BADOUX
THÈQUE

Découvrez nos soirées chasses

Le 25 & 26 octobre 2024

Le 16 & 22 novembre 2024

Réservation au 079 364 46 99

Soirée Chasse

Notre chef de cuisine Raphael Cossetto.
vous invite à partager une expérience culinaire
unique autour de la nature.

Laissez-vous emporter par les saveurs sauvages
qui prennent vie dans chacun de ses plats.

- Cocktail de bienvenue
- Sélection de vins raffinés pour accompagner chaque plat
- Menu mettant en valeur les délices de la chasse
- Ambiance chaleureuse

GROUPEVENTS
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER

BADOUX
THÈQUE

Menu

Amuse-bouche du moment

***

Pâté “Maison” de chasse, confiture d’oignon
Saladine de saison

***

Noisette de chevreuil aux airelles et poivre noir
Garniture automnale

***

Délice de la Comballaz
et son pain aux fruits

***

Financier aux amandes et coings confits
Sorbet au cassis

***

Menu complet CHF 78.00

Menu sans fromage CHF 70.00

(Prix hors boisson. Le cocktail est compris dans le prix)

GROUPEVENTS
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER

BADOUX
THÈQUE

Selection des vins

Henri Prosecco Blanc Extra Dry

***

Prestige Viognier d'Aigle, Chablais AOC

***

Prestige Merlot d'Yvorne Barrique, Chablais AOC

***

Prestige Malbec/Cabernet Franc
de St-Saphorin Barrique, Lavaux AOC

***

Murailles Bru Rosé ou blanc
Vin Mousseux Suisse

Accord mets & vins : 1dl / CHF 38.00

GROUPEVENTS
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER

BADOUX
THÈQUE