



Carte Automne 2025

Tous les prix sont indiqués par personne

Velouté & Soupe Gourmande

Velouté & Soupe Gourmande

- Velouté de chou-fleur, croûtons dorés — **CHF 4.00**
- Crème de champignons forestiers parfumée à la truffe — **CHF 5.00**
- Soupe butternut & carottes au gingembre — **CHF 4.00**

Hors d'œuvre froids

- **Salade mêlée** — salade verte, carotte, betterave, maïs, pois chiches, tomates, concombre — **CHF 5.00**
- **Salade César** — laitue romaine croquante, filet de poulet doré, tomates, copeaux de parmesan et croûtons, sauce onctueuse — **CHF 8.00**
- **Salade Niçoise** — thon, œufs, légumes frais, olives, vinaigrette à l'huile d'olive et citron — **CHF 8.00**
- **Salade Grecque** — tomates, feta, concombre, poivrons, oignons rouges, olives de Kalamata, herbes fraîches — **CHF 7.00**
- **Salade Caprese** — tomates, mozzarella di bufala, pignons toastés, oignons frais, basilic, vinaigrette balsamique — **CHF 7.00**
- **Coleslaw** — chou blanc & rouge, carottes, canneberges, sauce crémeuse — **CHF 6.00**
- **Salade de filets de perches** — salade, filets de perches, amandes rôties, citron, câpres — **CHF 8.00**
- **Cobb Salad** — laitue, poulet rôti, bacon, avocat, œufs durs, tomates, fromage bleu, sauce blanche au vinaigre — **CHF 9.00**
- **Taboulé oriental** — semoule, tomates, concombres, raisins secs, oignons rouges, menthe, persil — **CHF 6.00**
- **Salade Fattoush** — laitue, tomates, concombres, radis, oignons, grenade, croûtons de pain pita, vinaigrette au zaatar — **CHF 7.00**

- **Salade asiatique de nouilles de riz** — carottes, chou chinois, brocoli, soja, coriandre, menthe, sésame torréfié, cacahuètes, vinaigrette soja-sésame (*poulet, crevettes ou tofu*) — **CHF 8.00**
- **Salade automnale** — jeunes pousses, noix, pommes, copeaux de parmesan, vinaigrette au miel — **CHF 6.00**



Assortiments pour buffet (*dressés sur plateau avec salade, crudités et condiments*)

- **Plat valaisan** — charcuteries & viandes séchées, pains, cornichons, oignons, beurre, noix, chutney de cerises — **CHF 13.00**
- **Plat valaisan mixte** — charcuteries, viandes séchées & fromages, pains, cornichons, oignons, beurre, noix, chutney de cerises — **CHF 15.00**
- **Plat de fromages d'ici et d'ailleurs** — fruits frais, mélange de noix & confitures, pains & beurre — **CHF 8.00**
- **Terrine de jambon fumé persillé aux pistaches & fendant**, salade de chou croquant — **CHF 8.00**
- **Foie gras de canard à "l'or de Conthey"** maison cuit au torchon, chutney de cerises, toasts — **CHF 10.00**
- **Tarte fine de betteraves au miel de Vionnaz**, burrata & huile d'olive vierge — **CHF 8.00**
- **Gravlax de saumon maison** mariné aux herbes, crème à l'aneth & blinis, salade de chou rouge aux pommes — **CHF 8.00**
- **Poireaux vinaigrette & œuf mimosa** — **CHF 5.00**
- **Terrine de gibier aux noisettes & chutney de figues** — **CHF 8.00**
- **Roastbeef froid**, sauce tartare — **CHF 13.00**
- **Porcellino tonnato** — rôti de porc, sauce crémeuse au thon, câpres & tomates — **CHF 9.00**



Entrées chaudes

- **La tourte "Choléra"** — pâte feuilletée, pommes de terre, poireaux, oignons, fromage à raclette AOP, salade verte — **CHF 12.00**
- **Quiche lorraine traditionnelle** — lardons, crème, œufs, fromage — **CHF 7.00**
- **Quiche poireaux & saumon fumé** — **CHF 8.00**
- **Quiche potimarron & fromage de chèvre** — **CHF 6.00**
- **Quiche forestière** — champignons & persil frais — **CHF 7.00**
- **Quiche épinards & ricotta à la muscade** — **CHF 6.00**
- **Œufs mollets de la ferme des Arlett** gratinés à la florentine, épinards & sauce Mornay — **CHF 10.00**
- **Vol-au-vent de volaille & champignons** (*1 pce*) — **CHF 8.00**

