

Mars & avril 2026

COMME CHEZ SOI

Le plaisir gourmand à domicile...

Xavier Bats vous dévoile son menu pour les mois de mars et avril, qui vous seront livrés directement à votre domicile.

Découvrez une carte saisonnière conçue à partir d'ingrédients d'exception, entièrement faits maison.

POUR COMMENCER

Crème de brocolis et épinards ❄️	la portion 9.-
Poireaux vinaigrette, œufs durs et croûtons	la portion 14.-
Tartare de truite gravelax, fromage frais, <i>Toast et salade</i>	la portion 16.-
Pâté croûte de cochon fermier aux noisettes <i>Salade verte de saison</i>	la portion 16.-
Rillettes de canard aux pistaches <i>Toast et salade</i>	la portion 17.-
Vol-au-vent de noix de Saint-Jacques et safran ❄️	la portion 22.-

PLAT RÉCONFORTANT DE SAISON

Risotto carnaroli aux asperges et morilles de saison ❄️ <i>Salade du moment</i>	la portion 26.-
Ravioles de veau aux asperges et morilles ❄️	la portion 28.-
Aiguillette de Saint-Pierre sauté, sauce à l'encre de seiche <i>Eblysotto</i>	la portion 34.-
Blanquette de volaille à l'ancienne <i>Riz basmati et légumes cuits au bouillon</i>	la portion 26.-
Carré d'agneau cuit à basse température et croûtes de noisettes <i>Pommes de terre noisette</i>	la portion 38.-

ORIGINAL ET GOURMAND

Cannelloni aux courgettes et fromage de chèvre

Salade de crudités

la portion 25.-

Pavé de cabillaud au miso ❄️

Pak choï et légumes à la sauce soja

la portion 30.-

Navarin d'agneau aux pruneaux

Semoule gros grains et légumes aux épices

la portion 34.-

Entrecôte de bœuf grillé, beurre café de Paris

Pommes de terre duchesse et haricots verts à l'huile vierge

la portion 40.-

UNE TOUCHE SUCRÉE

Mousse mascarpone et baies rouges, crumble

la portion 8.-

Tartelette au chocolat et crémeux café

la portion 8.-

Tiramisu à la pistache

la portion 8.-

Cheesecake à l'ananas

la portion 8.-



Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8,1 % et service inclus

NOUVEAU

FABRIQUÉ PAR NOS SOINS ET CONGELÉ

Soupe du chalet <i>Soupe de légumes garnies, cornettes, viande de porc</i>	la portion 15.-
Croque-Monsieur campagnard <i>Jambon blanc fermier, gruyère AOP, béchamel</i>	la portion 12.-
Croque-Monsieur campagnard aux truffes de Richerenches <i>Jambon blanc fermier, gruyère AOP, béchamel, truffes noires</i>	la portion 22.-
Lasagnes à la viande <i>Viande de porc et bœuf</i>	la portion 18.-
Cuisse de lapin à la moutarde <i>Polenta crémeuse, carottes glacées</i>	la portion 20.-
Rôti haché d'agneau à l'orientale <i>Pommes de terre mousseline</i>	la portion 20.-
Hachis parmentier de chasse et butternut <i>Mousseline de pommes de terre, viande de chasse vaudoise, sauce butternut</i>	la portion 20.-
Bœuf bourguignon aux petits légumes	la portion 24.-
Souris d'agneau confite, légumes primeurs	la portion 28.-

Commander avant le mardi pour une livraison le vendredi.

ALLERGIES

Pour toutes questions relatives aux allergies, merci de nous contacter

Téléphone : 021 652 30 74

e-mail : info@ordanais.ch

LEXIQUE



Peut être mis en congélation



Doit être cuit selon les indications