

Cher Blaise

M. Lageyre, nouveau patron du Café de la Conversion, m'a transmis cet e-mail avec ses propositions. Nous avons convenu que chacun commande ce qui lui plaît, mais si nous pouvions lui communiquer à l'avance nos préférences, il en saurait ravi. Tu peux rajouter une copie de l'email de M. Lageyre avec l'invitation corrigée?

Personnellement, je me laisserai tenter par le menu de saison.

Bises à Karin!

Amitiés, Jean-René

Début du message réexpédié :

**De:** Thierry Lageyre <[thierry.lageyre@hispeed.ch](mailto:thierry.lageyre@hispeed.ch)>

**Objet:** Proposition de mets pour un repas / Lundi 14 octobre

**Date:** 19 septembre 2019 à 18:21:23 UTC+2

**À:** "[jr.leidner@citycable.ch](mailto:jr.leidner@citycable.ch)" <[jr.leidner@citycable.ch](mailto:jr.leidner@citycable.ch)>

Bonjour M. Ledner,

Suivant notre récente conversation, nous vous proposerions différents menus ou mets à la carte adaptables à votre convenance. Les propositions, dont la police est signalée en gras, correspondent aux succès du moment. Afin de cordonner et créer une unité, nous pourrions ainsi préétablir la programmation du repas. Pourriez-vous me préciser le choix des mets, le nombre de personnes attendues 3 jours avant la date et votre heure d'arrivée ?

- Proposition de mets à la carte

Soupe à la courge de saison 8.-

Salade variée 7.50

Caquelons d'escargots (6 pièces) de Vallorbe en persillade 12.50

Escalope de cordon bleu maison , tagliatelles et coulis de tomates, Légumes du marché 29.-

Potée de lentilles vertes aux petits légumes et jarret de porc salé 32.50

**Saucisse aux choux de la boucherie Buhlmann à Orbe, Papet aux poireaux 25.-**

Emincé de veau à la zurichoise, Rösti et légumes du maraicher 35.-

**Entrecôte de bœuf Parisienne, beurre maître d'hôtel, frites et légumes du marché 32.50**

Filets de perches poêlées « Meunière » sauce tartare, frites et légumes 37.50

Sole de Bretagne au beurre citronné, légumes et riz Basmati 45.-

- Menu du voyageur à 39 .-

Salade de crudités de saison, cerneaux de noix et lamelles de jambon cru

Roti de porc au Chasselas et romarin, pommes rissolées et brocolis

Mousse au chocolat maison

- Menu de saison à 43.-

**Petite salade « Belle fermière » (lardons, tomates, œuf et fromage)**

**Civet de chevreuil Grand-Veneur, spätzlis, choux de Bruxelles, marrons et poire à Botzi**

**Panna Cotta aux petits fruits rouges (fait maison)**

- Menu du lac à 48.-

Salade de mesclum, tomates, avocat et crevettes

Filets de perche meunière sauce tartare

Pommes frites et légumes du maraicher

Tarte des sœurs Tatin et sa boule glace à la cannelle

Dans l'intervalle du retour d'information, notre équipe se réjouit déjà d'accueillir votre groupe en date du lundi 14 octobre. Recevez nos meilleures salutations.

Thierry Lageyre  
Buffet de la Gare / La Conversion  
021 791 46 98