



Vous cherchez un endroit idyllique pour votre fête du personnel ou votre soirée de Noël?

Le restaurant INCONTRO au Centre de séminaires Coop à MuttENZ vous souhaite la bienvenue!
Pour lancer votre événement, nous avons le plaisir de vous convier, vous et vos invités, à un petit apéritif qui se composera d'un en-cas accompagné d'un verre de vin blanc, d'une eau minérale ou d'un jus de fruits.

Menus à 3 plats, petit apéritif inclus

Menu 1

Soupe à la carotte et au gingembre avec espuma d'orange

—
Ballottine de blanc de pintade fourrée aux champignons,
agrémentée d'une sauce au Noilly Prat et servie avec des spätzli à la courge
et du chou chinois cuit à l'étuvée

—
Gratin de cerises et mascarpone
avec glace à la cannelle maison

Menu 2

Salade de nouilles asiatiques avec crevettes et poulet au satay

—
Filet d'épaule de veau rôti durant la nuit
agrémenté d'une sauce au miel et au gingembre
et servi avec une purée de pommes de terre au wasabi et des pois mange-tout

—
Parfait à la piña colada

Menu 3

Carpaccio de légumes de saison
avec parmesan en copeaux et roquette
accompagné d'un œuf poché servi dans un nid de pancetta

—
Filet de bœuf en dés, sauté et flambé à la grappa
agrémenté d'une sauce à la moutarde et aux tomates et servi avec des tagliatelle et un tian de légumes

—
Tarte tatin avec glace à la vanille

Offre spéciale pour vous:

CHF 56.- par personne

sont compris: décoration de saison des tables, menus imprimés et en-cas
avec 1,5 dl de vin blanc ou une eau minérale en apéritif)

Menus "Gourmet" à 4 plats, petit apéritif inclus

Menu 4

Bonbons de jambon de parme fourrés avec une mousse à la tomate et au basilic,
accompagnés de petite laitue et de mozzarella bufala marinée

—
Bisque de homard parfumée à la vanille

—
Tagliata d'entrecôte avec sabayon de moutarde
servie avec des petites pommes de terre au romarin et un bouquet de légumes

—
Assiette de desserts tyroliens avec strudel aux pommes,
crêpes de l'empereur et quenelles au fromage blanc sauce vanille

Menu 5

Petit strudel de saumon fumé avec doucette mimosa

—
Délicate soupe aux poireaux et au camembert
accompagnée de pommes flambées au Calvados

—
Gremolata de filet de porc & noix de porc mijotées
dans une sauce au cacao et au vin rouge, servies avec un gratin de patates douces
et des haricots coco

—
Parfait au nougat avec fruits secs marinés

NOTRE MENU FINE FOOD

Bouillon de volaille avec ravioli à la truffe

—
Filet de loup de mer avec tapenade d'artichauts servi sur un lit de tagliatelle à l'encre de sèche
et accompagné d'une sauce à l'ail aux notes fumées

—
Saltimbocca de chevreuil dans un jus de figue aigre-doux
servi avec une polenta blanche, des flower sprouts
et des chips de jambon "iberico"

—
Symphonie de desserts:
glace à la panna cotta avec cerises séchées,
torta al cioccolato et
mini-crème catalane

Offre spéciale pour vous:

CHF 80.- par personne

(sont compris: décoration de saison des tables, menus imprimés et en-cas avec 1,5 dl de vin blanc ou une eau minérale en apéritif, et un café ou espresso pour accompagner le dessert)

Vous avez des questions, des souhaits ou besoin d'aide pour organiser votre événement?
Lydia Seidel, notre responsable Restauration, se fera un plaisir de vous aider.
Contact: 061 466 12 45 ou lydia.seidel@coop.ch

Nous sommes à votre écoute et nous réjouissons de vous accueillir bientôt dans notre restaurant!

Restaurant Incontro
Centre de séminaires Coop
Seminarstrasse 12-22
4132 Muttenz

coop

tagungszentrum
hotel und gastronomie