



Chez Blanc

Table d'Hôtes

Carte automne - hiver

Chez Blanc

Septembre 2021

Le principe de la Table d'Hôtes de Chez Blanc est de vous faire passer un moment de plaisir autour de la gastronomie fribourgeoise avec votre famille, vos amis, vos collègues de travail ou encore vos clients.

L'ensemble de notre Espace Gourmand vous est réservé pour votre repas et ceci dès 10 personnes jusqu'à 60 personnes.

Nous nous engageons à vous accueillir avec plaisir. Musique, vidéo, karaoké sont à votre disposition afin d'agrémenter votre moment de plaisir.

Nous espérons que vous découvrirez un menu à votre convenance Chez Blanc et restons bien entendu à l'écoute de vos suggestions pour toute envie.

N'hésitez pas à pré réserver la date convoitée afin de vous assurer que nous pourrions vous recevoir à ce moment-là. Vous trouverez aussi sur notre site internet le calendrier des disponibilités de notre table d'Hôtes.

Pour respecter le principe de table d'Hôtes, nous vous prions de choisir le même repas pour vous et vos convives.

Nous vous aidons volontiers dans votre choix et restons à votre entière disposition.

Merci encore !

Les prix s'entendent par personne adulte, TVA comprise en francs suisses. Les enfants entre 5 et 11 ans inclus paient le 60% du prix. En dessous de 5 ans, le repas des enfants leur est offert.



Chez Blanc

En Accueil

- Flôtes au sel de Romont 3.50
- Trio de Cuchaulinettes (Jambon de la Borne, Saucisson fribourgeois et moutarde de Bénéichon) 6.-
- Fondue debout moitié-moitié ou pure Vacherin Fribourgeois AOP 5.-
- Tomme de l'apprenti de Marsens sur son pain d'épices maison 3.50
- Délices fromagers et de viandes du Pays de Fribourg
 - Par personne 5.50
 - En planchette 19.-
- Ramequin au Vacherin Fribourgeois AOP 4.-
- Quiche au légumes de Corjolens maison 4.-
- Soupe de courge maison et ses dés de pains d'épices de Chez Blanc en verrine 3.50
- Papet au poireau de Corjolens avec sa morce de saucisson fribourgeois en verrine 3.50
- Soupe de chalet de Chez Blanc en verrine avec son croûton et son fromage rapé 3.50
- Trio des verrines maison de Chez Blanc 8.-



Chez Blanc

Les Entrées

- Salade de doucette de Corjolens avec son œuf de Cottens et ses lardons de Romont 11.-
- Salade composée aux légumes de saison
 - En saladier 7.50
 - Sur assiette 9.-
- Les p'tits Boudins noirs de Prez-vers-Noraéz avec sa compote de pommes maison 12.-
- Quiche aux petits légumes de Chez Blanc sur son coussin de salade 11.-
- Soupe à la courge de Chez Blanc servie en soupière avec son pain d'épices maison et sa crème 13.-
- Tomme poêlée sur son lit de salade (vache ou chèvre) 12.50
- Filet de truite de Belfaux sur son lit de légumes et son feuilleté maison 16.-
- Foie gras au torchon de Chez Denis accompagné de salades et de son pain d'épices de Chez Blanc 16.--



Chez Blanc

En Plat principal

- Poulet fermier de la Gruyère et sa sauce maison, accompagné de pommes de terre rissolées et de son légume de saison 32.-
- Jambon de la borne au miel avec son gratin de pommes de terre et son légume de Corjolens 34.-
- Rôti de boeuf aux petits légumes avec sa mousseline de pommes de terre et son légume de Corjolens 34.-
- Filet mignon de porc et son onctueuse sauce à la moutarde de la Fille Dieu, accompagné de gratin de pommes de terre maison et de son légume de saison 38.-
- Longe de veau aux petits légumes avec ses röstis façon Chez Blanc et son légume de saison 38.-
- Entrecôte de Ponthaux et sa sauce maison, ses pommes de terre rissolées et son légume de saison 39.-
- Fondue de viande de Ponthaux à la mode de Chez Blanc avec son gratin de pommes de terre maison et son carrousel de salades 42.-
- Roastbeef de Ponthaux servi chaud, sa sauce béarnaise maison, sa pomme de terre au four et son légume de saison 43.-
- Entrecôte Double de Ponthaux, cuite au sel, accompagnée de sa sauce au Pinot Noir du Vully, son gratin de pommes de terre et ses fagots de haricots 44.-
- Filet de boeuf Angus en croûte sur son lit de champignons accompagné de légumes hivernaux 55.-

Les accompagnements de légumes varient selon la saison et l'arrivage de nos légumes de la région.

Nous sommes à votre disposition pour vous faire part des propositions du moment.



Chez Blanc

Les spécialités de famille

Les spécialités ci-dessous sont des plats traditionnels qui ont toujours existés dans la famille Blanc. L'équipe de Chez Blanc est fière de vous proposer ces plats généreux et savoureux qui sauront ravir les papilles de tous les gourmands !