Plats

Viandes & volailles

- **Filet mignon de porc** sauce morilles, purée de pommes de terre & châtaignes, légumes du moment — **CHF 24.00**
- **Filet de poulet rôti** sauce aux bolets, poêlée de légumes & galettes de rösti dorées — **CHF 18.00**
- **Bœuf bourguignon** — carottes, champignons de Paris, lardons, petits oignons & pommes de terre fondantes, tagliatelles — **CHF 17.00**
- **Émincé de veau à la Zurichoise** — rösti dorés & légumes du moment — **CHF 34.00**
- **Filet de bœuf basse température** — sauce échalotes & cornalin, gratin de pommes de terre & légumes rôtis du moment — **CHF 35.00**
- **Épaule d'agneau confite 16h** au thym & ail, jus de caisson, ragoût de haricots blancs à la sauge & boulgour aux herbes fraîches — **CHF 23.00**
- **Vol-au-vent de volaille (2 pces)** — champignons & sauce crémeuse, riz pilaf & légumes rôtis — **CHF 18.00**
- **Parmentier de confit de palette de bœuf aux herbes** — jus de braisage au vin — **CHF 18.00**
- **Choucroute garnie** — carré de porc fumé, palette de porc fumé, lard salé, saucisson fumé, saucisse de Vienne, choucroute & pommes vapeur — **CHF 30.00**
- **Tête de veau sauce gribiche** — légumes de cuisson & pommes vapeur — **CHF 19.00**
- **Ragoût de porc à la moutarde à l'ancienne** — légumes rôtis & pommes grenailles — **CHF 17.00**
- **Cuisse de poulet** au jus, légumes rôtis & pommes grenailles — **CHF 14.00**
- **Blanquette de poitrine de veau crémeuse** — légumes de cuisson & riz pilaf — **CHF 20.00**
- **Polpette de veau à la Ticinese** — sauce tomate au basilic, légumes rôtis & pommes grenailles — **CHF 17.00**
- **Lasagne de bœuf "al forno"** maison, salade verte — **CHF 18.00**

Poissons

- **Pavé de saumon rôti au citron** — sauce beurre blanc aux herbes, risotto crémeux au potimarron & légumes sautés — **CHF 18.00**
- **Filet de daurade grillée** — sauce vierge aux légumes croquants, pomme de terre Hasselback & légumes grillés — **CHF 18.00**
- **Crevettes à la sauce armoricaine** — riz pilaf & légumes sautés — **CHF 20.00**
- **Choucroute de la mer** — saumon, cabillaud, calamars, crevettes, moules, vongole, pommes vapeur & sauce crémeuse safranée au vin blanc — **CHF 24.00**

Chasse

- **Civet de cerf** — spätzli & garniture chasse* — **CHF 24.00**
- **Civet de sanglier** — spätzli & garniture chasse* — **CHF 22.00**
- **Entrecôte de cerf** — sauce grand veneur, spätzli & garniture chasse* — **CHF 34.00**
- **Ravioli de cerf** — sauce crème à la genièvre & garniture chasse* — **CHF 22.00**

**Garniture chasse : marrons confits, choux rouge braisé, pomme aux airelles, poire au vin rouge*

Alternatives végétariennes gourmandes

- **Lasagnes de courge & ricotta aux épinards**, béchamel légère — **CHF 16.00**
- **Parmentier de lentilles & patate douce**, gratiné au fromage affiné — **CHF 16.00**
- **Risotto crémeux au potimarron**, sauge & parmesan — **CHF 16.00**
- **Tourte aux champignons & légumes d'automne**, petite salade de saison — **CHF 24.00**

Desserts

- **Tarte aux fruits de saison** à partager (8 parts) — **CHF 3.00 / pers**
- **Tarte au citron meringuée** à partager (8 parts) — **CHF 3.00 / pers**
- **Tarte au Johannisberg de Chamoson** à partager (8 parts) — **CHF 3.00 / pers**
- **Tarte aux poires & Williamine, amandes** à partager (8 parts) — **CHF 3.00 / pers**
- **Tarte chocolat & cacahuète** à partager (8 parts) — **CHF 3.00 / pers**
- **Tarte salée aux pommes du Val d'Illiez** à partager (8 parts) — **CHF 3.00 / pers**
- **Tarte à la raisinée** à partager (8 parts) — **CHF 3.00 / pers**
- **Baba au rhum ambré**, crème vanillée — **CHF 4.00 / pers**
- **Flan caramel vanillé** au lait entier & œufs de la ferme des Arlett, à partager (8 parts) — **CHF 3.00 / pers**
- **Meringue & crème double de la Gruyère**, confitures de baies rouges — **CHF 3.00 / pers**
- **Panna cotta au lait d'amandes**, confiture d'abricots du Valais, crumble — **CHF 3.00 / pers**
- **Pavlova meringuée** aux vermicelles & fruits frais — **CHF 3.00 / pers**

Conditions :

Nos prix incluent la TVA. Les commandes se font dès 10 personnes, et selon disponibilité. En dessous de 10 personnes, nous serons ravis de vous préparer une offre personnalisée. Le règlement s'effectue à la livraison (pour les évènements à partir de 20 personnes : acompte de 50% à la commande, solde à régler sous 10 jours.)

La liste détaillée des allergènes est disponible sur demande.

L'art de Ruper, Emilien Windels – Service Traiteur – Collombey-Muraz – 079.644.79.90

