

HÔTEL DU
CHASSERON

Panorama d'exception

hello
Winter





HÔTEL DU
CHASSERON

Panorama d'exception

PROGRAMME 2023

L'Hôtel du Chasseron vous invite à manger un bon repas fait maison, boire un chocolat chaud près de la cheminée ou profiter de la magnifique vue depuis notre véranda et surtout se sentir comme à la maison.

Profitez de nos évènements hivernaux et réservez vos places sans plus tarder.(PLACES LIMITEES)

CALENDRIER 2023

*Samedi 31 Décembre 2022

SOIREE SAINT-SYLVESTRE(MENU DANS LA DERNIER NEW LETTER 89.- pp)*

Dimanche 1er Janvier 2023

JOUR DE L'AN (ouvert de 8h00 à 17h00)

*Vendredi 6 et Samedi 7 Janvier 2023

SOIREE PLEINE LUNE Menu Fondue (possibilité d'avoir des röstis pour les intolérants)

Attention 2 services soit 18h00-20h15 soit 20h30-23h00

*Vendredi 20 Janvier 2023 SOIREE

RACLETTE A GOGO(dès 19h00 plusieurs sortes de raclette 29.- pp)

*Samedi 4 et Dimanche 5 Février 2023

SOIREE PLEINE LUNE Menu Fondue (possibilité d'avoir des röstis pour les intolérants)

Attention 2 services soit 18h00-20h15 soit 20h30-23h00

*Mercredi 8 Février 2023

NOCTURNE CHASSERON(course de ski de randonnée exclusivement pasta party)

*Samedi 18 Février 2023

BIENVENUE AU CARNAVAL DU BRESIL(Attention soirée brésilienne)Menu typique

brésilien 3 plats 69.- pp Venez déguisé et on vous offre une Caipirinia

*Vendredi 24 Février 2023

SOIREE RACLETTE A GOGO(dès 19h00 plusieurs sortes de raclette 29.- pp)

*Mardi 7 et Mercredi 8 Mars 2023

SOIREE PLEINE LUNE Menu Fondue (possibilité d'avoir des röstis pour les intolérants)

Attention 2 services soit 18h00-20h15 soit 20h30-23h00

*Dimanche 12 Mars 2023

FIN DE SAISON HIVER 22-23(apéritif offert avant votre repas)

*Du Vendredi 24 mars au Dimanche 3 Avril 2023

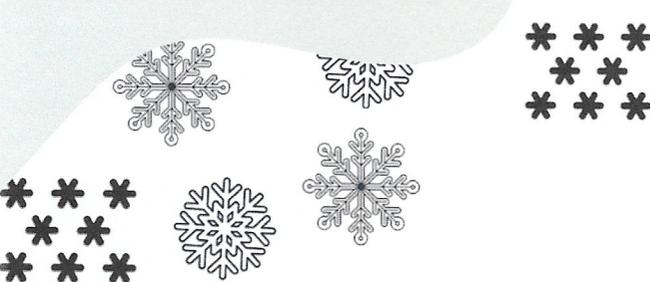
Retrouvez-nous au COMPTOIR DU NORD VAUDOIS 2023

OUVERT EN SEMAINE DE 11H00 à 14H30 et ensuite horaire habituel (service de midi : Un dessert OFFERT par personne consommant un plat au restaurant du Comptoir.ON VOUS

ATTEND NOMBREUX ET NOMBREUSES)

*Vendredi 5 mai 2023

OUVERTURE DE LA SAISON D'ETE 2023 Verre de l'amitié OFFERT à tous de 11H00 à 12H00



Entrées

SALADE VERTE

Sauce maison

7.-

FOIE GRAS MAISON

Accompagné de son chutney de figues et oignons rouges

21.-

SOUPE DE LÉGUMES

Accompagnée d'un bon morceau de Gruyère (50gr)

