

Catalogue des offres 2021

Restaurant Le Sporting

Golf-Club Crans-sur-Sierre



Rue du Prado 20
3963 Crans-Montana
Tél. +41 27 481 11 77
info@sporting-crans.ch

Pour vos compétitions nous vous proposons :

Avant le départ des joueurs au clubhouse :

- Une boisson chaude ou un jus de fruits et un croissant, CHF 4.50.-
- Petit déjeuner continental servi au buffet, CHF 8.-
Boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, bircher
- Petit déjeuner américain servi au buffet, CHF 16.-
Boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, choix de pains, Beurre, confiture, œufs brouillés, lard grillé, yaourts, fromage
- Personnalisation, un souhait supplémentaire à nos formules etc...
Faites-nous part de vos demandes ainsi que de votre budget.

Avant le départ des joueurs au trou n°1 :

- Une boisson chaude, ou un jus de fruits et un croissant, CHF 4.50.-
- Un fruit et un sandwich, CHF 6.-
- Une boisson chaude, bircher, un croissant et un fruit, CHF 9.-
- Une boisson chaude, bircher, croissants, fruits et une barre céréales, CHF 12.-

Le Turn :

- Un fruit et un sandwich, CHF 6.-
- Un sandwich, un fruit et une barre céréales, CHF 7.50.-
- Au choix : soupe de saison, mini-club sandwich, part de cakes ou muffin individuel (salé ou sucré), CHF 12.-
- Une part de pâté en croûte "Sporting club" avec salade, CHF 14.-*
- Une demi-tarte flambée au feu de bois, CHF 14.-*
- Une demi-planchette de montagne, CHF 20.-*
- Raclette à discrétion, CHF 17.-*
- Risotto de saison, CHF 18.-*
- Pièces apéritifs (Finger Food) :
 - 4 pièces à choisir selon propositions en p. 7, CHF 18.-*
 - 6 pièces à choisir selon propositions en p. 7, CHF 24.-*

* : Prix comprenant les vins de la maison et eau minérales

A l'arrivée des flights et/ou pour votre remise de prix

(Offre valable dès 40 personnes, les prix s'entendent par personne)

Préparé en cuisine, servi à table ou au buffet (ces offres n'incluent pas les boissons) :

- 3 différents Snacks apéritifs aux choix, CHF 5.-
(Chips, olives, cacahuètes, gressins etc...)
- Plateau du sportif, hors boissons, CHF 12.-
Dips de légumes, houmous, tzatziki, fromage frais, shots de gaspacho, tapenade
A choix : mini Wrap, mini-club sandwich ou bruschetta,
- Assiette de roast-beef froide et salade de pommes de terre, CHF 26.-
Servie avec mesclun de salade verte et sauce tartare maison.
- Une belle part de pâté en croûte "Sporting club" servie avec une salade, CHF 14.-
- Une demi-planchette de montagne, CHF 20.-
- Pièces apéritifs (Finger Food) :
 - 4 pièces à choisir selon propositions en p. 7, CHF 16.-
 - 6 pièces à choisir selon propositions en p. 7, CHF 22.-
- Menu du jour avec un dessert, CHF 26.-

Préparé devant vous, servi à table ou au buffet (ces offres n'incluent pas les boissons) :

- Tarte flambée au feu de bois, CHF 18.-
- Raclette à discrétion, CHF 20.-
- Un plat de pâte ou un risotto, CHF 18.-
- Selon le marché (pièce de bœuf, palette de porc, baron d'agneau...) préparé à la
rôtissoire sur la terrasse entre, CHF 22.- et CHF 36.-
Servi avec gratin de pommes de terre, pommes purée ou poêlés de légumes
- Selon le marché, brochette aux choix (bœuf, gambas, volailles, légumes etc...)
Ribs de porc ou ailerons de poulet caramélisé entre, CHF 26.- et CHF 42.-
Servi avec gratin de pommes de terre, pommes purée, salade ou poêlés de légumes
- Paella, CHF 24.-

Animations culinaires, préparées devant vous.