- Boudin noir de Prez-vers-Noréaz avec ses cornettes et sa compote de pommes de Chésopelloz 20.-
- Filets de truite de Belfaux et sa sauce au vin blanc avec sa pomme de terre à l'anglaise et son légume de saison 28.-
- Ragout d'agneau aux petits raisons avec ses pommes de terre mousseline, ses haricots verts et sa poise à botzi 34.-
- Lapin de Guin et sa sauce à la moutarde de la Fille Dieu accompagné de son légume de saison et de sa polenta 36.-
- Choucroute au mousseux « Bouquet des Amis » de Cheyres avec sa côtelette de porc fumé, son lard, son wienerli de Prez-vers-Noréaz, ses carottes et pommes de terre nature 36.-
- Dinde de Noël à la mode de Chez Blanc, accompagnée de son gratin de pommes de terre et de son légume de saison 38.-



Chez Blanc

Menu Dzodzet

Les propositions dzodzets sont présentées différemment que les propositions tables d'hôtes. Les tables ne seront pas nappées, les serviettes sont en papier et aucun supplément n'est proposé. Les changements dans les menus seront facturés en sus.

- Soupe de chalet 14.-
- Macaronis de chalet 17.-
- Fondue moitié-moitié ou pure Vacherin fribourgeois AOP 24.-
Accompagnée de pommes de terre des Mueses et pain mi-blanc de Romont
- Festival de salades du Vully avec ses pommes de terre en robe des champs
 - Servi avec un buffet de fromages fribourgeois 25.-
 - Accompagné de jambon de la Borne de Romont 25.-
 - Servi avec un buffet de fromages fribourgeois et de Jambon de la Borne de Romont 30.-
- Menu du jour « à la mode du chef »
 - Salade mêlée
 - Côtelette de porc à la moutarde, nouilles et carottes
 - Déllice glacé framboise et vin cuit29.-
- Menu du jour « Les beaux jours sont de retour »
 - Soupe grand-mère chaude
 - Emincé de bœuf, pommes de terre mousseline et haricots verts
 - Meringue et crème31.-



Chez Blanc

Menu de la Bénichon

Mise en bouche :

Cuchaulle de Romont et moutarde de Bénichon

Entrée :

Soupe aux choux du Vully

Premier plat :

Jambon de la Borne de Romont,
lard fumé de Prez-vers-Noréaz et saucisson de Farvagny
accompagnés de pommes de terre natives, choux et carottes

Deuxième plat :

Ragoût d'agneau de Farvagny aux petits raisins,
pomme de terre des Mueses mousseline,
haricots verts et sa poire à botzi de Sévaz

Fromages :

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Dessert :

Meringues de Villarlod et crème de la Gruyère

Avec le café :

Mignardises de la Bénichon
Bricelets, croquets et pains d'anis

Menu Complet : Fr. 62.-

Menu un seul plat principal: Fr. 48.-



Chez Blanc

En saison

En saison, vous aurez le plaisir de découvrir différents produits de notre région soit :

Dès octobre : Les spécialités de Chasse
Les courges

Dès novembre : Le foie gras, préparé avec doigté à Vuadens

Dès mars : La Rhubarbe

En après-plat

- Dégustation de Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP 6.-
- Découverte des fromages fribourgeois
 - Sur assiette (3 sortes) 7.50
 - En buffet (6-7 sortes) 9.-



Chez Blanc

Desserts

- Délices glacés de La Roche (2 boules) 6.-
 - Avec Crème de la Gruyère 9.-
- Gâteau du Vully sucré 8.-
- Meringues et crème de la Gruyère 9.-
 - Avec son coulis de fruits de saison 10.-
- Poires au vin rouge de Chésopelloz et leur crème double 9.-
- Tarte au vin cuit ou aux fruits 9.-
- Poires à Botzi maison et leur glace vanille de Chavannes-Les-Forts 9.50
- Mousse au chocolat noir 9.50
 - Avec son coulis de fraises de Guin 10.50
- St-Honoré de Cécile Choco Créations 9.50
- Vacherin glacé de Chavannes 9.50
- Tarte Tatin du Père Blanc et sa crème double 10.-
- Tourte à la mousse de framboises et chocolat 10.-
 - En part individuelle 11.50
- Mignardises de Cécile Choco Créations (Mousse framboise, mini tartelette au citron, mini cacac, petit chou, mini forêt noire) 16.--
- Buffet de desserts à la mode de Chez Blanc (3 desserts à choix) 17.50
- Délices de la Bénichon : Bricelets, croquets, pains d'anis 3.50

Nous avons la chance de travailler avec des artisans passionnés qui peuvent réaliser les plus gourmands des desserts. Faites-nous part de vos envies !



Chez Blanc

Le Menu Chasse proposé par Chez Blanc pour votre plaisir

En apéritif :

- Verrine de crème de courges de Lentigny accompagnée de son pain d'épices maison

Par personne: Fr. 5.00

En entrée :

- Terrine de cerf à la mode de Chez Blanc accompagné de sa salade saisonale de Corjolens

Prix par personne : Fr. 9.-

En plat :

- Médaille de chevreuil accompagné de ses spätzlis, de ses choux rouges, choux de Bruxelles, pommes avec confiture, poires à botzi, marrons
- Prix par personne : Fr. 42.-

En dessert :

- Glace aux pruneaux et à la cannelle de Chavannes-les-Forts accompagnée de sa crème de la Gruyère et de sa poire à botzi caramélisée.
- Prix par personne : Fr. 10.-

Prix par personne du menu complet : Fr. 63.-

Septembre 2020

PS : la viande de cerf et de chevreuil provient de France

pour le plaisir

10 de 10



Chez Blanc

Nous vous remercions de votre intérêt et nous nous réjouissons de vous accueillir prochainement.

Chez Blanc

Route de Champ de Croix 1, 1753 Matran

www.chezblanc.ch, info@chezblanc.ch