



CINQ SENS
MAÎTRE TRAITEUR

CINQ SENS ACADEMIE

Cette année, enfiler vos plus beaux habits et mettez les pieds sous la table.
Vous l'avez bien mérité !
Nous vous proposons différents menus de fêtes pour passer un moment
inoubliable en famille !

.....
« MENU DE NOËL »

Chéri(e) c'est moi qui cuisine cette année !

Mise en bouche

Perches Loë fumées

Au citron confit

Opéra de foie gras à la figue et sa brioche

Mendiant aux fruits secs

Filet de bœuf de nos montagnes

Sauce aux morilles

Gratin dauphinois

Légumes oubliés

Bûche de Noël aux agrumes

"Kit Menu de Noël clés en main" : Adulte CHF 72.00 / Enfant CHF 36.00.

Tout sera presque prêt ! Vous n'aurez plus qu'à régénérer et à dresser nos préparations selon nos indications. **Notre "kit de Noël clés en main" est pour un minimum de 2 personnes.**



CINQ SENS
MAÎTRE TRAITEUR

TRILOGIE DE FONDUES AU BOUILLON À CHOIX
On ne s'en lasse jamais !

Fines tranches de bœuf coupées au couteau (250g/pers)
Ou
Fines tranches de bœuf et de poulet coupées au couteau (250g/pers)
Ou
Saumon, lotte, noix de Jacques, crevettes et thon (250g/pers)
&
Bouillon de légumes et champignons pour les fondues de viandes
Ou
Bouillon à l'asiatique pour la fondue de poissons
&
Pommes gaufrettes
&
Les sauces maison
Les mayonnaises à l'ail, tartare, calypso et au curry
&
Trio de salades
Betteraves rouges aux pommes, carottes à l'orange, chou au cumin

Bûche de Noël aux agrumes

"Kit Fondue à la viande de bœuf" : CHF 48.00 par personne

"Kit fondue à la viande de bœuf et poulet" : CHF 45.00 par personne

"Kit fondue de poissons" : CHF 48.00 par personne

Nos kits sont pour un minimum de 2 personnes.

Tout sera presque prêt ! Vous n'aurez plus qu'à chauffer le bouillon et à mettre la table.

Passez votre commande sur notre boutique www.cinq-sens.ch/boutique jusqu'au vendredi
18 décembre à 15h00. Nous vous livrons jeudi 24 décembre entre 9h00 et midi.