choix de légumes	30.-
Duo de mignons (bœuf et veau) au marsala Pommes parisienne Choix de légumes	32.-
Filet de bœuf marchand de vin ou crème de poivre blanc Gratin dauphinois Choix de légumes	32.-
Carré de veau au citron vert Gratin dauphinois Choix de légumes	33.-
Carré de veau aux morilles Nouillettes au beurre Choix de légumes	38.-
Médailles de chevreuil (selon saison) Spätzli dorés au beurre Choux rouges braisés Garniture de chasse	40.-

## Dessert

Assortiment de sorbets d'agrumes	8.-
Sorbet citron aux saveurs d'agrumes	8.-
Baies de bois tièdes et glace vanille	9.-
Ananas baby en surprise, sorbet citron	10.-
Tarte au vin cuit, glace vanille	10.-
Eventail de poire beaujolais et sa glace vanille	10.-
Crêpe farcie aux pommes tièdes ou baies des bois tièdes et glace vanille	11.-
Soufflé glacé au Grand-Marnier	11.-
Parfait glacé au Grand-Marnier et coulis de framboises	12.-

- Aucun frais de réservation de la salle n'est demandé si le banquet a lieu à la cafétéria (max. 18 personnes)
  
- Une réservation de Fr. 150.- est facturée pour la location de la salle d'animation pour un banquet de plus de 18 personnes
  
- Il ne sera pas perçu de droit de bouchon sur les vins apportés par les familles
  
- Un apéritif est organisé sur demande au jardin d'hiver comprenant, chips, cacahuètes et mini ramequins pour Fr. 5.- par personne ou Fr. 8.- avec des mini canapés. Les boissons sont facturées à part. Aucun droit de bouchon ne sera demandé pour les boissons apportées par les familles.