

Carte des Menus & Banquets



Le meilleur du Valais

Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Bien
plus
qu'un château

château villa
SIERRE

Présentation du Château de Villa

Les premières pierres ont été posées au 15^e siècle pour ériger la partie où se trouve la tour octogonale. Le corps principal, qui abrite le restaurant, date du 17^e siècle. A la fin du 15^e siècle, la famille de Platea céda le Manoir à la famille de Preux dont les descendants habitent encore la région.



Le bâtiment, quasi abandonné depuis 1923 pour diverses raisons financières et de succession est racheté par des notables de Sierre en 1947, qui le revalorisent sous l'entité d'une Fondation à but non lucratif. Ils signent l'acte le 17 novembre 1951 avec l'idée de faire du Manoir un relais de promotion des produits valaisans.



Depuis 1953, le restaurant et l'oénothèque propose des plats typiquement valaisans comme la dégustation de Raclette, des salaisons régionales ou une carte des crus de canton riche de plus de 700 références produites par 110 caves.



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Menu Raclette du Valais

Véritable star du Château de Villa, la Raclette est servie sous la forme d'une dégustation de 5 fromages A.O.P. choisis parmi la production d'une vingtaine d'alpages ou de laiteries réparties sur l'ensemble du canton. Affinés avec soins, ils révèleront la typicité unique de chaque lieu de production.

Assiette valaisanne

Viande séchée, lard, jambon cru et saucisse



Dégustation de raclette à discrédition

Cinq sortes de fromage d'alpage et de laiterie.
Servie avec pommes de terre en robe des champs,
cornichons et petits oignons

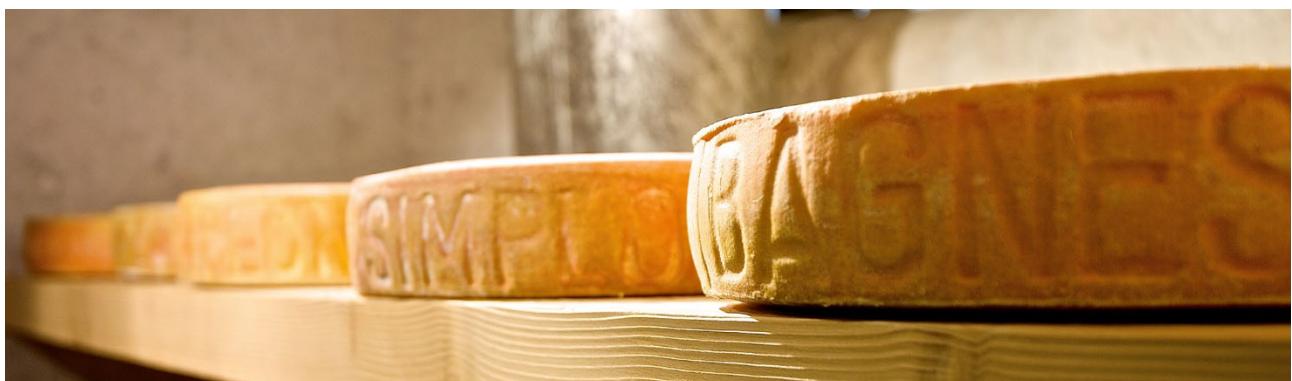


Sorbet abricot

Arrosé de douce d'abricot du Valais

Le menu « Raclette du Valais »

Par personne le menu complet	52.00
Par personne l'entrée et la raclette	48.00
Par personne la raclette et le dessert	42.50
Par personne la raclette	35.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Menu Fondue du Château

La fondue partie des grands classiques de la gastronomie helvétique et on l'apprécie pour sa convivialité et sa simplicité. Le Château de Villa prépare spécialement pour vous un savoureux mélange de fromages.

Assiette valaisanne

Viande séchée, lard, jambon cru et saucisse



Les fondues du Château

Nature, à la tomate ou aux échalotes



Sorbet abricot

Arrosé de douce d'abricot du Valais

Le menu « Fondue du Château »

Par personne le menu complet	40.00
Par personne l'entrée et la fondue	36.00
Par personne la fondue et le dessert	30.50
Par personne la fondue	24.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Menu Fondue Villa-geoise

Une bonne alternative au mets au fromage pour passer un excellent moment de gourmandise autour du bœuf.

La formule

Une tendre viande de bœuf marinée et épicee à souhait par la maison Fleury à Granges VS, un bouillon « Bacchus » au vin affiné aux fines herbes aromatiques, 5 sauces maison, servie avec pommes du Château et salade mêlée en entrée.

