



Chez Blanc

Table d'Hôtes Carte printemps - été Chez Blanc

Mars 2018

Le principe de la Table d'Hôtes de Chez Blanc est de vous faire passer un moment de plaisir autour de la gastronomie fribourgeoise avec votre famille, vos amis, vos collègues de travail ou encore vos clients.

L'ensemble de notre Espace Gourmand vous est réservé pour votre repas et ceci dès 10 personnes jusqu'à 60 personnes.

Nous nous engageons à vous accueillir avec plaisir. Musique, vidéos, karaoké sont à votre disposition afin d'agrémenter votre moment de plaisir.

Nous espérons que vous découvrirez un menu à votre convenance Chez Blanc et restons bien entendu à l'écoute de vos suggestions pour toute envie.

Toutes les propositions de cette carte peuvent vous être proposés en traiteur. Notre équipe se réjouit de vous proposer une offre personnalisée pour votre repas de fête.

Pour respecter le principe de table d'Hôtes, nous vous prions de choisir le même repas pour vous et vos convives.

N'hésitez pas à pré réserver la date convoitée afin de vous assurer que nous pourrions vous recevoir à ce moment-là.

Nous vous aidons volontiers dans votre choix et restons à votre entière disposition.

Merci encore !

Les prix s'entendent par personne adulte, TVA comprise en francs suisses. Les enfants entre 5 et 13 ans inclus paient le 60% du prix. En dessous de 5 ans, le repas des enfants leur est offert.



Chez Blanc

En Accueil

- o Flôtes au sel de Romont 3.50
- o Trio de cochaulinettes (Jambon de la Borne, Gruyère AOP et moutarde de Bémichon) 6.-
- o Bâtonnets de crudités du Vully et sa sauce maison 3.50
- o Délices fromagers et de viandes du Pays de Fribourg
 - o Par personne 5.50
 - o En planchette 21.-
- o Sérac en folie aromatisé aux herbes fraîches et épices de la région 4.-
- o Quiche maison aux légumes de Corjolens servie chaude ou froide 4.-
- o Cochaulle de Romont accompagnée de sa moutarde de Bémichon 3.50
- o Jambon sec de la Singine sur sa flôte de Romont 4.-
- o Salade de quinoa de Villargiroud à la mode de Chez Blanc 3.50
- o Verrine de tomates au basilic et croûtons à l'ail maison (en saison) 3.50
- o Verrine de soupe froide 3.50
- o Trio des verrines maison de Chez Blanc 8.50
- o Trio d'apéritifs, (3 apéritifs à choix, hors trio de verrines) 9.50



Chez Blanc

Les Entrées du Plaisir

- Salade composée aux légumes de saison
 - En saladier 7.50
 - Sur assiette 9.-

- Soupe froide de saison 7.50

- Tartelette de légumes sur son coussin de salade 11.-

- Mousse de légumes de saison sur son coussin de salade 12.50

- Tomme poêlée sur son lit de salade (vache ou chèvre) 12.50

- Tartare de truite fumée de Belfaux sur son coussin de jeunes pousses 16.-

- Tartare de bœuf de Ponthaux sur son lit de salades (80 gr) 14.50

- Asperges vertes et blanches avec son jambon cru suisse (en saison) 16.-

- Filet de truite de Belfaux sur son lit de légumes et son feuilleté maison 17.-



Chez Blanc

Les Plats de fête

Le même repas est proposé à l'ensemble de vos convives. Ceux-ci sont servis sur des tables nappées de tissu blanc, avec des serviettes en tissus rouge et noir. Un supplément de plat est proposé aux convives.

