

# NEWSLETTER - Mai 2020



Noville, le 28 avril 2020

Bonjour

Les nombreux messages de remerciements et les belles photos reçus de la part de nos clients nous ont fait chaud au cœur et nous encouragent à continuer dans la même voix. Malgré un léger assouplissement du confinement, les Restaurants ne sont malheureusement pas encore prêts à ouvrir.

Raison pour laquelle nous avons élaboré une carte avec quelques spécialités à venir chercher à «l'étoile». Menus du **week-end** et de la **Fête des Mères** – les inscriptions sont ouvertes.

## **déballer – réchauffer - déguster**

Tous les plats sont à base de produits frais et préparés par le Chef à «l'étoile». Consommables dans les 3 jours. Nos emballages à usages uniques sont biodégradables et supportent la chaleur du four et la conservation au frigo. Réservation indispensable au tél. 076.377 19 17. Détails sur notre site internet [www.etoilenoville.ch](http://www.etoilenoville.ch)

N'hésitez pas à nous appeler directement pour de plus amples informations. Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité et espérons vous revoir au plus vite à Noville. Prenez bien soin de vous!

Benoît & Caroline Roch

«l'étoile» - Chemin du Battoir 1 – 1845 Noville  
Réservation : Tél. 076.377 19 17 – [etoile.noville@bluewin.ch](mailto:etoile.noville@bluewin.ch)  
Site: [www.etoilenoville.ch](http://www.etoilenoville.ch)



Pour ne plus recevoir nos Newsletter – merci de nous renvoyer un mail en mentionnant «Stop».  
Vous serez immédiatement enlevé de notre liste de contact



## Nos Plats & Menus à l'emporter

### Menu du WEEK-END dès le vendredi 1<sup>er</sup> mai 2020

Rillettes de brochet du Lac Léman pour l'apéritif

\*\*\*\*\*

Soupe de poissons à l'italienne façon Minestrone, rouille

\*\*\*\*\*

Blanquette de veau du Pays aux asperges de Collombey, morilles fraîches et légumes printanier, pommes grenailles confites

\*\*\*\*\*

Moelleux de « l'étoile » au chocolat noir Maracaïbo

\*



**Menu à Fr. 58.- par personne**

***Nombre de portions très limités***

### A la carte

Rillettes de poissons du Léman pour l'apéritif **Fr. 5.- /portion**

Soupe de poissons à l'italienne façon Minestrone, rouille **Fr. 15.- / entrée**

Soupe de poissons à l'italienne façon Minestrone, rouille **Fr. 28.- / plat**

Blanquette de veau du Pays aux morilles fraîches, asperges de Collombey et légumes printaniers

Pommes grenailles rôties **Fr. 34.- / portion**

Cuisse de canard des Landes confite par nos soins, pommes grenailles rôties **Fr. 28.- / portion**

Moelleux de « l'étoile » au chocolat noir Maracaïbo **Fr. 10.- / portion**

**Dimanche selon horaire** – filets de perches frais du Léman, pommes grenailles et sauce tartare

***Nombre de portions très limités***

### Pour votre information:

Les plats sont à retirer le vendredi soir de 17h30 à 19h00 ainsi que le samedi ou dimanche matin de 10h30 à 13h00. Paiement par TWINT, cash ou BVR.

«l'étoile» - Chemin du Battoir 1 – 1845 Noville  
Réservation : Tél. 076.377 19 17 – [etoile.noville@bluewin.ch](mailto:etoile.noville@bluewin.ch)  
Site: [www.etoilenoville.ch](http://www.etoilenoville.ch)



Pour ne plus recevoir nos Newsletter – merci de nous renvoyer un mail en mentionnant «Stop» vous serez immédiatement enlevé de notre liste de contact

# NEWSLETTER - Mai 2020



## Menu de la Fête des Mères – sous réserve de modifications

Petite soupe froide avocat-concombre-menthe en mise-en-bouche

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard des Landes cuit au torchon au naturel

Brioche maison

**ou**

Saumon « Swiss Alpine » mariné par nos soins

aux agrumes, betteraves et Vodka

Emulsion aux citron vert

\*\*\*\*\*

Suprême de poularde du Pays label « Ribelmais »

Fricassée de morilles fraîches, asperges de Collombey et légumes printaniers

Pommes grenailles confites

\*\*\*\*\*

Panna Cotta aux fraises et rhubarbe de Noville

**ou**

Mousse fondante au chocolat noir « Maracaïbo » et fruits exotiques

\*\*\*\*\*

Tuiles pavots-sésames

\*

**Menu à Fr. 65.-/menu**

*Choix identique de l'entrée pour l'ensemble de la commande*



Inscriptions ouvertes dès aujourd'hui au tél. 076.377 19 17

A venir chercher sur place le samedi 9 mai 2020 entre 10h30 à 12h30 ou de 17h00 à 19h00

## Pour accompagner - nos propositions accord mets-vins:

Chablais:	Yvorne, Chasselas, Clos de la George 2017 (Fr. 25.-)	<b>Le Duo à Fr. 50.-</b>
	Pinot Noir de Villeneuve, Aigle Bleu 2018 (Fr. 25.-)	
Réserve:	Ribex, Sauvignon blanc, Louis Bovard, Lavaux AOC 2018 (Fr. 28.-)	<b>Le Duo à Fr. 60.-</b>
	Gamaret de Villeneuve, Les Moines, S. Diserens 2017 <b>50cl.</b> (Fr. 32.-)	
Douce «Vita»:	½ Dézaley, Olivine, Grand Cru, Cave Duboux 2017 <b>37.5cl.</b> (Fr. 25.-)	<b>Le Duo à Fr. 55.-</b>
	Sodale, Merlot di Lazio IGP, Cotarello 2016 (Fr. 30.-)	
In Vino Veritas:	Petite Arvine, Philippe Darioli, Martigny 2018 <b>50cl</b> (Fr. 25.-)	<b>Le Duo à Fr. 65.-</b>
	Pavillon de Léoville-Poyferré, Réserve du Château 2014 (Fr. 40.-)	

«l'étoile» - Chemin du Battoir 1 – 1845 Noville

Réserve : Tél. 076.377 19 17 – [etoile.noville@bluewin.ch](mailto:etoile.noville@bluewin.ch)

Site: [www.etoilenoville.ch](http://www.etoilenoville.ch)



Pour ne plus recevoir nos Newsletter – merci de nous renvoyer un mail en mentionnant «Stop» vous serez immédiatement enlevé de notre liste de contact