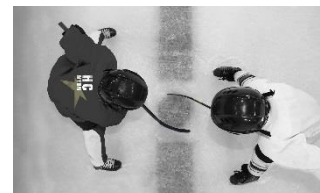


BUVETTE DE LA PATINOIRE

22 OCTOBRE 2016 – 12 MARS 2017



MINERALES

Jus de pomme naturel <i>Jacques Mugnier, Duillier</i>	Verre 2,5dl	2.-
Henniez verte/bleue	Bouteille 50dl	3.-
	Bouteille 1.5L	6.-
Coca-Cola	Verre 3dl	3.-
Romanette (limonade citron)	Verre 3dl	3.-
Belté citron (thé froid)	Verre 3dl	3.-
Sirop Morand (grenadine/menthe)	Verre 3dl	2.-

BOISSONS CHAUDES

Thé noir / Infusion verveine ou menthe	3.-
Café / espresso / cappuccino	3.-
Chocolat chaud	3.-
Vin chaud	5.-

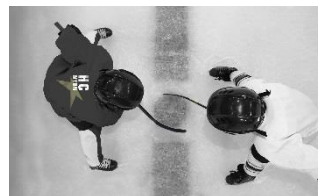
BOISSONS ALCOOLISEES

Calanda lager	pression 25cl	4.-
Chasselas, les Spheriades 2014 <i>Jacques Mugnier, Duillier</i>	bout. 5dl /verre 1dl	16.-/3.50.-
Château de Duillier, Rosé de Gamay 2014 <i>Jacques Humbet, Duillier</i>	bout. 5dl /verre 1dl	16.-/3.50.-
Léman Rouge 2014 <i>Philippe Bovet, Givrins</i>	bout. 5dl /verre 1dl	16.-/3.50.-

Service au bar, merci !

BUVETTE DE LA PATINOIRE

22 OCTOBRE 2016 – 12 MARS 2017



LES PETITES FAIMS SUR PLANCHETTE

Saucisson sec / saucisson pistache (<i>fabriqué à Nyon</i>)	15.-
Lard sec	20.-
Viande séchée	23.-
Assiette patinoire	23.-
Hot-dog	5.-

Produits fournis par la Boucherie de la Côte à Nyon
(Provenance de la viande : Suisse) (Provenance viande saucisson pistache : St-George)

PLAT CHAUD

Fondue au fromage <i>fournie par Moléson</i>		
Portion	200g	23.-
½ portion	100g	13.-
Soupe du chalet		15.-

Dessert

Meringue double crème (<i>crème de Bassins, Famille Treboux</i>)	6.-
--	-----

Service au bar, merci !

UNE FONDUE A MIDI

Tous les jours à midi. Réservez votre table.

Vous pouvez également profiter de la patinoire et essayer le Eisstock.

SOIREES PRIVEES LES SOIRS, DES 19 HEURES

Réservez la buvette et la patinoire pour votre usage exclusif !

Nous pouvons accueillir jusqu'à 35 personnes (minimum 20) et mettons à disposition le matériel de hockey (cannes, pucks, buts) et de Eisstock.

Conditions et réservation : 079 911 67 79 ou reservation@patinoire.ch

Prix : service et TVA compris

www.patinoire.ch