

le BISTROT de l'AMANDIER

MENU CORVETTE

55 EUROS

Au choix

MENU N°1

*Le millefeuille de SAUMON et FLETAN fumé
Aux légumes confits et au pistou
Dentelles de parmesan, crevettes panées*

o o o o o o o o

*La brochette de selle d'Agneau et ARTICHAUTS grillée
Pommes Maxim'S, légumes verts
Piquillos farcis au caviar d'aubergines
Huile de citron et sarriette*

o o o o o o o o

Le DESSERT du jour

MENU N°2

*La vinaigrette de FILETS de PERCHES aux ECREVISSES
Radis, roquette et endives
Huile de noisettes*

o o o o o o o o

*Le FILET de DORADE ROYALE grillée au fenouil séché
Piperade aux olives, rizotto parmesan,
Tomate frite, sauce vierge aux 3 agrumes*

o o o o o o o o

Le DESSERT du jour

MENU N°3

*la tartelette d'ESCARGOTS aux girolles, aux abricots
secs et aux noisettes, chiffonnade de roquette
huile de noisettes*

o o o o o o o o

*le tournedos de LAPIN farci aux figues et aux noix
boulgour au coriandre, légumes pesto
tomate au sésame*

sauce aigre douce aux 3 agrumes et au miel

o o o o o o o o

Le DESSERT du jour

Budget comprenant.....1 APERITIF MAISON

4 BOUTEILLES de VIN BLANC OU ROUGE

3 MINERALES

CAFES

MENU SANS LES VINS.....35 €

91 ROUTE D'ANNECY CHAVOIRES 74290 VEYRIER DU LAC

TEL 0450600122 FAX 0450600325

le BISTROT de l'AMANDIER

MENU FREGATTE

59 EUROS

Au choix

MENU N°1

*La petite chartreuse de MAGRET et FOIE GRAS de canard
Aux légumes confits, magret séché
Vinaigrette à l'huile de truffes*

*Les FILETS de SANDRE grillés à la plancha
Légumes verts, girolles persillées, pommes miettes
Vinaigrette d'écrevisses au coriandre*

o o o o o o o o

La trilogie de GOURMANDISES

MENU N°2

*Le PRESSE de CHEVRE frais au pistou
Tomates et aubergines confites, coppa et
Copeaux de parme, huile de basilic*

o o o o o o o o

*La Crépinette de ROUGET BARBET aux olives,
Brochette de ST JACQUES grillées
Méli-mélo de patates douces et bambou
Tomates confites, artichauts grillés
Huile de citron gingembre*

o o o o o o o o

La trilogie de GOURMANDISES

MENU N°3

*La BARIGOULE froide de LEGUMES confits au basilic
Et ses petits CALAMARS à l'anis
Sorbet POIVRONS*

o o o o o o o o

*Le TOURNEDOS de QUASI de VEAU grillé
Pommes Maxim'S, légumes verts
persillade de girolles
jus au parfum de pain grillé*

o o o o o o o o

La trilogie de GOURMANDISES

BOISSONS COMPRISES.....1 APERITIF MAISON
1 BOUTEILLE DE VINS POUR 3
1 MINERALE POUR 4
CAFE

MENU SANS LES BOISSONS.....39 €

91 ROUTE D'ANNECY CHAVOIRES 74290 VEYRIER DU LAC
TEL 0450600122 FAX 0450600325

Le BISTROT de L'AMANDIER

MENU TRIMARAN

65 EUROS

Au choix

MENU N°1

*Les ASPERGES tièdes au jambon de PARME
Artichauts grillés, tomates séchées, grissini
Vinaigrette tiède aux copeaux de PARMESAN*

o o o o o o o o

*Le MAGRET d'Oie grillé à la plancha
Pommes sarladaise, fagot d'haricots verts
Persillade de cèpes et girolles
Jus périgourdin*

o o o o o o o o

Le DESSERT du jour

MENU N°2

*La vichyssoise glacée de GAMBAS et FLETAN fumé
Aux pamplemousses roses et jus de tomates*

