

## Menu du Jeudi 19 septembre

### Restaurant Lounge Bar des Iles – Sion

Amuse-bouche surprise  
Tartare de saumon au citron vert



Ballotins de volaille farcis aux tomates séchées  
Mozzarella di Buffala  
Pommes paysannes et légumes comme ratatouilles



Tiramisu Poire / Chocolat

## Menu du Vendredi 20 septembre

### Restaurant de l'Aéroport – Sion

Amuse-bouche  
Délice au sérac de Mondralèche & Tomates séchées



#### Buffet froid :

Choix de salades  
Mozzarella di Buffala & tomates grappes  
Marbré de canard au foie gras  
Melon & jambon Helvetica Grand Cru 18 mois  
Saumon fumé  
Pommes paysannes et légumes comme ratatouilles

#### Buffet chaud :

Longe de veau rôtie, sauce forestière  
Gratin dauphinois  
Endive braisée à la brunoise de légumes



Flan caramel maison, crème chantilly & fruits rouges

## Menu du Samedi 21 septembre

### Restaurant Le Relais du Valais – Vétroz

Amuse-bouche surprise  
Soupe froide de petits pois à l'Estragon  
Le sérac d'alpage aux Fines Herbes et Huile d'olive  
Concassée de tomate au Balsamique,  
bouquet de Ruccola et Effilochée de jambon cru



Le médaillon de bœuf cuit à la plancha, Jus aux herbes aromatiques  
Galette de pommes de terre et légumes en préparation Estivale



Crème Vanille aux fruits rouges

## Menu du Dimanche 22 septembre

### Repas du terroir – Buffet

Buffet de salade  
soupe carotte Thaï  
Cornets Valaisan  
Foie gras Magret de Canard  
Terrine de chasse  
Tartare de bœuf



Brochettes de poulet marinées – Epis de maïs  
Saucisson Vaudois – Lard fumé – lentilles  
Raclettes – fondue  
Plateau de fromages



Buffet de Dessert