



Pour groupe dès 10 personnes,
sur réservation

Le stand gourmand

Vous propose

Les Entrées

- ❖ Potage Frs 5.-
- ❖ Planchette apéro Frs 13.50
- ❖ Terrine sur lit de salade Selon produit
- ❖ Tomate farcie au thon Frs 6.50
- ❖ Bondelle fumée sur lit de salade Frs 7.-

Les plats

- ❖ Assiette froide Frs 18.50
- ❖ Spaghettis bolognaise, salade Frs 13.50
- ❖ Rôti de porc à la broche, ou au four,
sauce champignons, Gratin, haricots verts Frs 18.-
- ❖ Bœuf bouilli sauce vinaigrette, pommes au four Frs 16.-
- ❖ Saltimbocca de porc, risotto Frs 18.50
- ❖ Osso bucco de porc, risotto Frs 22.-
- ❖ Ragout de bœuf, polenta Frs 17.50
- ❖ Cailles désossées, sauce au cidre, nouilles,
choux de bruxelles Frs 22.-

Les Desserts

- ❖ Tarte maison, truffé au chocolat Frs 4.50
- ❖ Raisin à la lie, glace vanille Frs 7.-
- ❖ Cassata nature ou marasquin Frs 5.-/7.-
- ❖ Glace vanille, Limoncello Frs 6.-
- ❖ Mousse au chocolat Frs 4.-

Buvette du stand de tir de Villeneuve
info et réservation : tél. 079 810 30 74, mail standgourmand@gmail.com



Pour groupe dès 10 personnes,
sur réservation

Les Fondues et raclette

- ❖ Fondue Vigneronne, riz (250g, boeuf) Frs 28.-
- ❖ Fondue Chinoise, riz (250gr, boeuf) Frs 28.-
Supplément de viande par 100g Frs 10.-
- ❖ Fondue moitié-moitié (200g) Frs 18.-
(250g) Frs 22.-
- ❖ Raclette à gogo Frs 22.-

La Marmite Romaine

(Dès 30 personnes)

- ❖ Soupe aux pois ou Busecca Frs 12.-
- ❖ Papet vaudois Frs 15.-
- ❖ Risotto, luganighe Frs 14.-

Les festifs pour toutes les bourses

- ❖ Saucisses party ou spaghetti party Frs 15.-

Les gourmands

- ❖ Apéritif dînatoire prix à discuter
- ❖ Menu dégustation (max. 30 pers) Frs 50.-
(Mise en bouche, entrée, plat, fromages et dessert)

Coût du repas pour les enfants de 6 à 12 ans : fr. 1.- par année d'âge (6ans = 6.- etc.)

Buvette du stand de tir de Villeneuve
info et réservation : tél. 079 810 30 74, mail standgourmand@gmail.com