Sorbet du jour

o o o o o o o o

*Le BALLOTIN de QUASI de VEAU au parme et asperges
Barigoule de légumes au coriandre, chou de chine
Pommes cocotte, jus aux baies roses et basilic*

o o o o o o o o

Le DESSERT du jour

MENU N°3

*Le PRESSE de SAUMON mariné aux légumes du midi
Et au pistou, dentelle de parmesan, fenouil séché*

o o o o o o o o

*Le FILET de BAR grillé en croûte de pain d'épices
Effilochée d'endives et roquette, spaghettis de courgettes
Purée de patates douces, jus à la réglisse*

o o o o o o o o

Le DESSERT du jour

BOISSONS COMPRISES..... 1 APERITIF MAISON
1 BOUTEILLE DE VINS POUR 3
1 MINERALE POUR 4 ET LE CAFE

MENU sans les VINS.....45 €

91 ROUTE d'ANNECY CHAVOIRES 74290 VEYRIER DU LAC
TEL 0450600122 FAX 0450600325

Le BISTROT de L'AMANDIER

MENU CARAVELLE

49 EUROS

Au choix

*La Marmite de ST JACQUES et ENCORNETS
Au lait de coco et fruits de la passion
MANGUES et AVOCATS rôtis à la cannelle*

Ou

*Le PRESSE de MAGRET de canard, JAMBON de PARME
Et FOIE gras aux fruits secs confits
Figue rôtie, salade de jeunes pousses balsamique*

o o o o o o o o

*Le duo de DORADE royale et ROUGET barbet grillés
PIPERADE de légumes confits, POIVRONS grillés
Gâteau de PATATES douces
Infusion VERVEINE et CITRON*

Ou

*Le MIGNON de VEAU aux ECREVISSSES et au coriandre
GIROLLES et ASPERGES, TOMATE grillée
Pommes GRENAILLES,
Jus au CIDRE et à la RHUBARBE*

o o o o o o o o

L'assiette de 3 FROMAGES régionaux

o o o o o o o o

Le DESSERT du JOUR

*91 ROUTE D'ANNECY CHAVOIRES 74290 VEYRIER DU LAC
TEL..0450600122 FAX 0450600325*

Le BISTROT de L'AMANDIER

MENU CHALOUPE

55 EUROS

Au choix

Le CURRY d'ASPERGES, ST JACQUES et CREVETTES

Aux AMANDES grillées

SPAGHETTIS de COURGETTES et SOJA

Ou

Le CANNELLONI de CANARD et VIANDE séchée

Aux girolles marinées, artichauts et tomates confites

Huile de pistaches

o o o o o o o o

La COTE de VEAU grillée aux citrons confits

Pommes grillées, carottes au miel épicé,

Pois gourmands et roquette

Ou

Les ballotins de BAR au caviar d'aubergines

RAPE de pommes de terre, légumes cocotte

FEVES et PETITS POIS

Jus à la réglisse

o o o o o o o o

L'assiette de 3 FROMAGES régionaux

o o o o o o o o

Le DESSERT du JOUR

91 ROUTE D'ANNECY CHAVOIRES 74290 VEYRIER DU LAC

TEL..0450600122 FAX 0450600325

Le BISTROT de L'AMANDIER

MENU AMIRAL

65 EUROS

Au choix

*Le CRAQUANT de ROUGET et BAR en croûte de
PARMESAN, légumes grillés*

Salade de ROQUETTE, vinaigrette miel et thym

Ou

Le POT AU FEU de FOIE gras de canard

et GESIERS confits, légumes fanes

consommé au céleri vert

•••••

Les NOISETTES de SELLE d'AGNEAU à la tapenade

D'olives, brochette de légumes du midi

Pommes ANNA, petits légumes farcis

Jus aux pamplemousses roses et à la sarriette

Ou

*Les SUPREMES de PIGEONNEAUX sur un pain
D'épices à la cannelle, méli-mélo de légumes du marché*

