

Bonjour à tous,

Le Buffet de la Gare à Yens propose:

Les Soirées "Canailles" No.1 le 19 janvier 2010 à 19h30

En collaboration avec la Savat.ch, j'organise tous les 3èmes mardi soir des mois froids (env. 5 x par année) des repas canailles, fait de mets que l'on ne trouve pas ou plus beaucoup dans les bistros. Ces soirées seront privées et limitées à 20 pers. (réservation indispensable au 021 800 41 10)

Le Menu de la 1ere

Entrées:

- Ris et cervelle de veau en tempura
- Terrine de langue de bœuf au foie gras
- Sala de hampe de veau et oreille de porc à la thaïe

Plats:

- Tête de cochon aux tomates olivettes et câpres
- Tripes sautées aux oignons
- Cœur de veau farci
- Pdt vapeur et choux rouges

Fromage et dessert:

- St Félicien et fromage de chèvre / salade hivernale

Prix par pers. FR. 60.—

Le prix du menu comprend 3 dl de vin rouge, 3 dl eau minérale et 1 café

J'espère avoir touché un point sensible et me réjouis de vous voir le 19
Meilleures salutations

Bonjour à tous,

Le Buffet de la Gare à Yens propose:

Les Soirées "Canailles" No.2 le 16 février 2010 à 19h30

En collaboration avec la Savat.ch, j'organise tous les 3èmes mardi soir des mois froids (env. 5 x par année) des repas canailles, fait de mets que l'on ne trouve pas ou plus beaucoup dans les bistrotts. Ces soirées seront privées et limitées à 20 pers. (réservation indispensable au 021 800 41 10)

Le Menu de la 2ème

Entrées:

- Ris et cervelle de veau en tempura
- Tête de veau flamande rémoulade
- Croustillants de pieds de porc au foie gras

Plats:

- Rognons de veau entier cuit lentement dans sa graisse
- Cœur d'agneau poêlé à l'ail et coriandre
- Tripes aux haricots Soissons
- Pdt vapeur et choux rouges

Fromage et dessert:

- St Félicien et fromage de chèvre / salade hivernale

Prix par pers. FR. 60.—

Le prix du menu comprend 3 dl de vin rouge, 3 dl eau minérale et 1 café

J'espère avoir touché un point sensible et me réjouis de vous voir le 16
Meilleures salutations

Bonjour à tous,

Le Buffet de la Gare à Yens propose:

Les Soirées "Canailles" No.3
Le mardi 16 mars 2010 à 19h30

En collaboration avec la Savat.ch, j'organise tous les 3èmes mardi soir des mois froids (env. 5 x par année) des repas canailles, fait de mets que l'on ne trouve pas ou plus beaucoup dans les bistrot. Ces soirées sont privées et limitées à 20 pers. (réservation indispensable au 021 800 41 10)

Le Menu de la 3ème

Entrées:

- Salade de gésiers et cœur de poulet
- Animelle d'agneau
- Aijja à la cervelle d'agneau (Maroc)

Plats:

- Langue d'agneau panée à la moutarde
- Panse d'agneau farçie
- Tétine de truie comme les romains
- garnitures

Fromage et dessert:

- fromage qui pue et qui coule / salade hivernale

Prix par pers. FR. 60.—

Le prix du menu comprend 3 dl de vin rouge, 3 dl eau minérale et 1 café

J'espère avoir touché un point sensible et me réjouis de vous voir le 16
Meilleures salutations

Bonjour à tous,

Le Buffet de la Gare à Yens propose:

Les Soirées "Canailles" No.4
Le mardi 15 juin 2010 à 19h30

En collaboration avec la Savat.ch, j'organise tous les 3èmes mardi soir de certain mois des repas canailles, fait de mets que l'on ne trouve pas ou plus beaucoup dans les bistrotts. Ces soirées sont privées et limitées à 20 pers. (réservation indispensable au 021 800 41 10)

Le Menu de la 4ème

Entrées:

- Caillé de volaille
- Animelles d'agneau
- Gésier frais et foie de canard en salade

Plats:

- Foie de lotte poêlé aigre doux
- Cerveille au four
- Brochette de cœur d'agneau au miel
- garnitures

Fromage et dessert:

- fromage qui pue et qui coule / salade de fruit

Prix par pers. FR. 60.—

Le prix du menu comprend 3 dl de vin rouge, 3 dl eau minérale et 1 café

J'espère avoir touché un point sensible et me réjouis de vous voir le 15
Meilleures salutations

Le Buffet de la Gare à Yens propose:

Les Soirées "Canailles" No.5

Le mardi 12 octobre 2010 à 19h30

En collaboration avec la Savat.ch, j'organise les 3èmes mardi soir de certain mois des repas canailles, fait de mets que l'on ne trouve pas ou plus beaucoup dans les bistrots. Ces soirées sont privées et limitées à 20 pers. (réservation indispensable au 021 800 41 10)

