

Pour groupes dès 15 adultes (30 hors horaires)

MENUS

Le buffet grillades 30.-

Tranches de porc, merguez (100% mouton), saucisses de veau avec pâtes chaudes et buffet de salades
Tarte « Crétillon » (tarte à la crème)

Raclette à discrétion 34.-

(Raclette à discrétion servie à table)
Vacherin glacé

Rôti de porc 32.-

Buffet de salades
Rôti de porc sauce forestière
Gratin de pommes de terre
Carottes
Tarte « Crétillon » (tarte à la crème)

Carré de porc 35.-

Buffet de salades
Carré de porc sauce aux bolets
Gratin de pommes de terre
Carottes
Tarte « Crétillon » (tarte à la crème)

Bœuf braisé 35.-

Buffet de salades
Bœuf braisé sauce à la mode
Gratin de pommes de terre
Carottes
Tarte « Crétillon » (tarte à la crème)

Agneau de la ferme 38.-

Buffet de salades
Agneau des Crétillons désossé et sa sauce provençale
Gratin de pommes de terre et haricots
Tarte « Crétillon » (tarte à la crème)

Cabri de la ferme 38.-

Buffet de salades
Cabri des Crétillons désossé et sa sauce provençale
Gratin de pommes de terre et haricots
Tarte « Crétillon » (tarte à la crème)

*Enfants <10 ans : ½ prix sur les menus
ou possibilité d'avoir une assiette enfant*

APEROS

Apéro fermier 5.-

(Fromage, saucisse, pain de seigle)

Apéro valaisan 8.-

(Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse, fromage, pain de seigle)

VARIANTES (en supplément)

Pour l'entrée à la place du buffet :

Salade mêlée et terrine maison +2.-

Pour le dessert à la place de la tarte :

Gâteau d'anniversaire ou
Vacherin glacé (2 arômes) +4.-
(commandé par nos soins chez Alcide Epiney à Sierre, avec inscription et bougies)

Il n'est pas possible d'apporter votre dessert.

VINS

Fendant (Jean-Louis Mathieu, Chalais) 29.-

Johannisberg (Serge Heymoz, Sierre) 32.-

Rosé de Gamay (Taramarcas, Sierre) 34.-

Amigne (Raphaël Vergère, Vétroz) 38.-

Gamay (Gilles et Joël Cina, Miège) 30.-

Pinot noir (Jean-Louis Mathieu, Chalais) 32.-

Sang des reines (Bétrissey, St-Léonard) 35.-

Nez noir (Rouvinez, Sierre) 36.-

Vin apporté par vos soins : 18.-/bt pour le service

Eau minérale VALAIS 1 lt 7.-

Café « la Semeuse » & Thé 3.50

Prix apéros/menus par personne, vins par bt.
TVA incluse.

Provenance de nos viandes : de la ferme et CH
Nappage et service inclus.

Paiement : à la fin du repas (cash, EC-direct,
postcard).

Un acompte peut être demandé à la réservation.