Pommes gaufrettes, fagot de haricots verts

Jus au pain grillé

•••••

L'assiette de 3 FROMAGES régionaux

•••••

Le DESSERT du JOUR

*91 ROUTE D'ANNECY CHAVOIRS 74290 VEYRIER DU LAC
TEL..0450600122 FAX 0450600325*

Le BISTROT de L'AMANDIER

MENU du PACHA

68 EUROS

*Les GAMBAS de MADAGASCAR grillées à la plancha
Poivrons et aubergines au basilic
Salade de ROQUETTE aux zestes de citron*

•••••

*La BOURRIDE de BAR, LOTTE et DORADE royale
Au parfum du midi
Légumes méridionaux, pommes au safran
Soupe de poissons à la rouille*

•••••

La GRANITE de PAMPLEMOUSSES au vin rosé

•••••

*Le ½ HOMARD grillé à la fleur de sel et aux graines
De fenouil, petite RATATOUILLE aux olives
Pommes grenailles au thym, sauce CORAIL*

•••••

*L'ASSIETTE de FROMAGES régionaux
ou
Le DESSERT du JOUR*

**91 ROUTE D'ANNECY CHAVOIRES 74290 VEYRIER DU LAC
TEL..0450600122 FAX 0450600325**

Le BISTROT de L'AMANDIER

FORMULE DEJEUNER « AFFAIRES »

PLAT DU JOUR
(POISSONS OU VIANDES)

o o o o o o o o

PETITE ENTREE du jour
ou
DESSERT DU JOUR

20 € par personne

FORMULE BOISSONS

APERITIF MAISON
1 BOUTEILLE DE VIN pour 3
1 CAFE

10 € par personne

SUR RESERVATION POUR GROUPES UNIQUEMENT

91 ROUTE D'ANNECY CHAVOIRES 74290 VEYRIER DU LAC

Le BISTROT de L'AMANDIER

SOIREE DU 28 JUIN 2007

FORMULE BOISSONS

Pour 75 personnes

5 VARIETES DE PETITS SALES PAR PERSONNE

10 litres de PLANTEUR MAISON

5 litres de JUS DE FRUITS

12 BUGEY PETILLANT avec crème

2 bouteilles de WHISKY

A TABLE.....12 PETITE CESARINE SAVOIE BLANC

12 DOMAINE DES AMANDIERS 2004

20 MINERALES

CAFES

20.00 € par personne

FORMULE « OPEN BAR »

Après soirée

Facturation à la bouteille

CHAMPAGNE DEMILLY DE BAER.....40 €G

COCKTAIL ALCOOLISE ...le litre....15 €

COCKTAIL JUS de FRUITS...le litre..10 €

MINERALES.....5 €

BOUTEILLE de WHISKY, GIN ou VODKA...35 €

SODAS offerts

91 route d'ANNECY CHAVOIRES 74940 VEYRIER DU LAC

Le BISTROT de L'AMANDIER

NOS SUGGESTIONS DE BOISSONS

LES VINS BLANCS

* PETITE CESARINE SAVOIE.....	16.00
* ROUSSETTE DE SEYSSEL SAVOIE.....	18.00
* CHEVERNY LOIRE.....	22.00
* CHATEAU MASMONTET MONTRAVEL SUD EST..	19.00
* PICPOUL DE PINET SUD EST.....	23.00
* COTE DE BLAYE BORDEAUX.....	18.00
* MACON PLISSE	23.00
* CHIGNIN TERRE BLACHE BOUVET.....	19.00

LES VINS ROUGES

* DOMAINE des AMANDIERS LANGUEDOC.....	16.00
* PINOT NOIR BOUVET SAVOIE.....	25.00
* CHATEAU GANTONNET BORDEAUX 2001.....	18.00
* HT MEDOC CROIX DES SABLONS 2003.....	19.00
* DOMAINE DU ROC BORDEAUX 2003.....	23.00
* MINERVOIS DOMAINE LES GARDETTES 2004.....	22.00
* COTES DU RHONE CAIRANNE 2005.....	18.00
* CLOSERIE LE GLORIT BORDEAUX 2003.....	18.00