- Poulet fermier de la Gruyère et sa sauce maison, accompagné de pommes de terre country et de son légume de saison 34.-
- Jambon de la borne doré au four et sa sauce au vin cuit avec son gratin de pommes de terre et son légume de Corjolens 34.-
- Rôti de cou de porc de Farvagny, à la moutarde gros grains, gratin de pommes de terre des Mueses et légume de saison 34.-
- Ragout d'agneau aux petits raisons avec ses pommes de terre mousseline, ses haricots verts et sa poire à botzi 37.-
- Longe de veau aux petits légumes avec ses rôtis façon Chez Blanc et son légume de saison 38.-
- Filets truite de Belfaux et sa sauce en vin blanc avec sa pomme de terre à l'anglaise et son légume de saison 30.-
- Roastbeef de Ponthaux servi chaud, sa sauce béarnaise maison, sa pomme de terre au four et son légume de saison 42.-
- Entrecôte Double de Ponthaux, en cuisson lente, accompagnée sa sauce au Pinot Noir du Vully, ses pommes de terre country et son légume de saison 43.-



Chez Blanc

- o Barbecue de porc, boeuf et poulet accompagné de son gratin de pommes de terre, de ses salades et sauces maison 39.-

- o Fondue de viande de Ponthaux à la mode de Chez Blanc avec ses pommes de terre rissolées et son carrousel de salades 41.-

- o Nos propositions de feuilletés
Nos viandes en feuilletés maison sont servis sur planche à table. Le chef accompagne ce plat d'une sauce maison, de différents légumes et féculents selon vos souhaits

 - o Filet Mignon de porc 39.-
 - o Filet de boeuf de Ponthaux 52.-
 - o Longe de Veau de Ponthaux 45.-

Les accompagnements de féculents sont des propositions, nous accompagnons volontiers votre plat au choix, de gratin de pommes de terre maison, de mousseline de pommes de terre, de pommes de terre rissolées, de pommes de terre au four, de roestis maison, des spätzlis, de polenta ou de pâtes.

Tous les accompagnements de pommes de terre sont fait maison.

Les accompagnements de légumes varient selon la saison et l'arrivage de nos légumes de la région.

Nous sommes à votre disposition pour vous faire part des propositions du moment.

Selon les allergies et intolérances, le chef adaptera le repas ou l'assiette.



Chez Blanc

Menu Surprise du Chef

Daniel, passionné des produits du Terroir et de cuisine savoureuse a pour vocation de vous transmettre son plaisir de la cuisine convivial et de l'amour des bonnes choses. C'est pourquoi, il vous propose un menu surprise.

Suite à une discussion avec le chef sur vos goûts alimentaires, il créera pour vous et vos hôtes un menu surprise complet que vous découvrirez et dégusterez autour de notre table d'hôtes.

Ce repas sera composé des mets suivants :

Apéritifs de gourmandises

Entrée chaude ou froide, selon la saison

Plat gourmand

Fromages de nos régions

Dessert du Chef

65.- par convive



Chez Blanc

Menu Dzodzet en bistronomie

Les propositions dzodzets en bistronomie sont proposés à tous les groupes de plus de 30 convives.

Ils sont aussi présentés différemment que les propositions tables d'hôtes. Les tables ne seront pas nappées, les serviettes sont en papier. Les changements dans les menus seront facturés en sus.

- o Soupe de chalet 14.-
- o Macaronis de chalet 17.-
- o Fondue moitié-moitié ou pure Vacherin fribourgeois AOP 24.-
Accompagnée de pommes de terre des Mueses et pain mi-blanc de Romont
- o Festival de salades du Vully avec ses pommes de terre en robe des champs
 - o Servi avec un buffet de fromages fribourgeois 25.-
 - o Accompagné de jambon de la Borne de Romont 25.-
 - o Servi avec un buffet de fromages fribourgeois et de Jambon de la Borne de Romont 30.-
- o Menu du jour « à la mode du chef »
 - Salade mêlée
 - Saucisse à rôtir de Ponthaux, sa sauce aux oignons,
nouilles et carottes 30.-
 - Délice glacé framboise et vin cuit
- o Menu du jour « Les beaux jours sont de retour »
 - Soupe grand-mère chaude ou froide
 - Steak haché de bœuf maison et sa sauce au poivre,
pommes de terre mousseline et haricots verts 31.-
 - Tarte aux fruits maison



Chez Blanc

Menu de la Bénichon

Mise en bouche :

Cuchale de Romont et moutarde de Bénichon

Entrée :

Soupe aux choux du Vully

Premier plat :

Jambon de la Borne,
lard fumé et saucisson fribourgeois de Romont
accompagnés de pommes de terre nature, choux et carottes

Deuxième plat :

Ragoût d'agneau fribourgeois aux petits raisins,
pomme de terre des Mueses mousseline,
haricots verts et sa poise à botzi de Sévaz

