

# DOMAINE DE CORBIÈRE

## BURSINS

# TABLE D'HÔTES

## SUR RÉSERVATION

Au Cœur de la Côte,  
dans le village de Bursins, nous vous invitons à  
découvrir le Domaine de Corbière. C'est avec plaisir  
que nous vous accueillons pour une visite du vignoble  
et une dégustation de nos différents crus  
dans notre Caveau.

Sur réservation,  
vous pouvez organiser vos apéritifs, vos repas  
(20 places) dans un cadre intime et typique.

Venez apprécier avec vos amis,  
nos crus en accord avec d'autres produits du terroir.

Nous vous suggérons  
une liste des différents plats et vous laissons le soin  
de composer votre menu. Le même menu sera servi  
pour tous les convives.

En cas d'allergie ou de régime spécifique, merci  
de nous avertir à l'avance.

Au plaisir de vous accueillir !

PARMELIN  
PHILIPPE ET ALINE

Route de St-Vincent 1 - 1183 Bursins  
Tél.: 021 824 12 38 - Fax: 021 824 12 38

bursins@domainedecorbiere.ch  
www.domainededecorbiere.ch

## PROPOSITIONS POUR VOTRE MENU.

### ENTRÉES FROIDES :

- Salade/crudité de saison
- Pâté maison
- Terrine de foie de volaille
- Tarte à la féra fumée
- Roulé à la féra fumée
- Mousse à la féra fumée
- Cocktail de poisson du lac
- Terrine de poisson du lac

### ENTRÉES CHAUDES :

- Tarte(légumes, fromage, poisson/chaude ou froide)
- Saucisson en croûte sur lit de salade
- Tomme poêlée et salade
- Filet de truite vapeur, sauce au Chasselas
- Feuilleté de truite ou féra fumée sur lit de légumes
- Feuilleté aux champignons
- Feuilleté d'endives
- Gratin d'endives avec truite ou féra fumée
- Soupe de poisson
- Soupe aux légumes
- Soupe à la courge
- Soupe aux carottes
- Cassolettes de poisson du lac
- Cassolettes de champignons

# DOMAINE DE CORBIÈRE

## BURSINS



### PLAT PRINCIPAL :

- Paupiettes de bœuf
- Rôti de bœuf
- Bœuf au Pinot Noir de Corbière
- Emincé de bœuf à la moutarde au Chasselas
- Tranches de bœuf braisées
- Filet mignon de porc, sauce aux champignons
- Filet de truite, sauce au Chasselas
- Dés de poulet à la ciboulette
- Carrés de veau à la sauge
- Marmite de Corbière
- Rôti de veau aux herbes (thym, romarin et sarriette)
- Carré de porc, sauce aux tomates séchées
- Carré de porc, sauce aux échalotes

### ACCOMPAGNEMENT DU PLAT PRINCIPAL :

- Gratin de pommes de terre
- Pommes des terre nature
- Purée de pommes de terre
- Purée de pommes de terre/céleri
- Jardinière de légumes (selon saison)



# DOMAINE DE CORBIÈRE

## BURSINS



### PLATEAU DE FROMAGE :

- Gruyère des alpages de Bursins
- Différents fromages à pâte molle de Dizy
- Choix de fromage de Gimel
- Vacherin en saison

### DESSERTS :

- Tarte à la crème
  - Tarte à la raisinée
  - Tarte aux fruits (selon saison)
  - Diplomates
  - Savarins
  - Salade de fruits
  - Mousse aux fruits
  - Délice aux framboises
  - Vacherin glacé
  - Pommes au Pinot Noir
  - Mille feuilles
  - Tarte Tatin
  - Crème du jardin d'Eden
  - Gratin aux petits fruits
  - Parfait à la cannelle et poires au vin rouge
  - Tourte Eliette (framboises)
  - Diverses tourtes
- 

