

L'HOSTELLERIE DU PAS DE L'OURS

vous propose:

Ses 15 Juniors suites et suites exclusives
Chacune avec vue sur les Alpes,
cheminée et bain à remous

SES RESTAURANTS

L'Ours étoilé, 18/20
Le bistrot des Ours
&
La Broche des Ours

SON ATELIER DE BEAUTÉ

Le Spa l'Alpage



Hostellerie du Pas de l'Ours

*Pour vos réceptions,
vos goûters et vos dîners au chalet*

Franck Reynaud

*vous propose une
sélection de plats et gourmandises*

à l'emporter

*Il organise aussi
un service traiteur*

*pour vos baptêmes, vos repas d'entreprises,
vos mariages et cocktails dînatoires.*

Devis sur demande



CH-3963 CRANS-MONTANA

Famille Bestenheider-Fischer

Tél. 027 485 93 33 - Fax 027 485 93 34 - contact@pasdelours.ch



Cocktails et apéritifs

Focaccia aux olives et tomates cerise
(4-6 pers.) Chf 15.—

Focaccia jambon cru, roquette, parmesan (4-6 pers.) Chf 24.—

Assortiment de cressini
les 100 gr Chf.10.—

Entrées

Foie gras de canard mariné
à l'Armagnac
le kilo Chf 220.—

Saumon d'Ecosse mariné, aux herbettes et agrumes
la portion de 100gr Chf 18.—

Potage aux légumes de saison
la portion Chf 10.—

Le demi-homard, sauce cocktail
Chf 30.—

Suites

Plats cuisinés par notre brigade,
prêts à réchauffer

Viandes

Paleron de bœuf
confit à l'Humagne
Chf 30.—

Souris d'agneau «7 heures»
Chf 30.—

Suprême de volaille au foie gras
Chf. 32.—

Poissons

Bar sauvage, daurade royale,
turbot, sole

Entiers, préparés
ou en filet prêt à cuire
prix au kg (cours du jour)

Gambas pochées au curry doux
et riz vénéré
Chf 30.—

Garnitures

Pâtes fraîches «maison» (à cuire)
sauce tomate, basilic
la portion Chf 15.—

Purée de pomme de terre
au beurre demi-sel
et crème de Gruyère
la portion Chf 15.—

Barigoule de légumes de saison
les 100g Chf 15.—

Sauce vierge (poisson)
Chf 12.—

Pain

Pain maison
Chf 6.00 par pièce

Focaccia aux olives
environ 6 portions Chf 15.—

Desserts

Gâteaux et entremets d'anniversaire
«parfums à convenir»
la portion Chf 10.—

Minestrone de fruits de saison
à la vanille de Tahiti
la portion Chf 15.—

Mousse au chocolat noir « 70% »
Chf 12.—

Goûters et mignardises

Cake au citron
la portion Chf 7.—

Galette Valaisanne aux framboises
ou abricots
Chf 18.—

Devis sur demande
Réservation minimum 24 heures à l'avance
Tél. 027 485 93 33 - Fax 027 485 93 34 - pasdelours@bluewin.ch