LES VINS ROSES

*LES PIERRES ROSES SAVOIE BOUVET.....	18.00
*CHATEAU MASMONTET MONTRAVEL.....	19.00

<u>APERITIF MAISON.....</u>	5 €
<u>LE CHAMPAGNE sélection AMANDIER.....</u>	45 €
<u>LE CREMANT de SAVOIE</u>	20 €

<u>LES MINERALES.....</u>	5.00 €	<u>LES CAFES.....</u>	2.00 €
---------------------------	--------	-----------------------	--------

LE BISTROT DE L'AMANDIER

BUFFET des ALIZES

SALADE ORIENTALE (crabe, palmiers, pois, carottes, avocat, semoule, raisins)
SALADE PERLES MARINES aux AGRUMES confites
SALADE SAFARI (orge perlée, poulet grillé, courgettes, maïs, épices)
SALADE CREOLE (riz, poulet, ananas, avocat, raisins, lait de coco)
SALADE PERSANE (boulgour, courgettes, olives, tomates séchées, zestes citron)
SALADE CUBAINE (poulpe, avocat, bambou, raisins, coco)
SAUMON mariné au CITRON vert et au GINGEMBRE
CRABES farcis, GAMBAS grillées, pinces de CRABE ROYAL
TEMPURAS de CREVETTES à la noix de coco
BOUDIN ANTILLAIS, CALAMARS frits
FEROCE d'AVOCAT et de MORUE au parfum des îles
ACCRAS de MORUE et CABILLAUD aux 4 EPICES
BROCHETTE de MAHI-MAHI et VIVANNEAU aux épices
MELON de MARTINIQUE et PASTEQUE
ROUGAILS de TOMATES et REQUIN
GUACAMOLE au CRABE

.....

PLAT CHAUD au CHOIX

PETITE DORADE grillée au barbecue, sauce rougails
Ou
BROCHETTE de POULET et AGNEAU grillée au barbecue
CCOMPAGNES
Gratin de CHRISTOPHINES, gâteau de PATATES DOUCES,
RIZ PARFUME au lait de coco, BAMBOU et CŒUR de PALMIERS

.....

LES GOURMANDISES en buffet

Brochettes d'ANANAS au caramel de vanille
BANANES frécinettes au caramel d'EPICES
GATEAU de PATATES DOUCES à la cannelle
BLANC MANGER au RHUM et aux zestes de citron
MANGUES rôties aux graines de VANILLE
LAIT de COCO glacé aux fruits de la passion
SALADE de FRUITS EXOTIQUES
CREME BRULEE CHOCOLAT CARAIBES
FLAN RHUM ORANGER, TAPIOCA VANILLE LITCHI
MOUSSE COCO, CHOCOLAT BLANC
ANANAS PARADISE, gratin de KIWIS
TOURMENT d'amour, TARTELETTES coco, bananes, chocolat....

Prix BUFFET par personne.....55 €

Le BISTROT de L'AMANDIER

COCKTAIL DINATOIRE

SAMEDI 23 JUIN 2007 PLAG
ANNIVERSAIRE CATHERINE

40 €

PETITS SANDWICHES VARIES
MINI BROCHETTES CELERI/TOMME
MINI BROCHETTES RADIS/BEAUFORT
MINI BROCHETTES PALMIERS/PARME
MINI BROCHETTES GAULOISE
MINI BROCHETTES MAGRET / MAGRET FUME
AILERONS VOLAILLE TEXMEX
ANTIPASTI
PETITS BLINIS VARIES
NEMS/SAMOUSSAS
ACCRAS MORUE/BEIGNETS CREVETTES
JAMBON CRU / SPECK / COPPA
BATOUN CHEVRE / SPECK
PISSALADIERE THON/ ANCHOIS.....
SAVEURS D'ASIE.....

GATEAU ANNIVERSAIRE
ET PETITS FOURS

Boissons comprises 4 CHAMPAGNE DEMILLY DE BAER
6 BOUTEILLES DE ROSES
6 MINERALES
CAFES

91 ROUTE D'ANNECY CHAVOIRES 74290 VEYRIER DU LAC
TEL 0450600122 FAX 0450600325