Service au buffet (ces offres n'incluent pas les boissons) :

Les convives composent leur plat avec une déclinaison de produits de saisons.

Exemple, pour le bar à Capresa (salade tomate-mozzarella) :

1. Choix de différentes variétés de tomates (cœur de bœuf, ananas...)
2. Choix de différents fromages (burrata, bufala, affumicata...)
3. Choix de l'assaisonnement avec une sélection d'huile AOC, de poivres grandes origines, de différents sel et vinaigres spéciaux.

- Bar à mini-burgers (3 pièces) ou un burger de 180gr, CHF 24.-
Servi avec des frites steak-house ou une salade verte.
- Bar à Capresa servi avec un choix de pains, CHF 18.-
- Bar à Ceviche servi avec un choix de pains, CHF 26.-
- Bar à rösti, CHF 22.-
- Bar à risotto garni de saison, CHF 20.-
- Bar à burritos, CHF 18.-
- Bar à tartare (bœuf, saumon...), CHF 28.-

Une formule cocktail dinatoire peut être composée avec les propositions qui précèdent et les exemples de la page 7

Pour vos boissons, nous vous proposons différentes solutions :

- Forfait n°1 (sans alcool) eau minérale, sélection de soft drink premium, bières sans alcool, jus de fruits et boisson chaude, CHF 16.-
- Forfait n°2 eau minérale, boisson chaude et vin de la maison, CHF 16.-
À discrétion, à hauteur d'une bouteille de vin pour 4 personnes
- Forfait n°3 eau minérale, boisson chaude, vin de la maison et prosecco, CHF 18.-
À discrétion, à hauteur d'une bouteille de vin ou prosecco pour 4 personnes
- Forfait n°4 eau minérale, boisson chaude, vin de la maison et champagne CHF 26.-
À discrétion, à hauteur d'une bouteille de vin ou champagne pour 4 personnes
- Forfait n°5 (avec commande de vins de notre sélection ou droit de bouchons) eau minérale et boisson chaude, CHF 9.-
- Droit de bouchon par bouteille de vin, CHF 25.-
- Droit de bouchon par bouteille de champagne, CHF 50.-

Pour l'organisation de vos repas nous vous proposons :

(Offre valable dès 40 personnes, les prix s'entendent par personne)

Propositions de menus servie à table (ces offres n'incluent pas les boissons) :

- Menu à CHF 38.-
Tarte fine à la tomate, confit d'oignon / Pavé de saumon, beurre blanc aux poireaux, gratin de pomme de terre / Salade de fruits estivales.
- Menu à CHF 42.-
Bruschetta à l'Italienne, saladine de saison / Suprême de poulet fermier grillé, écrasée de pommes de terre à l'ail des ours et légumes de saison / Brownie aux noix de Pécan et glace vanille.
- Menu à CHF 46.-
*Power bowl de quinoa, guacamole et houmous /
Filet de bar, sauce vierge, riz pilaf et légumes de saison / Tarte à la framboise.*
- Menu à CHF 56.-
Salade fraîcheur / Médaillon de veau, sauce forestière avec purée pommes de terre et ratatouille / Opéra chocolat Grand Cru et coulis de framboise

Pasta party, CHF 39.-

- Servi sur un buffet, un choix de gnocchi au pesto de basilic, Tagliatelle aux bolets et penne sporting (sauce tomate, crème, jambon cuit, piri-piri- persil)
- Prix comprenant les vins du mois et eau minérale

Propositions de repas à table servi au buffet (ces offres n'incluent pas les boissons) :

- Buffet "Sporting Club" voir le détail en page 9, CHF 50.-
- Buffet "Grillades Sporting-Club" voir le détail en page 10, CHF 50.-
- Buffet "Gala Sporting-Club" voir le détail en page 11, CHF 75.-

Propositions de cocktail dînatoire dès CHF 40.- / personnes (hors-boissons)

Cocktail dînatoire servi au buffet, formule intéressante pour une soirée décontractée. Les tables sont nappées et les couverts sont sur le buffet.

