
C A F E - R E S T A U R A N T

AÉROPORT

S I O N



Banquets – Réceptions

Dans un cadre moderne, convivial et chaleureux, à proximité de la piste d'envol, le café restaurant de l'Aéroport vous accueille volontiers pour un dîner en tête-à-tête, un menu d'affaires, un banquet jusqu'à 250 personnes ou tout simplement pour apprécier un cru du pays ou déguster, en été, une coupe glacée sur notre terrasse.

A quelques minutes du centre-ville de Sion et de la sortie autoroutière Sion-Ouest, le restaurant de l'Aéroport constitue un lieu de rendez-vous idéal, avec un vaste parking à disposition. Des salles de conférences de 15 à 100 personnes permettent également d'organiser vos séances ou assemblées.

Consultez également notre site internet pour connaître, en permanence, nos propositions de gourmandises de saison et nos menus de fête.

Bernard Fellay
Rte de l' Aéroport 60
www.restaurant-aeroport.ch
CP 1951 CH – Sion
Tél. +41 (0)27 322 00 71

Cocktail « Eagle Helicopter »

Fr. 26.50 par pers.



Rebibes de vieux fromage d'alpage
Lard sec du Valais
Saucisse à la racine rouge
Jambon cru
Viande séchée
Cornichons - oignons
Pain de seigle aux fruits

Cocktail « Hélipassion »

Fr. 27.50 par pers.

Sélection de fromages et tommes du Valais
Jambon cru
Viande séchée
Saucisse à la racine rouge
Fromage de chèvre de Grimisuat
Mini quiche au fromage
Cornichons - oignons
Pain paillasse
Pain de seigle aux fruits

Cocktail « Air Glaciers »

Fr. 33.50 par pers.

Viande séchée
Jambon cru
Sélection de fromages de Claude Luisier
Cornichons - oignons
Pain de seigle aux fruits
Canapés assortis - 4 pces par pers.
Saumon fumé - roastbeef - terrine de campagne - viande séchée
Mini-verrines assorties - 3 par pers.
Salade de fruits frais - flan caramel - glace vanille et fruits rouges
Tarte aux pommes Golden

En souvenir de M. Hermann Geiger, pilote des Glaciers, nos menus portent le nom d'un hélicoptère ou d'un avion en activité à l'Aéroport de Sion.

Menu « King Air »

Fr. 42.50

Salade des Mayens
Rebibes de vieux fromage d'alpage et viande séchée

Hauts de cuisses de poulet marinés façon thai - sauce satay
Riz parfumé
Légumes grillés

Bûche glacée chantilly

Menu « Super Puma »

Fr. 52.50

Terrine de campagne
Saladine de saison

Filets mignons de porc - sauce forestière
Gratin valaisan
Panaché de légumes

Tarte aux pommes Golden - glace vanille - chantilly

Fondue Chinoise 220 gr p.pers.

dès 4 personnes - jusqu'à 120 personnes

1 Fondue Aéroport

Fr. 48.50

Salade fraîcheur

Choix de viandes servies fraîches coupées en lamelles
Rumpsteak de bœuf Black Angus - poitrine de poulet

Choix de sauces

Pommes frites ou riz parfumé

Meringue glacée - crème Chantilly

2 Fondue Bœf Glouton

Fr. 58.50

Terrine de campagne maison
Saladine

Choix de viandes servies fraîches coupées en lamelles
Rumpsteak de bœuf Black Angus - poitrine de poulet

Choix de sauces

Pommes frites ou riz parfumé

Vacherin glacé en verrine cassis - passion

Composez votre menu dès 8 personnes

Même menu pour tous les convives

Afin de vous satisfaire au mieux, nous vous proposons de composer un menu personnalisé. Nous restons volontiers à votre disposition pour d'éventuels conseils.

Entrées froides

Mousse de foie de volaille - saladine de saison
Pâté en croûte de pintade - saladine de saison
Saladine de filets de perche tièdes - vinaigrette à l'huile d'olive et jus de citron
Crevettes Black Tiger à la plancha et saumon rôti sur sa peau - saladine de saison
Saumon fumé de Norvège - crème au raifort - toast - beurre

Entrées chaudes

Feuilleté aux champignons frais de saison
Filet de bar aux poireaux - sauce safranée à la crème
Filets de perche meunière - sauce tartare
Saumon rôti sur sa peau à la crème d'aneth
A choix pommes natures persillées ou riz parfumé

Plats

Racks d'agneau au romarin
Entrecôte de boeuf façon tagliata
Contre-filet de bœuf
Carré de veau en cuisson lente
Pavé de filet de bœuf suppl. Fr. 4.50 par pers.