La fondue “Villa-Geoise”

Par personne, 250 g de viande inclue	48.00
Avec dessert : sorbet Abricot arrosé d'Abriicotine, par personne	52.00
Supplément de viande – 100g	12.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Menu Vendôme

Salade de légumes frais



Suprême de volaille, jus parfumé au thym
Pommes rôties au romarin et légumes de saison



Assortiment de fromages du Valais



Dessert à choix

Vacherin glacé, tarte au citron, gâteau aux fruits, gâteau au chocolat, sorbets.

Le menu « Vendôme »

Par personne le menu complet	52.00
Par personne le menu sans le fromage	42.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Menu Châtelain

Terrine de campagne « maison »
Mesclun de salade verte



Mignons de porc
Sauce à la moutarde ancienne
Gratin de pommes de terre et légumes de saison



Assortiment de fromages du Valais



Dessert à choix

Vacherin glacé, tarte au citron, gâteau aux fruits, gâteau au chocolat, sorbets.

Le menu « Châtelain »

Par personne le menu complet	64.00
Par personne le menu sans le fromage	54.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Menu Chevalier

Saumon Gravelax
Mesclun de salade verte



Entrecôte de bœuf rôtie entière
Sauce échalotes au vin rouge
Gratin de pommes de terre et légumes de saison



Assortiment de fromages du Valais



Dessert à choix

Vacherin glacé, tarte au citron, gâteau aux fruits, gâteau au chocolat, sorbets.

Le menu « Chevalier »

Par personne le menu complet	74.00
Par personne le menu sans le fromage	64.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Menu Château

Salade de chèvre frais en croûte d'herbe



Feuilleté aux morilles et champignons frais



Epaule de veau cuite à basse température (12 heures)

Jus à la tomate

Gratin de pommes de terre et légumes de saison



Assortiment de fromages du Valais



Dessert à choix

Vacherin glacé, tarte au citron, gâteau aux fruits, gâteau au chocolat, sorbets.

Le menu « Château »

Par personne le menu complet	85.00
Par personne le menu sans le fromage	75.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Prestation « Raclette à domicile »

Le Château de Villa met son savoir-faire à votre disposition en vous proposant une prestation de « Raclette à domicile ». Vous pouvez ainsi bénéficier de nos services directement chez vous tout en partageant un excellent moment de décontraction avec vos convives (dès 10 personnes).

Le concept « Raclette à domicile »

Notre racleur vient directement chez vous et vous présente 5 fromages du Valais au lait cru issus de notre propre sélection. Il prendra le soin de vous faire découvrir les différentes spécificités des fromages présentés et partagera avec vos invités les subtilités sensorielles et techniques qui accompagnent la véritable Raclette traditionnelle. Vous dégusterez à volonté les 5 fromages présentés tout en consacrant votre temps à recevoir vos hôtes. Le service du fromage est effectué par le racleur. Les personnes intéressées pourront s'initier aux gestes de la raclette en préparant quelques assiettes sous les conseils du racleur.

Sur demande, nous pouvons vous fournir des plats valaisans et une sélection de plus de 700 vins du Valais.

Détails de la prestation

Sont inclus :

Le racleur
Four à raclette électrique
Fromages, cornichons, oignons, patates.
Les premiers 25km de déplacement depuis le Château de Villa

A prévoir de votre côté :

Une table de 200 x 80 cm pour les fours
Une table de service pour les fromages
Une prise de 220v haute puissance
La vaisselle de service
Le personnel de service (hors raclette)
Le nettoyage après service

Tarifs

Par adulte, dès 10 personnes	30.00
Par enfant de moins de 12 ans	20.00

Forfait pour 1 racleur (3 heures) 250.00

Heure supplémentaire, par racleur 50.00

Nous comptons 2 racleurs dès 50 personnes. A partir de 100 personnes, contactez-nous.

Les premiers 25 km sont compris dans le forfait. Au delà, nous comptons CHF 1.00 par km supplémentaire. L'accès au lieu de service doit pouvoir se faire en véhicule.



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Cocktail Dînatoire Chaud - Froid

Assiette valaisanne

Viande séchée, lard, jambon cru, saucisse et fromage



Croc'Valais au jambon cru et fromage



Rillettes de truite fumée sur pain de seigle



Salade de seigle du pêcheur



Bouchées au fromage à raclette



Risotto de saison

Le cocktail dînatoire « Chaud–Froid »

Par personne le cocktail

28.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

Cocktail Dînatoire Salé - Sucré

Assiette valaisanne
Viande séchée, lard, jambon cru, saucisse et fromage



Croc'Valais au jambon cru et fromage
Rillettes de truite fumée sur pain de seigle
Salade de seigle du pêcheur
Bouchées au fromage à raclette
Risotto de saison



Mini tartelette maison
Pruneau macéré au vin rouge
Panna cotta et son coulis aux fruits
Mini savarin parfumé à la Williamine

Le cocktail dînatoire « Salé-Sucré »

Par personne le cocktail 38.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included