Bouchées froides

Brochette de magret fumé et fraise / brochette de tomates cerises et mozzarella / feuilleté de poulet au curry et ananas / différentes quiches et bruschetta / assiette de montagne / cascade de jambon cru et melon / club sandwich.

Bouchées chaudes

Aileron de poulet tandoori / gambas en croûte de pomme de terre / gambas piquantes aigre-doux / samossa / fallafel / rouleau de printemps / boulette de viande provençale / pizza et hamburger

Bouchées sucrées - desserts

Choux à la crème / tartelettes aux fruits / macaron / brownie / jalousie aux pommes et vanille

Animation culinaire, préparée devant vous.

- Bar à mini-burgers (3 pièces) ou un burger de 180gr CHF 24.-
Servie avec des frites steak-house ou une salade verte.
- Bar à Capresa servi avec un choix de pains CHF 18.-
- Bar à Ceviche servi avec un choix de pains CHF 26.-
- Bar à rösti, CHF 22.-
- Bar à risotto, CHF 20.-
- Bar à burritos, CHF 18.-
- Bar à tartare (bœuf, saumon...), CHF 28.-

Animation et open bar :

- Animations, DJ, light show de 22h à 2h00, forfait de CHF 750.-
 - Formule open bar, CHF 25.-
Uniquement si formule DJ et un minimum de 40 personnes

Propositions de bouchées pour les Finger Buffet

Cochez votre choix (4 ou 6 pièces) :

Le coin froid

- Bircher-muëсли
- Yoghurt
- Salade de fruits de saison
- Canapés :
 - Saumon fumé et cottage cheese
 - Jambon-fromage
 - Œufs mimosa
 - Salami piquant
- Bruschetta de saison
 - Tomate / échalote / pesto / Jambon cru, etc...
- Délices (sandwich)
Au choix : thon, roastbeef, dinde, beurre, fromage, etc...
- Quiches de montagne et de saison
- Verrines
 - Verrine de guacamole
 - Verrine de tzatziki
 - Verrine de houmous
 - Verrine gaspacho
 - Verrine vichyssoise

Le coin chaud

- Veloutés
 - Velouté de tomates
 - Velouté de courgettes
- Brochettes
 - Brochette de poulet tataki
 - Brochette de crevettes au citron
 - Brochette de légumes confits
- Mini-risotto
 - Risotto au fromage italien
 - Risotto de saison

Le coin sucrée

- Tartelettes
 - Pomme
 - Abricot
 - Fruits rouges
- Opéra
- Choux à la crème
- Macaron
- Brownie
- Jalousie aux pommes et vanille
- Panna cotta, coulis de fruits rouges

LE BUFFET "SPORTING-CLUB"

Buffet froid :

- Choix de salades et crudités
- Jambon cru et melon
- Vitello tonnato
- Carpaccio de bœuf
- Mozzarella & tomate
- Saumon fumé et saumon en Bellevue
- Légumes grillés
- Pâté en croûte "Sporting-Club"
- Plateau de montagne
- Salade du pêcheur

Buffet chaud :

- Pièce de bœuf cuisson à cœur 60°, jus au Pinot Noir
- Longe de veau rôtie aux senteurs de Provence
- Garnitures de saison
- Risotto

Plateau de fromages :

- Tomme à la crème et aux herbes
- Fromage de chèvre
- Fromage à raclette
- Sérac

Desserts :

- Mini choux à la crème
- Tartelettes aux fruits
- Macaron
- Brownie
- Jalousie aux pommes et vanille

LE BUFFET "GRILLADES SPORTING-CLUB"

Buffet froid :

- Choix de salades et crudités
- Jambon cru et melon
- Vitello tonnato
- Carpaccio de bœuf
- Mozzarella & tomate
- Saumon fumé et saumon en Bellevue
- Légumes grillés
- Pâté en croûte "Sporting-Club"
- Plateau de montagne
- Salade du pêcheur

Buffet chaud :

- Entrecôte Parisienne
- Ailerons de poulet
- Assortiment de saucisses (saucisse de veau, merguez, chipolata)
- Côtelettes d'agneau
- Légumes grillés

Plateau de fromages :