Garnitures
Gratin valaisan
Pommes grenailles rissolées
Pommes frites
Pommes croquettes
Panaché de légumes du marché
Endive braisée à la brunoise de légumes
Duo de carottes - brocoli

A choix
Sauce forestière
Réduction de Syrah à l'échalote
Sauce poivre vert
Sauce morilles suppl. Fr. 6.50 par pers.

Desserts

Sorbet citron au Limoncello
Sorbet Abricotine
Meringue glacée - crème chantilly
Coupe Danemark
Coupe Romanoff (en saison)
Vacherin glacé en verrine cassis - passion
Tiramisu - glace Mövenpick vanilla dream - fruits rouges
Salade de fruits frais et son sorbet passion - mangue
Mousse au chocolat - caramel au beurre salé
Flan caramel maison - crème chantilly

Menu 3 plats Fr. 72.50

Menu 4 plats Fr. 84.50

Buffet « Saveurs du Monde »

dès 80 personnes

* sous réserve de modifications selon la saison et les arrivages

Fr. 70.— par pers.

Buffet froid

Salade de saison - 4 sortes

Tomates grappes - mozzarella bufala à l'huile d'olive et basilic

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

Antipasto de légumes à l'italienne

Jambon Helvetica Grand Cru 18 mois

Viande séchée du Valais

Mousse de foie de volaille

Pâté en croûte de pintade

Terrine de sanglier maison

Tartare de bœuf parfumé au cognac

Roastbeef froid - sauce tartare

Filets de poulet marinés façon thai - sauce satay

Sushi - sashimi

Crevettes Black Tiger - sauce calypso

Saumon fumé de Norvège - crème au raifort

Salade de fruits de mer

Saumon en Bellevue

Huîtres St-Vaast no 2

Terrine de saumon à l'aneth

Buffet de pains

Buffet chaud

Pièce de bœuf

Pièce de veau

Cuissot de chevreuil

Sauce champignons

Sauce poivre vert

Gratin valaisan

Panaché de légumes du marché



Asian Corner

Crevettes au curry rouge

Canard croustillant

Nouilles jaunes aux légumes

Riz parfumé

Buffet de desserts

Mini-verrines

Mousse chocolat

Mousse citron

Flan caramel

Tarte aux 2 chocolats

Tarte framboisine

Tarte fruits de la passion

Saint-Honoré

Tiramisu

Salade de fruits frais

Choix de glaces et sorbets Mövenpick

Sélection de fromages Claude Luisier

Menu Mariage « F/A-18 »

Terrine de foie gras de canard et magret fumé

Saladine de saison

ou

Saladine de filets de perches tièdes à la vinaigrette aux herbes

Filet de bar aux poireaux à la crème safranée

ou

Feuilleté aux champignons frais

Pavé de filet de bœuf - réduction de Syrah à l'échalote

ou

Filet mignon de veau forestière

Gratin dauphinois

Panaché de légumes du marché

Vacherin glacé « Heureux Mariage »

ou

Buffet de desserts - fromages

Café – liqueurs valaisannes

Fr. 140.— par pers.

Comprenant : le menu – les minérales litres – les vins – un café – une liqueur
(Abricotine - Williamine - Pomme Golden)

Après le service des cafés, le « forfait boissons » prend fin.

Vins

Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin - Uvrier

Cave Ardévaz - Famille Boven - Chamoson

Fendant

Gamay

Les futurs mariés sont invités à déguster gratuitement le menu mariage ainsi que les vins.

Conditions générales

Pour l'entière réussite de votre manifestation, nous vous invitons à prendre connaissance de nos conditions générales.

Base des conditions générales

Le document sur lequel s'appuie toute commande de menu est la confirmation de réservation.

Choix du menu et des vins

Le choix définitif du menu et des vins devra être communiqué 6 jours avant la manifestation.

Nombre de participants

Le nombre de personnes minimum est à confirmer par email 48h avant la manifestation et sera pris comme base pour la facturation.

Au cas où le nombre serait supérieur le jour du banquet, le nombre exact de participants sera facturé.

Annulation

60 jours avant la manifestation : 35 % des prestations contractuelles seront facturées.

de 30 à 15 jours avant la manifestation : 65 % des prestations contractuelles seront facturées.

de 14 jours au jour « J » : 100 % des prestations contractuelles seront facturées.

Extras de service - nappage - cartes de menu couleur possible avec logo

Forfait Fr. 360.-- pour tous les banquets.

Musique et animation

Pour des questions d'organisation, le musicien est prié de s'annoncer par téléphone afin de définir le jour et l'heure à laquelle il mettra en place son matériel. Il est prié de se conformer aux directives.

