

Prix des boissons :

Sans alcool :

Valsler, le litre	frs 8.-
Jus d'orange, le litre	frs 8.-
Coca- cola, le litre	frs 8.-

Vins en désirée (5dl) :

Domaine de Maison Blanche, Mont s/Rolle	frs 18.-
Œil- de-Perdrix de Bonvillars	frs 18.-
Garanoir de Bonvillars	frs 18.-

Vins en bouteille :

Nord Vaudois :

Arquebuse de Bonvillars	frs 27.-
Garanoir de Bonvillars	frs 30.-

La Côte :

Domaine de Maison Blanche, (De Mestral)	frs 30.-
Château de St- Saphorin s/Morges (Hammel)	frs 30.-

Lavaux :

Chant du Calamin (Hammel)	frs 43.-
Villeneuve, Cuvée des sens (Hammel)	frs. 67.-

Chablais :

Yvorne Chant des Resses (Cidis)	frs. 46.-
Yvorne, feu d'Amour (Cidis)	frs. 46.-

Les vins doivent être commandés en avance, afin que l'on puisse les maintenir à la bonne température.

Maison du Blé et du Pain SA
Place de l'Hôtel-de-Ville 5, 1040 ECHALLENS
Tél. 021/881 50 71 Fax. 021/882 10 96
www.bonpain.ch
info@bonpain.ch

MAISON 
DU BLÉ ET DU PAIN

**Offre de
repas
pour
groupes**



Propositions de repas

Premier plat :

Feuilleté aux champignons	fr : 15.-
Salade gourmande au magret de canard fumé	fr 12.-
Crème de légumes	fr. 6.-
Crudités de saison	fr. 7.50
Tomate au Rochefort sur lit de pain	fr. 12.-
Quenelle de brochet Nantua	fr. 11.-

Plat de résistance :

Brochette de poisson Sauce citron Riz basmati Carottes Vichy Fr. : 19.-	Demi- coquelet Et son jus à l'estragon Pommes berrichonne Macédoine de légumes Fr. : 19.-
Carbonnade de bœuf Pommes duchesse Jardinière de légumes Fr. : 25.-	Coq au vin Pommes boulangère Courgettes sautées Fr. : 23.-
Emincé de bœuf Stroganov Pomme mousseline Petits pois à la française Fr. : 25.-	Navarin d'agneau Aux petits légumes Graines de couscous Fr. : 23.-
Filet mignon de porc en croûte Sauce poivre vert Pommes Delmonico Tomate florentine Fr. : 35.-	Quenelles de brochet Nantua Pommes vapeur Légumes de saison Fr. : 19.-

Dessert :

Crème brûlée	fr. 7.50
Feuilleté aux pommes et sa glace vanille	fr. 9.-
Duo de gâteau crème- raisinée	fr. 3.50
Tranche à la crème	fr. 3.50
Trio de dessert du chef	fr. 7.50
Mignardises et taillés de Goumöens (servis avec le café)	fr. 4.50

Notre cuisinier peut servir des repas jusqu'à 40 personnes, tant à midi que le soir (minimum 20 personnes)

Suivant la disponibilité des locaux, nous accueillerons les groupes, soit à la salle des moissons au 1^{er} étage, soit au fournil de Cérès. La salle des moissons est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Le client crée lui-même son menu à l'aide des propositions ci-dessus. Un seul menu par groupe, minimum 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)

Le client annoncera le nombre définitif de convives 48 heures avant. C'est ce chiffre qui servira à la facturation de nos prestations.

Les groupes peuvent être accueillis du mardi au samedi avec ces prestations. Le dimanche, nous ne servons que le brunch à midi.

Il n'est pas possible de servir de repas le dimanche soir et le lundi.