- Tomme à la crème et aux herbes
- Fromage de chèvre
- Fromage d'alpage
- Sérac

Desserts :

- Mini choux à la crème
- Tartelettes aux fruits
- Macaron
- Brownie
- Jalousie aux pommes et vanille

LE BUFFET "GALLA SPORTING-CLUB"

Buffet froid :

- Choix de salades et crudités
- Salade de quinoa, terrine de pois chiche et noix
- Cappuccino de courgettes et polenta
- Gaspacho de melon et jambon cru
- Panna cotta tomate au basilic et Chantilly
- Muffins de courgettes et crème au fromage du Valais
- Brochettes végétariennes
- Riz noir Venere à la menthe et cabillaud
- Guacamole et gambas à la Provençale
- Salade de Kamut, petits légumes et gambas « Black Tiger » et thé vert
- Salade de poulpe, pommes de terre et crème de pistache
- Trilogie de poissons fumés
- Carapaccio de boeuf
- Mousse de foie gras
- Pâté en croûte "Sporting-Club"

Buffet chaud :

- Tranche de bœuf, cuisson à cœur 60 degrés
- Filet mignon de porc sauce à la pêche
- Risotto de saison
- Garniture de saison

Plateau de fromages :

- Tomme à la crème et aux herbes
- Bûche de chèvre
- Fromage à raclette
- Bleu du Valais

Desserts :

- Les Minis : choux à la crème, macaron, et brownie
- Tartelettes aux fruits et jalousie aux pommes et vanille
- Festival de Verrines : framboise, abricot et mangue

Carte des vins

Mousseux et Champagnes

Prosecco Pergolo, Extra dry DOC La Pieve By Mionetto	0.75	CHF 44.-
Champagne Besserat de Bellefon Bleu Brut	0.75	CHF 89.-
Rosé Brut	0.75	CHF 115.-
Blanc de Blanc Grand Cru	0.75	CHF 159.-

Vins blancs du Valais AOC

Fendant du Valais Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 28.-
Fendant Les Terrasses Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 34.-
Trace, Chasselas Cave Le Tambourin, Corin	0.75	CHF 36.-
Fendant Tradition Domaine des Muses, R. Taramarcaz, Sierre	0.75	CHF 44.-

Spécialité de Vins blancs Valaisans AOC

Johannisberg de Chamoson Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 44.-
Johannisberg Domaine des Muses, R. Taramarcaz, Sierre	0.75	CHF 52.-
Petite Arvine Cave des Bernunes, Nicolas Zufferey, Sierre	0.75	CHF 58.-
Petite Arvine Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 62.-

Vins rosé AOC

Rosé des Vents Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 42.-
---	------	----------

Vins rouges du Valais AOC

Dôle des Monts	0.75	CHF 38.-
Maison Gillard, Sion	mag.	CHF 78.-
Prélude, Gamay		
Cave Le Tambourin, Corin	0.75	CHF 44.-
Gally, Gamay-Dolinoir	0.75	CHF 48.-
Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	mag.	CHF 96.-
Fusio, Pinot Noir		
Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 48.-

Spécialité de Vins rouges Valaisan AOC

Cornalin, Vieille Souche		
Vins Bruchez, Flanthey	0.75	CHF 52.-
Syrah, Les Trésors de Familles		
Maison Gillard, Sion	0.75	CHF 54.-
Baroq, assemblage	0.75	CHF 62.-
Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	mag.	CHF 124.-
Cayas, Syrah	0.75	CHF 93.-
Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	mag.	CHF 188.-

Vins rouges d'Italie

Primitivo Salento IGT « Punta Aquila »		
Tenute Rubino, Gambero Rosso	0.75	CHF 38.-
Collemassari Riserva Montecucco DOC	0.75	CHF 44.-
Castello di Collemassari, Gambero Rosso	mag.	CHF 92.-
Ugolforte Brunello di Montalcino DOCG		
Tenuta San Giorgio	0.75	CHF 106.-
Grattamacco Rosso « Bolgheri » DOC		
Podere Grattamacco, Gambero Rosso	0.75	CHF 132.-