15.-

TOMME VAUDOISE

Fromage régional sur planchette

Provenance: Fromagerie de l'Aiguillon Conod SA

9.-

PLANCHETTE DU CHASSERON

Jambon cru, salami et fromage du pays

Planchette apéro pour 4 personnes

32.-

1/2 PLANCHETTE DU CHASSERON

Jambon cru, salami et fromage du pays

Planchette apéro pour 2 personnes

19.-



Toutes nos entrées
répondent aux exigences
du label FAIT MAISON





Les plats

JAMBON FUMÉ À LA BORNE 32.-

Servi avec petite salade verte et röstis maison

MACARONI DU CHASSERON 23.-

Lardons crème et fromage

TOMME POÊLÉE (100gr) 24.-

Servie avec röstis maison

DOUBLE TOMME POÊLÉE (200gr) 32.-

Servie avec röstis maison

RÖSTIS AU LARD 24.-

Servis avec un œuf au plat

CROUTE AU FROMAGE NATURE 22.-

CROUTE AU FROMAGE JAMBON ET ŒUF 26.-

TARTARE DE BŒUF 36.-

220gr. Servi avec toasts et beurre

Possibilité d'ajouter des frites* +3.-

Sce : tomates, moutarde à l'ancienne et épices



L'astérisque (*) signifie
que le plat ne répond pas
au label FAIT MAISON





NOS FONDUES

FONDUE BACCHUS

39.-

Fondue BACCHUS (réservation 24h00 à l'avance)

la fondue BACCHUS est une fondue où bœuf et poulet sont trempés dans du vin blanc et rouge bouillant pour être cuits avant d'être dégustés

Min, 2pers,200gr.par personne

servie avec petite salade verte ,frites* et sauce maison

FONDUE AU MAULER

29.-

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON DEPUIS PLUS DE 30 ans

Min. 2 pers 200gr par personne

pourquoi pas accompagner votre fondue d'une flûte de Mauler

7.- ?

provenance de la fondue : laiterie du Marché à Sainte-Croix .

Famille Sottas /laiteriedumarch.ch

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

26.-

l'authentique fondue fribourgeoise

50% Gruyère 50% Vacherin

Min 2 pers.200gr par personne

provenance de la fondue : laiterie du Marché à Sainte-Croix .

Famille Sottas /laiteriedumarch.ch

Pour les plus petits

CHICKEN NUGGETS*

15.-

Servis avec frites *

RÖSTIS NATURE AVEC ŒUF

13.-

JAMBON FUMÉ À LA BORNE

16.-

Servi avec frites *

PETITE PORTION DE FRITES*

7.-

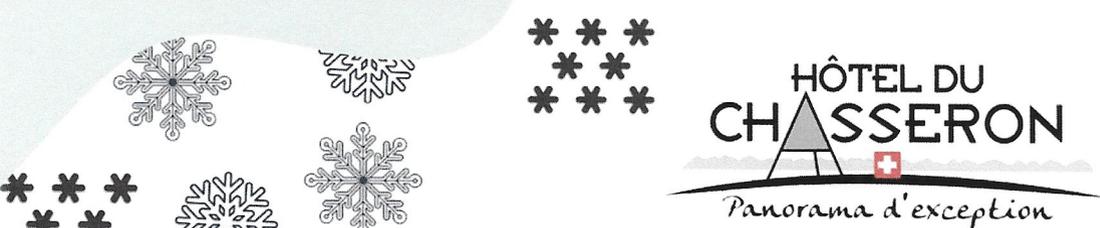
GRANDE PORTION DE FRITES*

12.-



L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas au label FAIT MAISON





NOS DESSERTS FAIT MAISON

CRÈME BRÛLÉE **14.-**
A la vanille bourbon

**MOELLEUX AU CHOCOLAT
DE MON ENFANCE** **16.-**

servi avec une boule de glace vanille
provenance: LES OLIVIERS GLACES ARTISANALES SAINTE CROIX

**MILLEFEUILLE REVISITÉ
PAR LA CHEFFE** **16.-**

**MERINGUES CRÈME DOUBLE
DE LA GRUYÈRE (3PCES)** **15.-**
Meringues maison

TARTE DU JOUR **6.-**
Servie avec crème fouettée

POTS DE GLACES ARTISANALES 135 ML **7.-**

Provenance: LES OLIVIERS GLACES ARTISANALES SAINTE CROIX
Demander les arômes disponibles au personnel



Tous nos desserts
répondent aux exigences du
label FAIT MAISON

