

# MENUS BANQUET

## LE CHALET REVISITÉ

- Assiette de viande séchée de la Boucherie Crettaz à Ayens
- Fondue moitié-moitié de la Fromagerie Marsens, pain Clovis, pommes de terre grenailles (1 verre de Kirsch)
- Meringue de Monsieur Seydoux à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges

CHF 59.-

## LE TERROIR

- Terrine de gibier, gelée de Porto
- Trou Valaisan
- Fricassée de chapon à absinthe, poêlée de spätzli et bolets
- Assiette gourmande, meringue à la double crème, strudel aux pommes maison, moelleux au chocolat

CHF 54.-



## LES 3 FONDUES

- Fondue Edelweiss moitié-moitié de la Fromagerie Marsens, pain et pomme de terre
- Fondue à la viande de bœuf au choix : bacchus, chinois ou bourguignonne servie avec des frites maisons et ses quatre sauces
- Fondue au chocolat Faverger, brochettes de fruits frais et cuchaule

CHF 65.-

## LA DÉGUSTATION

- Gougère au gruyère et canapé de saumon fumé
- Mesclun à la Tomme de Genève panée et viande séchée du Valais
- Crème brûlée au foie gras, saveur briochée
- Magret de canard au miel, gratin de cardon
- Café Gourmand

CHF 72.-





## NOS APÉRITIFS

### LE VERRE DE BIENVENUE

1 verre de vin blanc ou rouge Suisse  
ou

1 verre de jus de fruits

Cacahuètes et chips

**CHF 5.- (par personne)**

### LE SUISSISSIME

Vin blanc et vin rouge de Genève, jus de  
fruits, sodas, minérales & bières

Charcuterie suisse, viande séché,  
saucisse sèche du Valais et jambon cru  
des Grisons

Fromages suisses (Gruyère et Tête de  
Moine)

**À partir de CHF 25.- (par personne)**

★★★★  
**Hôtel Edelweiss**

**RÉSERVEZ DÈS AUJOURD'HUI  
VOTRE BANQUET AU  
RESTAURANT EDELWEISS**

---

Contact  
Adeline Donze  
F&B Coordinator  
Tel : +41 (0)22 544 51 71