Le Menu de la 5ème

Entrées:

- Terrine de foie de canard au corne d'abondance et poivre vert
- Crêpinette de tétine de truie aux huîtres
- Salade au crête de coq et patte de poulet

Plats:

- Bouchée à la Reine d'agneau (animelles, poumon, ris, langue)
- Cerveille de veau à la sauce brune
- Brochette de cœur de poulet satay
- garnitures

Fromage et dessert:

- fromage qui pue et qui coule / dessert

Prix par pers. FR. 60.—

Le prix du menu comprend 3 dl de vin rouge, 3 dl eau minérale et 1 café

J'espère avoir touché un point sensible et me réjouis de vous voir le 12
Meilleures salutations

Le Buffet de la Gare à Yens propose:

Les Soirées "Canailles" No.6

Le mardi 7 décembre 2010 à 19h30

En collaboration avec la Savat.ch, j'organise les 3èmes mardi soir de certain mois des repas canailles, fait de mets que l'on ne trouve pas ou plus beaucoup dans les bistrots. Ces soirées sont privées et limitées à 25 pers. (réservation indispensable au 021 800 41 10)

Le Menu de la 6ème

Entrées:

- Salade d'oreille de porc à la thaïe
- Aumônière d'andouillette de canard
- Terrine de boudin noir fait maison

Plats:

- Demi tête d'agneau au four
- Tétine de vache panée
- Terrine de pied de porc en gelée
- garnitures

Fromage et dessert:

- fromage qui pue et qui coule / dessert

Prix par pers. FR. 65.—

Le prix du menu comprend 3 dl de vin rouge, 3 dl eau minérale et 1 café

J'espère avoir touché un point sensible et me réjouis de vous voir le 7
Meilleures salutations

Le Buffet de la Gare à Yens propose:

Les Soirées "Canailles" No.7

Le mardi 15 février 2010 à 19h30

En collaboration avec la Savat.ch, j'organise les 3èmes mardis soir de certains mois des repas canailles, fait de mets que l'on ne trouve pas ou plus beaucoup dans les bistrots. Ces soirées sont privées et limitées à 25 pers. (réservation indispensable au 021 800 41 10)

Le Menu de la 7ème

Entrées:

- Tête de veau en salade
- Omelette cérébrale
- Gratton de ris de veau à la thaïe

Plats:

- Joue de bœuf au balsamique et poivre concassé
 - Tartine Parmentier de rate de bœuf farcie
 - Fressure d'agneau poêlée
 - garnitures
-
- fromage qui pue / dessert

Prix par pers. FR. 65. —

Le prix du menu comprend 3 dl de vin rouge et 1 café

J'espère avoir touché un point sensible et me réjouis de vous voir le 15

Meilleures salutations

Le Buffet de la Gare à Yens propose:

Les Soirées "Canailles" No.8 Le mardi 5 avril 2010 à 19h30

En collaboration avec la Savat.ch, j'organise les mardis soirs de certains mois des repas canailles, fait de mets que l'on ne trouve pas ou plus beaucoup dans les bistrot. Ces soirées sont privées et limitées à 25 pers. (réservation indispensable au 021 800 41 10)

Le Menu de la 8ème

Entrées:

- Nervetti aux oignons
- Calamar farci au boudin noir
- Cervelle d'agneau à la tunisienne

Plats:

- Cœur d'agneau farci au légume
 - Tripe vinaigrette
 - Tête de cochon entière sur os
 - garnitures
-
- fromage qui pue / dessert

Prix par pers. FR. 65. —

Le prix du menu comprend 3 dl de vin rouge et 1 café

J'espère avoir touché un point sensible et me réjouis de vous voir le 15

Meilleures salutations

Le Buffet de la Gare à Yens propose:

Les Soirées "Canailles" No.9

Le mardi 4 octobre 2011 à 19h30

En collaboration avec la Savat.ch, j'organise les mardis soirs de certains mois des repas canailles, fait de mets que l'on ne trouve pas ou plus beaucoup dans les bistrots. Ces soirées sont privées et limitées. (réservation indispensable au 021 800 41 10)

Le Menu de la 9ème

Entrées:

- Terrine de langue de bœuf au pain d'épices
- Tempura d'amourette d'agneau sauce ?
- Salade verte de gésier de canard et cœur de poulet

Plats:

- Foie de bœuf au four
- Pied d'agneau poulette
- garnitures

- fromage qui pue / dessert

Prix par pers. FR. 65. —

Le prix du menu comprend 3 dl de vin rouge et 1 café

J'espère avoir touché un point sensible et me réjouis de vous voir le 4

Meilleures salutations