

Banquets & séminaires au restaurant

PpC

PpC comme *Petits pois Carottes*



Banquets & Séminaires PpC



Nous mettons notre savoir-faire unique au service de vos événements.

Notre cuisine favorise les produits locaux et de saison soigneusement sélectionnés pour votre plus grand plaisir. Forts de notre expérience dans la restauration gastronomique, nous garantissons une exécution maison et une présentation raffinée de nos différents menus.

Notre équipe de salle, vous assure un accueil chaleureux et un service de qualité.

Avec nos salutations gourmandes.

Emmanuel Beuchat

Chef du Restaurant

Petits pois Carottes

Petits pois Carottes
CAFÉ RESTAURANT

Restaurant
Petits pois Carottes
Route des Rottes 29
1964 Contthey
027 346 07 12
www.orif.ch

*Le restaurant Petits pois Carottes permet à des jeunes de suivre une formation spécialisée dans les professions de la restauration. Il est géré par l'Orif Sion.

NOS BANQUETS

La salle & capacité d'accueil	4
Menus saisonniers	8
Menus d'ici et d'ailleurs	10
Menus tradition	12
Menus Bien-être	14

NOS SALLES DE SÉMINAIRES

<u>Conditions générales</u>	18
------------------------------------	-----------



Vos Banquets au PpC

CAPACITÉ D'ACCUEIL

Banquet à table	80 convives
Apéritif dinatoire	100 à 130 convives

Par beau temps, terrasse à disposition

Places de parc et accesibilité pour personne à mobilité réduite





Le restaurant Petits pois Carottes, espace VIP

Nos menus

Notre équipe compose pour vous des menus mêlant **originalité et saveurs**, dressés harmonieusement et répondant à votre budget.

Si vous ne trouvez pas votre bonheur parmi ce choix, n'hésitez pas à nous solliciter et nous vous ferons volontiers d'autres propositions sur mesure.

Soucieux de votre santé? Nous réalisons, si vous le souhaitez, des plats **sans gluten, sans lactose ou végétariens**.



Menus saisonniers **8**

Printanier
Estival
Du Chasseur
Hivernal

Menus d'ici et d'ailleurs **10**

Saveurs d'Afrique
Saveurs thaï
Bressan
13 étoiles

Menus tradition **12**

Le traditionnel
Du marché
Le classique
Gourmand

Menus Bien-être **14**

De la mer
Du lac
Végétalien
Végétarien

MENUS SAISONNIERS

MENU PRINTANIER 47.-

Jeunes pousses de salade au balsamique et leurs surprises de Parme, tuile de Parmesan

Araignées de veau servies sur un risotto carnaroli aux asperges, sauce Marsala

Croûte briochée aux fraises et à la rhubarbe

MENU ESTIVAL 57.-

Ceviche de dorade au citron vert, radis croquants et pousses d'épinards

Entrecôte de bœuf cuite en basse température, sauce vanille-poivre noir

Risotto d'épeautre au parmesan Régiano et légumes glacés

Mousse glacée à la fée verte servie dans une soupe de petits fruits rouges



MENU DU CHASSEUR 55.-

Terrine de marccassin, chutney poire-miel épicé et bouquet de rampon

Civet de chamois et sa garniture grand-mère

OU

Emincé de chevreuil à la crème de bolets

Spaetzli aux noisettes et garnitures chasse (choux-rouge braisé aux marrons, choux de Bruxelles, pommes à la compotée d'airelles et poire à la vanille)

Figue pochée au Porto rouge et glace au pain d'épices

MENU HIVERNAL 59.-

Bouchée à la reine (feuilleté garni de ris et quenelles de veau, sots-l'y-laisse et d'une sauce suprême)

Entrecôte de cerf sauce poivrade à l'épine vinette

Polenta bramata crémeuse et panais confits aux fines herbes

Tarte tiède sablée aux pommes, coulis de caramel au beurre salé et glace à la cannelle



MENUS D'ICI ET D'AILLEURS

MENU «SAVEURS D'AFRIQUE» 46.-

Salade Méchouia (salade de poivrons, tomates et thon légèrement pimentée)

Angela Holba (émincé de bœuf épicé servi avec une crêpe de maïs, une sauce fenugrec et une sauce yaourt pimentée à part)

Carpaccio d'ananas, sorbet noix de coco et son sirop de menthe

MENU «SAVEURS THAÏ» 50.-

Petite salade à la mangue et gambas marinées, vinaigrette aux graines de sésame

Suprême de pintade en croûte de coco, sauce au curry rouge et citronnelle

Riz basmati et sauté de légumes thaï

Bavarois aux fruits de la passion coulis de chocolat extra noir



MENU BRESSAN 52.-

Crème brûlée au foie gras et épices

Cuisse de poulet de ferme farcie aux morilles,
tagliatelles de blé dur et de légumes

