



TRANSFORMEZ VOTRE ÉVÉNEMENT DE FIN D'ANNÉE EN UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE!

MENUS FÊTES DE NOËL & NOUVEL AN

Notre talentueux chef et son équipe dévouée vous proposent une sélection de menus exclusifs pour rassembler vos équipes autour de délices raffinés, parfaits pour célébrer Noël et accueillir la nouvelle année avec votre personnel, amis ou collègues.




HÔTEL **NENDAZ** ***** SPA
4 VALLÉES RESTAURANTS

Boas Experience

Menu 1
CHF 45.- sans boisson



Salade mêlée

Suprême de volaille au Xérès,
pommes de terre écrasées, légumes du marché

Tartelette au citron et éclats de meringue

Menu 2 (végétarien)
CHF 45.- sans boisson



Salade mêlée

Feuilleté aux champignons des bois

Banane cuite dans sa peau, sauce chocolat et chantilly

Pour tout complément d'information:

Olga Uliyanova

+ 41 (0)27 611 11 11
events@hotelnendaz4vallees.ch

Menu 3
CHF 55.- sans boisson



Crème de topinambours,
Dés de foie gras et champignons des bois

Suprême de pintade, jus au porto et morilles,
polenta et légumes du marché

Tarte tatin et glace vanille

Menu 4 (végétarien)
CHF 55.- sans boisson



Crème de courge et copeaux de marrons,
huile de truffe

Risotto safrané et légumes croquants,
chips de légumes, boulettes de lentilles

Feuillantine au chocolat

Pour tout complément d'information :

Olga Uliyanova

+ 41 (0)27 611 11 11
events@hotelnendaz4vallees.ch

Menu 5
CHF 65.- sans boisson



Marbré de thon et saumon façon tataki,
émulsion sauce poke et citron vert

Filet de veau aux champignons des bois,
gratin de pâtes à l'huile de truffe. Étuvée de poireaux à la crème

Finger au thé matcha, compotée de mangue-passion et mousse yuzu

Menu 6 (végétarien)
CHF 65.- sans boisson



◦ Flan de champignons, crémeux d'endive aux noix

* Nasi goreng aux légumes, sauce cacahuètes et œuf frit

Cheesecake, compotée de fruits exotiques

Pour tout complément d'information :

Olga Uliyanova

+ 41 (0)27 611 11 11
events@hotelnendaz4vallees.ch



Menu 7
CHF 85.- sans boisson

Marbré de foie gras, pommes confites à la Malvoisie
Chutney aux abricots du Valais

Filet de bœuf au Pinot Noir,
Gratin de pommes de terre et Raclette de Nendaz,
Légumes du moment

Nougat glacé, éclats de noix caramélisées

Menu 8
CHF 85.- sans boisson



Gravlax de saumon suisse et caviar d'Aquitaine

Pièce de veau basse température, crémeux aux morilles,
Pommes duchesse, légumes printaniers

Møelleux au chocolat Valrhona Manjari 63%

Pour tout complément d'information :

Olga Uliyanova

+ 41 (0)27 611 11 11
events@hotelnendaz4vallees.ch



Menu 9
CHF 100.- sans boisson

Marbré de foie gras, pommes confites à la Malvoisie
Chutney aux abricots du Valais

Filet de sole, émulsion de crustacé à la cardamome

Pièce de veau basse température, crémeux aux morilles,
Croustillant de polenta et fromage de Nendaz,
Légumes du moment

Trilogie de fromages du Valais

Finger Panna cotta aux figues et pain d'épices



Pour tout complément d'information :

Olga Uliyanova

+ 41 (0)27 611 11 11
events@hotelnendaz4vallees.ch



Menu 10
CHF 100.- sans boisson

Gravlax de saumon suisse et caviar d'Aquitaine

Feuilleté aux champignons et foie gras poêlé,
Réduction de Porto et huile de truffe

Filet de bœuf au Pinot Noir,
gratin de pommes de terre, légumes printaniers

Trilogie de fromages du Valais

Finger exotique à la mangue, crème chiboust au rhum



Pour tout complément d'information :

Olga Uliyanova

+ 41 (0)27 611 11 11
events@hotelnendaz4vallees.ch