



Proposition de menus
du



Famille Michellod
Route de Fully 100
1913 Saillon
Tél. 027 744 13 89
Fax. 027 744 41 33
e-mail : info@sarvaz.ch
web : www.sarvaz.ch

1962 - 2026
64 ans de traditions familiales

Remarques préalables

- Vous trouverez ci-dessous nos propositions de menus pour vos banquets à partir de **15 personnes**.
- En dessous de 15 personnes, nous vous prions de composer votre menu avec les mets de la carte actuelle, que vous trouverez également sur notre site internet.
- Votre choix de menu doit nous être communiqué **au plus tard 2 semaines avant votre évènement**. Le nombre exact d'adultes, d'enfants ainsi que les éventuelles allergies doivent nous être transmis **au plus tard 1 semaine avant**, de préférence par écrit à info@sarvaz.ch
- Ces menus sont cuisinés expressément pour vous. Le nombre de personnes communiqué une semaine à l'avance sera le nombre de menus facturés (max. 2 personnes de tolérance).
- Nous vous prions de choisir **un seul menu** pour tous vos convives.
- Menus valables dès février 2026 et remplaçant les anciennes offres.
- Vous pouvez modifier et recomposer ces menus à votre guise. C'est avec plaisir que nous vous enverrons une offre adaptée à vos besoins.
- Les prix peuvent varier en fonction du marché actuel.
- Nous avons également une carte de mets adaptés aux enfants ainsi que des alternatives pour les végétariens ou les personnes souffrant d'allergies.
- Selon la saison, certains mets peuvent ne pas être disponibles.

Nous restons à votre disposition pour vous aider à composer votre menu.

MENU 1 | CHF 59.--

Petit tartare de boeuf à l'huile de truffes,
Bouquet de salades, toast et beurre



Filet de porc rôti aux herbes du jardin
Pommes frites
Choix de légumes du moment



Panna cotta aux fruits de saison et sorbet

MENU 2 | CHF 62.--

Soupe froide de melon et pastèque
Croustilles de perches et sorbet melon



Suprême de poulet à la crème de moutarde en grains
Riz à la brunoise de légumes
Choix de légumes du moment



Duo de mousses au chocolat et coulis de petits fruits



MENU 3 | CHF 78.--

Saumon des Grisons fumé maison, crème acidulée
Et bouquet de salades



Cassolette de champignons, œuf poché et petit feuilleté



Filet d'agneau au thym
Galette de pommes de terre aux petits légumes
Choix de légumes du moment



Crème brûlée de saison

MENU 4 | CHF 81.--

Filets de sandre de Susten (VS) poêlés, vinaigrette aux tomates et basilic
et bouquet de salades



Feuilleté aux champignons frais



Emincé de veau à la moutarde en grains
Pommes dauphines maison
Choix de légumes du moment



Poire au caramel, mousse au chocolat et glace au limoncello

MENU 5 | CHF 84.--

Truite saumonée de Vionnaz (VS) marinée à l'aneth et agrumes
Bouquet de salades



Ravioles artisanales à la crème de truffes blanches
et sauté de champignons frais



Filet de rumpsteak rôti, sauce au romarin
Pommes rissolées aux fines herbes
Choix de légumes du moment



Île flottante aux pistaches et petits fruits



MENU 6 | CHF 86.--

Velouté de légumes de saison,
Croustilles de perches et céleri frit



Filet de bar rôti, petite ratatouille,
Coulis de tomates au basilic



Filet de veau rôti au thym
Tagliatelles fraîches
Choix de légumes du moment



Verrine aux pommes caramélisées et son sorbet



MENU 7 | CHF 98.--

Tartare de saumon suisse aux avocats et agrumes
Bouquet de salades



Filets de perches aux fines herbes,
Sauce tartare et pommes nature



Cœur de filet de bœuf poêlé à l'échalote et au pinot noir
Gratin de pommes de terre
Choix de légumes du moment



Farandole de trois desserts de saison

MENU DE SAISON

Vous trouverez sur la carte du restaurant le menu avec les saveurs de saison.

Suppléments

- Assiette de fromages du Valais (3 sortes): + CHF 6.— par pers.
- Assiette de fromages du Valais (5 sortes) : + CHF 12.— par pers.

Supplément pour un gâteau **à la place du dessert du menu** :

- Vacherin glacé fait maison (arôme à choix) + CHF 6.— par pers.
- Mille-feuilles aux fruits fait maison + CHF 6.— par pers.
- Génoise aux fruits fait maison + CHF 6.— par pers.
- Gâteau fait maison **à la carte** CHF 12.— par pers.

La commande doit nous être communiquée 1 semaine avant votre évènement au plus tard. Le gâteau peut être personnalisé avec l'inscription de votre choix.

Tous les prix s'entendent en CHF | 8,1% de TVA incluse.