

Prix par personne en CHF	1	2	4
Desserts et glaces			
Chocolat apple betty – spécialité de la Maison	n/a	12.50	24.00
Tiramisu - le dessert traditionnel: italien biscuits, café, chocolat noir et mascarpone	n/a	11.00	21.00
Crumble aux pommes et aux raisins secs	n/a	10.00	19.00
Mousse au chocolat maison - riche et onctueuse mousse au chocolat noir	n/a	11.00	21.00
Tarte au citron – crème moussieuse dans une pâte brisée	4.50 chacun		
Pouding "Sticky toffee"	n/a	11.00	21.00
Sundae maison – glace à la vanille avec une sauce au fudge (pour 4 personnes)	15.00		
Glaces maison – vanille, chocolat, citron ou pêche (750ml)	9.50		
Plateau de fromages - une sélection de 4 fromages (la sélection varie)	8.50	16.00	30.00
Avec un paquet de biscuits salés	4.50		

Gateaux et Biscuits

Grands gateaux (pour 12-16)	
Rich fruit cake - gâteau aux raisins secs, fruits confits et amandes	35.00
Lemon drizzle cake - gâteau léger au citron	18.00
Banana loaf - gâteau aux bananes	18.00
Gâteau au chocolat	22.00
Gâteau au café	22.00

Prix	CHF
Petits gateaux, cookies et brownies (8 pièces)	
Biscuits à l'avoine et à la noix de coco	10.00
Shortbread	12.00
Cookies au chocolat et aux cacahuètes	15.00
Brownies au chocolat	16.00
Muffins à la confiture	16.00
Chocolat crunchies	16.00
Boissons	
Vin Suisse	
Rouge - Gamay, Pinot Noir, Dole et Syrah	dès 15.00
Blanc - Fendant, Johannisberg et Petite Arvine	dès 12.50
Bière (10 x 33cl)	13.50
Sans alcool (1.5-2l bottles)	
Eau gazeuse	1.95
Coca cola, Sprite, Fanta	2.95
Thé froid (citron ou pêche)	2.95
Jus de fruits (orange ou pomme)	2.95

Frais de livraison - CHF 8 pour la livraison ou gratuit pour les commandes supérieures à CHF 150

Pour commander les repas ou pour en savoir plus, visitez notre site Web: - www.valetdanniviers.com ou écrivez-nous info@valetdanniviers.com vous pouvez aussi nous appeler au +41 (0) 76 712 10 50 ou nous contacter sur skype à valet-d-anniviers

TVA compris - TVA numéro: CHE-115.123.072

Valet d'Anniviers

Gestion de Propriété, Restauration et Services de Conciergerie

Menu de nos repas faits maison

Délicieux repas cuisinés surgelés livrés à votre porte

Tel: +41 (0)76 712 10 50
info@valetdanniviers.com

Dave et Ali Williams

www.valetdanniviers.com

Prix par personne en CHF	1	2	4
Plats pour la famille			
Les sauces pour pâtes			
Sauce Tomate - pulpe de tomate et herbes	6.00	11.00	20.00
Sauce Arrabiata - pulpe de tomate, lardons, piments et herbes	7.50	14.00	26.00
Sauce bolognaise - une sauce à la tomate, à la viande hâchée et aux légumes	8.50	16.00	30.00
Sauce au saumon et aux crevettes - saumon et crevettes géants dans une sauce à la crème	9.50	18.00	34.00
Tuna pasta gratin – des coquillettes aux thon, légumes et au fromage, gratinées au four	7.50	14.00	26.00
Moussaka végétarienne - moussaka à base de lentilles vertes et des légumes	8.50	16.00	30.00
Bobotie - un plat sud-africain à base de viande hachée épicée, gratinée au four avec une garniture à base d'œuf	9.50	18.00	34.00
Poulet pané - poitrine de poulet pané frais et légèrement frits	12.00 par personne		
Burgers - quarter pounder burgers de viande hachée du boeuf	4.50 chacun		
Classiques			
Poulet farcis - blancs de poulet enrobés de lard et farcis au fromage, aux lardons et aux herbes	10.50 chacun		
Poulet Méditerranée - poitrines de poulet dans une sauce à la tomate et herbes	14.50	28.00	54.00
Coq au vin - casserole traditionnelle avec des morceaux de poulet, lardons, champignons et vin rouge	17.50	34.00	65.00
Porc à la Normande	18.00	35.00	66.00

Prix par personne en CHF	1	2	4
Tarte aux poissons - mélange de poissons et de crustacés garnis de purée de pommes de terre crémeuse	18.50	36.00	70.00
Lasagne	12.50	24.00	46.00
Boeuf bourguignon - cubes de boeuf et lardons rissolés et mijotés dans une belle sauce brune au vin	17.50	34.00	65.00
Mijoté de boeuf aux légumes - cubes de boeuf et les légumes mijotés dans une belle sauce brune	17.50	34.00	65.00
Suisse			
Röstis			
- Fromage et oignons	8.50	16.00	30.00
- Lardons, fromage et oignons	10.00	19.00	36.00
Raclette (comprend la location de la machine) Tranches de fromage à raclette, pommes de terre, (à cuire), oignons et cornichons	15.00 par personne		
Fondue (comprend la location de la machine) Ingrédients et pain pour la fondue au fromage	15.00 par personne		
Assiette de viande séchée - une sélection de charcuterie, accompagnée de cornichons et petits oignons	8.50	16.00	30.00
Autour du monde			
Thaï			
Poulet au curry rouge - émincé de poulet au curry rouge avec lait de coco	17.50	34.00	65.00
Curry de porc aux cacahuètes - curry rouge de porc et aux épis de maïs dans une sauce au lait de coco et aux cacahuètes	17.50	34.00	65.00
Indien			
Bœuf madras - cubes de boeuf mijotés dans une riche sauce au curry épicé	17.50	34.00	65.00

Prix par personne en CHF	1	2	4
Chicken tikka masala - morceaux de poulet cuisinés aux épices mi forte	17.50	34.00	65.00
Poulet Korma - morceaux de poulet préparés dans un subtil mélange d'épices, d'aromates et de crème	17.50	34.00	65.00
Curry de légumes	12.50	24.00	46.00
Poulet aigre-doux - poulet avec des poivrons dans une sauce aigre-douce	15.00	29.00	55.00
Chili con carne	12.50	24.00	46.00
Chili végétarien - légumes et haricots dans une sauce aux tomates.	9.50	18.00	34.00
Accompagnements			
Purée de pommes de terre	5.50	10.00	18.00
Rösti	5.50	10.00	18.00
Gratin dauphinois	5.50	10.00	18.00
Spaghettis ou Pennes (500g) (fournis secs - prêts à cuire à votre convenance)	3.50		
Riz (1 kg) (fourni sec - prêt à cuire à votre convenance)	4.95		
Légumes congelés (min. 500g) petit pois ou haricots verts ou brocoli ou épinards	4.95 par sachet		
Curry selection (pots individuels de chutney de mangue épicée; tomates hâchées avec concombre et oignon; arachides et raisins secs)	2.50 par personne		
Poppadoms (par poppadom)	1.00 chacun		
Salads			
Salade verte	3.50	6.50	12.50
Salade mée (laitue, carottes, maïs)	5.50	10.00	18.00
Salade du jardin (laitue, concombre, tomates)	5.50	10.00	18.00
Vinaigrette Française	0.50 par personne		