Fromages :

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Dessert :

Meringues de Enney et crème de la Gruyère

Avec le café :

Mignardises de la Bénichon
Bricellets, croquets et pains d'anis

Menu Complet : Fr. 62.-

Menu un seul plat principal: Fr. 48.-



Chez Blanc

En saison

En saison, vous aurez le plaisir de découvrir différents produits de notre région soit :

- Dès avril :
- L'ail des ours
 - La rhubarbe du Vully
 - Les Côtes de bettes
- Dès mai :
- Les asperges blanches de Kerzers
 - Les asperges vertes de Delley
 - Les tomates de Corjolens
 - Les laitues romaines et côtes de bettes
 - Les courgettes
- Dès juin :
- Les fraises de Quin
- Dès juillet :
- Les framboises de Lovatens
 - Les abricots de Saxon

En après-plat

- o Dégustation de Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP 6.-
- o Découverte des fromages fribourgeois
 - o Sur assiette (3 sortes) 7.50
 - o En buffet (6-7 sortes) 9.-



Chez Blanc

Desserts

- Délices glacés de Chavannes (2 boules) 7.50
 - Avec Crème de la Gruyère 9.50
- Gâteau du Vully sucré 8.50
- Tarte au vin cuit ou aux fruits 9.50
- Meringues et crème de la Gruyère 9.50
 - Avec son coulis de fraises de Guin 10.50
 - Avec ses petits fruits du jardin 11.50
- St-Honoré de Cécile Choco Créations 10.50
- Parfait glacé maison aux petits fruits 10.-
- Mousse au chocolat noir 10.50
 - Avec son coulis de fraises de Guin ou fraises fraîches (en saison) 11.50
- Vacherin glacé de Chavannes-les-Forts 10.50
- Tourte à la mousse de framboises et chocolat 11.-
 - En part individuelle 12.50
- Mignardises de Cécile Choco Créations (Mousse framboise, mini tartelette au citron, mini cacao, petit chou, mini forêt noire et tartelette au vin cuit) 16.-
- Buffet de desserts à la mode de Chez Blanc (3 desserts à choix, hors mignardises) 18.50
- Délices de la Bénichon : Bricelets, croquets, pains d'anis 4.50

Différents desserts de saison peuvent également vous être proposés lors de la récolte de nos différents fruits. Mûres, cerises, rhubarbe, fraise, framboises, abricots...

Nous avons la chance de travailler avec des artisans passionnés qui peuvent réaliser les plus gourmands des desserts. Faites-nous part de vos envies !



Chez Blanc

Brunch

Chez Blanc vous propose aussi sa version du brunch du dimanche entre amis. En buffet, les gourmandises se dégustent et réveillent vos papilles aux souvenirs des petits déjeuners d'antan.

Confitures de Dompièrre, Moutarde de Bénichon
et Beurre de Marsens

Viandes froides fribourgeoises :

Jambon de la Borne de Romont, Lard sec aux herbes de Farvagny, Saucisse sèche à l'ail
et Viande séchée de Chermignon

Fromages de la région :

Gruyère AOP d'Alpage, Vacherin Fribourgeois AOP de Marsens, Tommes de l'apprenti,
Chalôtet, Bleu de Jersey et tomme mi-chèvre

Divers pains et cuchaules

Yogourts de Marsens

Crêpes maison

Oeufs de Cottens

Servi au plat ou brouillé selon l'envie

Compote de fruits de la région

Tarte aux fruits de saison à la mode du Chef

CHF 35.-/pers

Les fruits et légumes suivront les saisons et nos idées aussi. Demandez-nous les nouveautés des brunchs !



Notre restaurant des Terroirs est ouvert au public
pour les repas suivants

1^{er} avril 2018 : Menu de Pâques

13 mai 2018 : Fête des Mamans

9 septembre 2018 : Bénichon

1^{er} décembre 2018 (soir) : Fondue de la Saint-Nicolas

Nous vous remercions de votre intérêt et nous nous réjouissons de vous accueillir
prochainement.

Chez Blanc
Route de Champ de Croix 1, 1753 Matran
www.chezblanc.ch, info@chezblanc.ch