



Nos suggestions de menu pour vos banquets & manifestations 2026

Les entrées froides :

- Salade russe maison, œuf mimosa et jambon cru CHF 21
- Terrine de foie gras maison, brioche et chutney à la figue CHF 35
- Tartare de bœuf au naturel, stacciatella de burrata et crostini CHF 25
- Carpaccio de veau, parmesan, moutarde et céleri branche CHF 30
- Tartare de thon aux parfums d'Asie, salade wakame et wonton CHF 29
- Mousse de truite fumée, radis rose et pommes de terre tièdes CHF 29
- Tartare de saumon fumé aux parfums d'agrumes, salade d'herbes CHF 28
- Omble chevalier mi-cuit, avocat et pickels d'oignons CHF 28
- Carpaccio de betterave, fromage de chèvre frais et vinaigrette au miel CHF 19
- Couscous en salade aux figes sèches CHF 17
- Tarte sablée, variation de carottes, fromages frais et noisettes CHF 22

Les entrées chaudes :

- Escalope de foie gras poêlée, réduction de Xérès et pain d'épices perdu CHF 38
- Plin du piémont, beurre truffé et parmesan de bufflonne CHF 25
- Sauté de champignons, œuf 64 et espuma de parmesan CHF 32
- Risotto aux agrumes, filets de perche et sauce au câpres CHF 31
- Risotto aux poireaux et saucisson vaudois CHF 27
- Risotto au parmesan CHF 22
- Penne au safran et ragoût de crevettes CHF 30
- Pavé de saumon, sauce au nolly prat et riz pilaf aux petits légumes CHF 34

Les plats principaux :

- Médaillon de filet de boeuf, jus corsé CHF 58
- Filet mignon de veau, sauce aux champignons CHF 68
- Tranche d'entrecôte de bœuf double, jus au vin rouge CHF 49
- Coquille d'agneau jus au thym CHF 42
- Filet mignon de porc, sauce moutarde CHF 38
- Saltimbocca de veau, sauge, jambon cru et sauce au marsala CHF 40
- Suprême de poulet jaune, sauce au citron et thym CHF 35
- Filet de loup de mer, beurre Nantais au caviar d'algues CHF 40
- Filet de sandre des alpes, olives, câpres et tomates cerises CHF 44
- Queues de crevettes sautées au parfum d'Asie CHF 39
- Chili sin carne CHF 29



Les garnitures :

À choix (1 féculant et 1 légumes compris avec les plats principaux)

Féculents :

- Pomme de terre mousseline
- Polenta crémeuse
- Riz aux petits légumes
- Pommes de terre rissolées
- Fregola sarda
- Pressé de pommes de terre
- Purée de patates douces
- Frites

Légumes :

- Carotte au sésame
- Panaché de légumes du moment
- Purée de céleri
- Romanesco rôti
- Fondue de poireaux
- Sucrine rôtie chapelure au parmesan

Cocktail dinatoire Casy :

- Trio de salaison du Valais
- Crostini tartare de boeuf CASY
- Crostini tartare de saumon fumé
- Blinis et mimosa d'œufs
- Mini cordon bleu de poulet
- Brioche au foie gras maison
- Madeleine au fromage
- Flammkuchen classique
- Mini brochettes de filet de boeuf laquées
- Mini brochettes de crevettes épicées

- Mini tartelette au chocolat
- Mini tartelette au citron
- Mini salade de fruits exotique
- Mini choux farcis

CHF 88.- par personne



Les desserts :

- Casymisu CHF 12
- Entremet aux 2 chocolats CHF 16
- Tarte fine aux pommes, glace vanille CHF 13
- Mousse au chocolat et son crumble CHF 12
- Salade de fruits exotiques, sirop passion CHF 14
- Feuilleté gourmand au caramel CHF 16
- Fraîcheur citron, tarte et sorbet CHF 15
- Vacherin glacé, parfums à choix CHF 12
- Café glacé CASY CHF 13

NB : Le même menu choisi est servi à l'ensemble des convives, pour des modifications dues aux allergies, veuillez nous contacter afin que l'on adapte au mieux à vos besoins.

Veuillez également prendre note des modalités d'annulation.

Pour accompagner l'apéritif :

Bol de gougères au fromage	CHF 13	le bol
Rochés de parmesan (150g.)	CHF 12	le bol
Flûtes Casy (moutarde et fromage)	CHF 2	par pièce
Quichettes au fromage	CHF 4	par pièce
Fingers à choix :		
Jambon cru	CHF 3	par pièce
Saumon fumé	CHF 4	par pièce
Viande séchée	CHF 3	par pièce
Tartare focaccia	CHF 6	
Planchette lard grand cru	CHF 18	
Planchette viande séchée de bœuf	CHF 23	
Planchette jambon cru	CHF 20	
Trio de charcuterie	CHF 20	
Brioche foie gras chutney de figue	CHF 10.50	par pièce
Mini cordon-bleus CASY	CHF 4.50	
Scocchiarella	CHF 17	
Flammkuchen classique	CHF 19	
Flammkuchen arrabbiatissima	CHF 18	
Flammkuchen retour de New York city	CHF 24	



Location :

Casy underground (Carnotzet & Cave)	Consommation minimale CHF 1500.-
Privatisation Casy	sur demande
Privatisation Easy by Casy	sur demande

Conditions d'annulation & horaires :

Prière de nous transmettre le nombre définitif de convives **au plus tard 5 jours avant** l'événement. Passé ce délai, nous facturerons au minimum le nombre d'invités prévus 5 jours avant l'évènement.

Nos salles sont à votre disposition jusqu'à 1h du matin, une prolongation peut être demandée et facturée en fonction.

Lors de l'acceptation d'un menu, vous acceptez également les conditions d'annulation.