

MENUS FÊTES DE NOËL & NOUVEL AN

VOTRE SOIRÉE DU PERSONNEL

Notre chef et sa brigade se feront un plaisir de vous concocter des plats raffinés.

NOUS ORGANISONS VOTRE SOIRÉE SUR MESURE !

*Afin de vous garantir la meilleure qualité de service possible, nous vous demanderons de choisir un seul et même menu pour tout le groupe.
(Sauf intolérances et allergies).*

De plus, ces menus n'étant pas proposés à la carte, nous ne pourrions pas commander des petites quantités auprès de nos fournisseurs.

Pour tout complément d'information: sales@boas.ch



Boas Experience





Menu 1
CHF 47.- sans boisson

ENTRÉE

Salade fraîcheur (agrumes, menthe, champignons et concombre) 

ou

Vol au vent de rösti aux champignons

ou

Velouté Dubarry aux queues d'écrevisses

PLAT

Parmentier de joue de bœuf au vin rouge,
Compotée d'oignons et julienne de légumes

ou

Filet de sandre grillé au citron vert
Risotto safrané, Tian de légumes

ou

Filet de canette aux aïelles
Pommes de terre sautées, Légumes de saison

ou

Risotto safrané aux légumes de saison 

DESSERT

Meringue et crème double de la Gruyère

ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou

Ananas rôti, sorbet passion 



Menu 1
CHF 57.- sans boisson

ENTRÉE

Millefeuille d'aubergine, tomate et courgette à la tapenade d'olive verte [🌱]

ou

Tartine d'œuf mimosa, viande séchée
Pickels de légumes, jeunes pousses

ou

Tartare de saumon à l'aneth, salade de saison

PLAT

Filets de rougets sauce vanille,
Pommes nature et petits pois en deux façons

ou

Blanquette de légumes au lait d'amande,
Pommes de terre persillées [🌱]

ou

Fondant de bœuf braisé à l'abricotine
Gratin dauphinois
Bouquet de légumes

DESSERT

Carpaccio de fruits exotiques à la menthe [🌱]

ou

Parfait glacé à l'Absinthe du Val de Travers

ou

Duo de mousses chocolat noir et blanche



Menu 1
CHF 67.- sans boisson

ENTRÉE

Saumon Gravlax et carpaccio de betteraves, crème fouettée au wasabi,
Jeunes pousses de salade

ou

Tomates mozzarella Burratina,
salade de roquette au basilic et aubergines rôties

ou

Panna cotta de foie gras, noisettes caramélisées,
magret de canard fumé, jeunes pousses d'épinard

PLAT

Médailon de veau, sauce Voronoff,
Carottes glacées et courgettes confites, gratin dauphinois

ou

Pavé de sandre grillé à la citronnelle,
risotto aux racines rouges, radis glacés au soja

ou

Vol au vent de rösti à l'étuvée de poireaux et légumes du moment 

DESSERT

Panna cotta à l'abricot, sorbet fruits rouges

ou

Assiette de gourmandises

ou

Palette de fruits de saison 