

Quelques propositions de notre cave

Notre carte des vins reste est à votre disposition sur notre site internet

Vins Blancs

Fendant l'Orpailleur Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	42.-
Fendant Blanc des Reines A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	40.-
Johannisberg Sonville A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	49.-
Petite Arvine L'Orpailleur Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	57.-

Vins Rosés

Favi Rosé Assemblage Les fils de Ch. Favre, Sion	75cl	52.-
--	------	------

Vins Rouges

Gamay Belle Vie A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	44.-
Gamay l'Orpailleur Frédéric Dumoulin, Uvrier	75cl	45.-
Pinot Noir Cana A. & Chr. Bétrisey, St-Léonard	70cl	45.-
Dôle de Sion Valéria Philippe Varone Vins, Sion	75cl	41.-
Favi Assemblage Rouge Ch. Favre Fils, Sion	75cl	52.-

HÔTEL DES VIGNES
Restaurant · Meeting · Lounge · Smoker

le Bistrot du Lounge 

Propositions d'apéritifs

Hôtel - Restaurant des Vignes / Rue du Pont 9 / CH - 1958 Uvrier - Sion
Tél. +41 27 203 16 71 / Web: www.hoteldesvignes.ch / Mail: hotel@desvignes.ch

Apéritif de base

Cacahuètes, chips, olives diverses

Assortiment de 3 amuse-bouche

Tartare de saumon, bruschetta au magret de canard, tartelette niçoise aux légumes

Assortiment de 4 feuilletés maison servis tièdes

Fromage, cumin, paprika et viande

CHF 15.- / pers

Assortiment chaud

Brochette de volaille yakitori

Croissant au jambon

Brochette de crevettes au curry

Ramequin au fromage

CHF 12.- / pers.*

Assortiment sucré

Tartelette de fruits de saison

Choux chocolat et café

Barquette d'ananas frais

Macarons assortis

CHF 12.- / pers.*

Planchette Valaisanne

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisson,
fromage d'alpage, pain de seigle et ses condiments

CHF 27.- / pers.

HÔTEL **MIGNES**

Restaurant · Meeting · Lounge · Smoker

Apéritif à la carte

Mini-Délices

Beurre, fromage, salami ou jambon

CHF 5.- / pièce*

Jambon cru, viande séchée ou saumon

CHF 7.- / pièce*

Mini-Tortillas garnis

Fromage frais et jambon ou œuf et lard

CHF 3.00 / pièce*

Dips de légumes

Carottes, concombres, chou-fleur, sauces cocktail et tartare

CHF 6.- / pers.*

Pain surprise pour 10 pers. au choix

Jambon, salami, thon, fromage

CHF 80.- / pièce

Saumon, viande séchée, jambon cru, roastbeef

CHF 90.- / pièce

Choix d'apéritif, confirmation du nombre de personnes

Les propositions d'apéritifs sont prévues pour **un minimum de 10 personnes**.

Les changements de prix sont possibles suivant la situation des prix du marché. Nous vous prions de confirmer votre choix au minimum 7 jours avant votre apéritif.

Le nombre de participants peut être modifié jusqu'à 72 heures avant la date de l'événement. Passé ce délai, tout changement n'entraînera pas de réduction sur la facture.

* un supplément de CHF 3.- / pers. est facturé pour la mise-en-place et le nappage si l'apéritif de base n'est pas commandé avec les assortiments chaud/sucré ou les choix à la carte

Uvrier/janvier /2019