



Idées "quatre-heures" 2017  
*Zvieri-Vorschläge 2017*

---

Grande assiette de crudités 13.-  
*Grosser Salatteller*



Assiette froide du montagnard  
(jambon, saucisse, lard sec, jambon cru et tête-de-moine)  
*Kalter Fleisch- und Käseteller*  
(Komposition kann nach Wunsch besprochen werden  
Preis von 18.-. bis 22.-)



Assiette de fromages du Vallon et d'ailleurs 18.-  
*Käseteller*



Assiette de roastbeef froid 22.-  
(garnie de salade, sauce tartare)



Bouchée-à-la-reine dès 12 personnes  
(volaille, ris de veau, viande veau, champignons...) 18.-/2 pièces  
*Pastetchen* (Geflügel, Kalbsfleisch und -Milken, Pilze...) ab 12 Personen



Sandwich 6.50  
(baguette parisienne, jambon ou salami ou fromage)



Tarte aux fruits 4.50  
*Früchtekuchen*



Quiche gruyérienne 9.50 (gruyère et crème double)  
avec salade verte +7.50 ou salade mêlée +8.50  
*Greyerzerkuchen 9.50*  
*dazu grüner Salat +7.50 oder gemischter Salat +8.50*



Au plaisir de vous recevoir.

Hôtel Vert-Bois  
<sur mesure et sur réservation>  
Jean-Luc et Sylvia Pittet (Jaeggi)  
CH – 2610 Mont-Crosin  
T. 032 944 14 55  
vert-bois@bluewin.ch  
www.vert-bois.ch

Hôtel Vert-Bois  
Jean-Luc & Sylvia Pittet  
CH-2610 Mont-Crosin  
T. 032 944 14 55  
[vert-bois@bluewin.ch](mailto:vert-bois@bluewin.ch)  
[www.vert-bois.ch](http://www.vert-bois.ch)