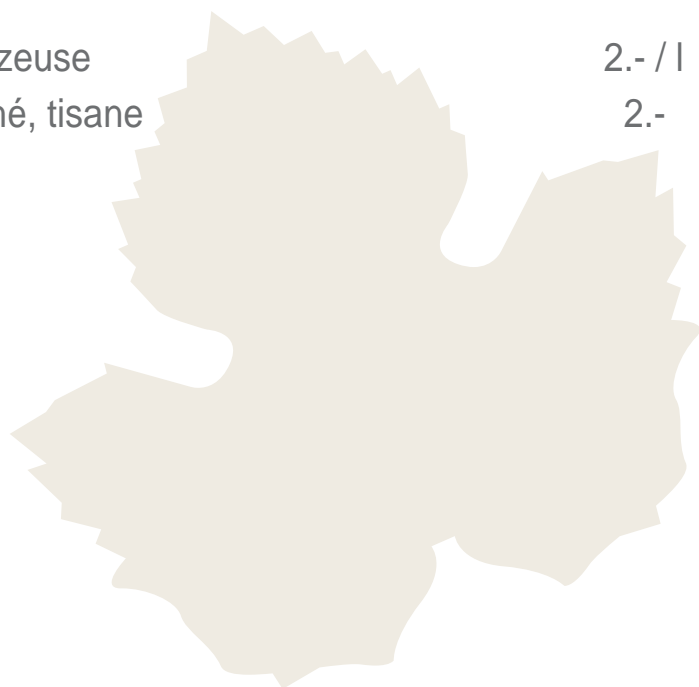
# DOMAINE DE CORBIÈRE

## BURSINS



### PRIX DES BOISSONS

■ Chasselas 70 cl Appellation Vinzel	15.00
■ Chasselas 50 cl Appellation Vinzel	12.00
■ Chasselas 35 cl Appellation Vinzel	10.00
■ Rosé de Gamay 75 cl Appellation Vinzel	15.00
■ Rosé de Gamay 50 cl Appellation Vinzel	12.00
■ Pinot Noir 75 cl Appellation Vinzel	16.00
■ Pinot Noir 50 cl Appellation Vinzel	13.00
■ Symphonie d'Automne 75 cl	21.00
■ Gewürztraminer 50 cl	15.00
■ Symphonie d'Hiver 50 cl	25.00
■ Symphonie de Corbière 75 cl	20.00
■ Eau gazeuse	2.- / l
■ Café, thé, tisane	2.-



# DOMAINE DE CORBIÈRE

## BURSINS

### EXEMPLE A

Salade mêlée



Rôti de boeuf

Gratin

Légumes



Vacherin Glacé

**Prix : 35.-/personne**  
(boissons en plus)

Nombre de personnes : de 8 à 20 personnes

### EXEMPLE B

Salade mêlée



Rôti de boeuf

Gratin

Légumes



Gruyère

Tomme de la Venoge



Vacherin Glacé

**Prix : 40.-/personne**  
(boissons en plus)

Nombre de personnes : de 8 à 20 personnes

# DOMAINE DE CORBIÈRE

## BURSINS

### EXEMPLE C

Bricelets au sel, ail, cumin

*Vin : Chasselas*



Salade de saison

*Vin : Rosé de Gamay*



Rôti de Bœuf

Gratin, jardinière de légumes

*Vin : Pinot Noir*



Plateau de fromages vaudois

(Gruyère, diverses tommes, délice, reblochon de la Venoge)

*Vin : Symphonie d'Automne*



Vacherin Glacé

**ou** diplomate

**ou** savarin

*Vin : Symphonie d'Hiver*

**Prix : 58.- /personne**  
(tout compris)

Nombre de personnes : de 8 à 20 personnes

# DOMAINE DE CORBIÈRE

## BURSINS

### EXEMPLE D

Bricelets au sel, ail, cumin

*Vin : Chasselas*



Feuilleté de poisson, salade  
**ou** Salade avec tomme poêlée

*Vin : Gewürztraminer*



Filet mignon, sauce aux champignons

**ou** Bœuf au Pinot Noir

Gratin, jardinière de légumes

*Vin : Pinot Noir*



Plateau de fromages vaudois  
(Gruyère, diverses tommes, délice, reblochon de la Venoge)

*Vin : Symphonie d'Automne*



Vacherin Glacé

**ou** diplomate

**ou** savarin

*Vin : Symphonie d'Hiver*

**Prix : 66.-/personne**  
(tout compris)

Nombre de personnes : de 8 à 20 personnes