Tartelette au quemeau et sorbet chocolat amer



MENU « 13 ÉTOILES » 85.-

Carpaccio de viande séchée et rebibes d'alpage

Feuilleté d'asperges aux champignons et leur mousse

Sorbet arrosé Williams

Entrecôte de bœuf d'Hérens, sauce Cornalin et lard sec

Galettes de pommes de terre aux herbes de la région

Tomate cœur de bœuf en steak

Nage d'abricots à la verveine



MENUS TRADITION

MENU LE TRADITIONNEL 40.-

Laitue iceberg et filets d'oranges, vinaigrette au même parfum

Bœuf bourguignon et sa garniture grand-mère

Mousseline de pommes de terre
Carottes Vichy

Mousse au chocolat et coulis de framboises

MENU DU MARCHÉ 43.-

Quiche aux poireaux et lardons

Magret de canard à l'orange

Pomme darphin
Emincé de poireaux en cachette

Macédoine de fruits frais et sorbet

MENU LE CLASSIQUE 45.-

Salade de doucette, lardons, œufs et croûtons

Aiguillette de bœuf en roastbeef, sauce béarnaise

Tagliatelles de blé dur

Jardinière de légumes du moment

Cygne glacé façon Danemark

MENU GOURMAND 44.-

Salade gourmande (salade de doucette assaisonnée de balsamique et huile d'olive, copeaux de foie gras, tranches de magret fumé maison et gésiers confits)

Joues de porc confites à la sauge

Pressée de pommes de terre aux carottes

Brocolis aux pignons

Riz au lait coulis de framboises et crumble de spéculos



MENUS BIEN-ÊTRE

MENU DE LA MER 48.-

Rillettes de saumon frais et fumé, toasts et mousse de raifort à l'aneth

Filet de dorade royale soufflé à la vanille

sur un lit de julienne de courgettes
Pommes de terre Vitelotte

Bavarois au chocolat, petits fruits et sorbets de saison

MENU DU LAC 55.-

Filets de perche à l'escabèche safranée et fenouil

Ombre chevalier à la mousse d'agrumes

Pommes grenailles vapeur et jardinière de légumes

La tentation d'Eve

(compote de pommes surmontée d'un biscuit aux amandes servi tiède)



MENU VÉGÉTALIEN 38.-

Duo de pamplemousses rafraichis à la menthe poivrée

Couscous de légumes, coriandre fraîche et sauce harissa

Gaspacho de petits fruits rouges et granité basilic

MENU VÉGÉTARIEN 40.-

Millefeuille de ratatouille confite au basilic et parmesan, coulis de balsamique

Risotto d'épeautre et galette d'avoine aux légumes

Crème flambée au Carambar



Votre séminaire au Ppc

Nos salles de séminaire sont situées en dessus du Restaurant Petits pois Carottes

LA PETITE SALLE

- Avec table, 10 personnes
 - Sans table, 25 personnes
 - 1/2 journée : 60.-
 - Journée : 100.-
-

LA GRANDE SALLE

- Avec table, 25 personnes
 - Sans table, 35 personnes
 - 1/2 journée : 120.-
 - Journée : 200.-
-

Equipement :

- Beamer
- Ecran
- Flipchart
- Connexion internet / WIFI
- Climatisation

Places de parc

et accessibilité pour personne à mobilité réduite

Inclus :

- Eau plate et gazeuse

Restauration (prix par personne)

Café, croissant, jus d'orange 7.-

Midi, menu formule 22.-

Entrée, plat, dessert, boisson 3 dl ou 1 verre de vin, café

Remise de 5% pour le cumul des prestations : Salle, café-croissant et menu de midi

Sur demande, possibilité de visiter nos ateliers de formation.

La petite salle



La grande salle



CONDITIONS GÉNÉRALES BANQUETS

LES PRIX MENTIONNÉS COMPRENNENT :

- Des menus libellés, imprimés et placés sur les tables si vous le souhaitez
- TVA 8%

LES PRIX NE COMPRENNENT PAS :

- Toutes les boissons

ACCOMPTE & PAIEMENT

Un acompte de 10% du prix du menu vous sera demandé. Facturation envoyée avec conditions de paiement dans les 30 jours.

NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION

- Un nombre minimum de 30 convives doit être atteint ainsi qu'un montant de Fr 1200.- uniquement pour le menu;
- Une confirmation du nombre de personnes vous sera demandée au minimum six jours avant la date de votre manifestation;
- En cas d'annulation moins de six jours à l'avance, la totalité des prestations engagées seront facturées;
- Le jour de la manifestation, la totalité des menus commandés vous seront facturés. Une marge d'erreur de 5% est tolérée.

CONDITIONS GÉNÉRALES SEMINAIRES

- Horaires : 6h30 à 18h00
- Un forfait de 50.- en cas d'annulation moins de 48 heures avant la date du séminaire

ACCOMPTE & PAIEMENT

Facturation envoyée avec conditions de paiement dans les 30 jours.



© Orif novembre 2016
Graphisme & photographies
Laurent Kobi, Service communication Orif
Impression, Marc Indermühle, Orif Morges

Banquets & Séminaires

PpC

PpC comme *Petits pois Carottes*

Restaurant
Petits pois Carottes
Route des Rottes 29
1964 Conthey
027 346 07 12

Suivez-nous sur www.orif.ch