La musique devra cesser de jouer à 3h00 et le restaurant fermera ses portes à 3h30.

Le musicien est prié de débarrasser le matériel pour 3h30.

Décorations et nettoyage

Toutes les décorations seront enlevées par le client à la fin de la manifestation et débarrassées le lendemain au plus tard à 11h00.

Nous sommes dans l'obligation de facturer également les heures de nettoyage en cas d'utilisation de confettis, Fr. 50.-- à l'heure.

Conditions de paiement

- comptant
- carte de débit : Postcard, EC direct ou Maestro
- bulletin de versement facture payable net sans escompte à 10 jours à partir de Fr. 1'000.--
- carte de crédit : Visa, Eurocard, American Express

Pour les paiements par carte de crédit dès Fr. 1'000.--, une commission de 2 % sera facturée.

Dépôt de garantie

Un dépôt de garantie, équivalant au 30 % du chiffre d'affaire total estimé, peut être requis à la confirmation de la réservation.

Responsabilité

Possibilité d'utiliser le parking de l'Aéroport qui appartient à la Municipalité de Sion. La Direction du Restaurant n'est en aucun cas responsable des dommages qui pourraient survenir aux véhicules.

La Direction décline toute responsabilité concernant les biens, les vêtements et autres objets apportés par les organisateurs et les participants à la manifestation.

L'organisateur de la soirée est responsable du comportement de ses invités et des dommages que lui ou ses invités pourraient occasionner lors de la soirée et s'engage à prendre en charge les frais relatifs à ces dégâts.

La Direction se réserve le droit d'intervenir et d'annuler toute manifestation portant atteinte à la notoriété de l'établissement.

Divers

La direction se réserve en tout temps le droit de refuser un banquet pour autant qu'elle en donne clairement l'explication au client.

S'il y a parmi vos invités des végétariens ou des personnes allergiques, nous en tiendrons compte. Mais pour que nous puissions nous organiser en conséquence, nous vous prions de nous le faire savoir au préalable.

Pour nos jeunes clients, nous servons volontiers des demi-portions ou des menus pour enfants.

For juridique

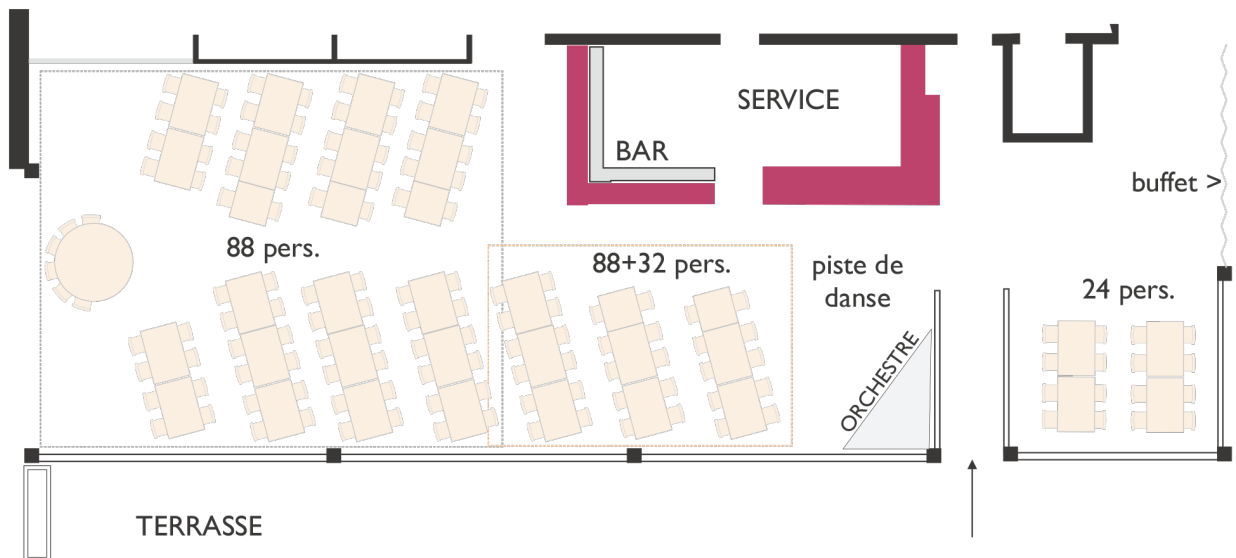
La juridiction compétente est à Sion. Seul le droit suisse est applicable.

Plans des salles

capacité banquet de 20 à 220 pers.

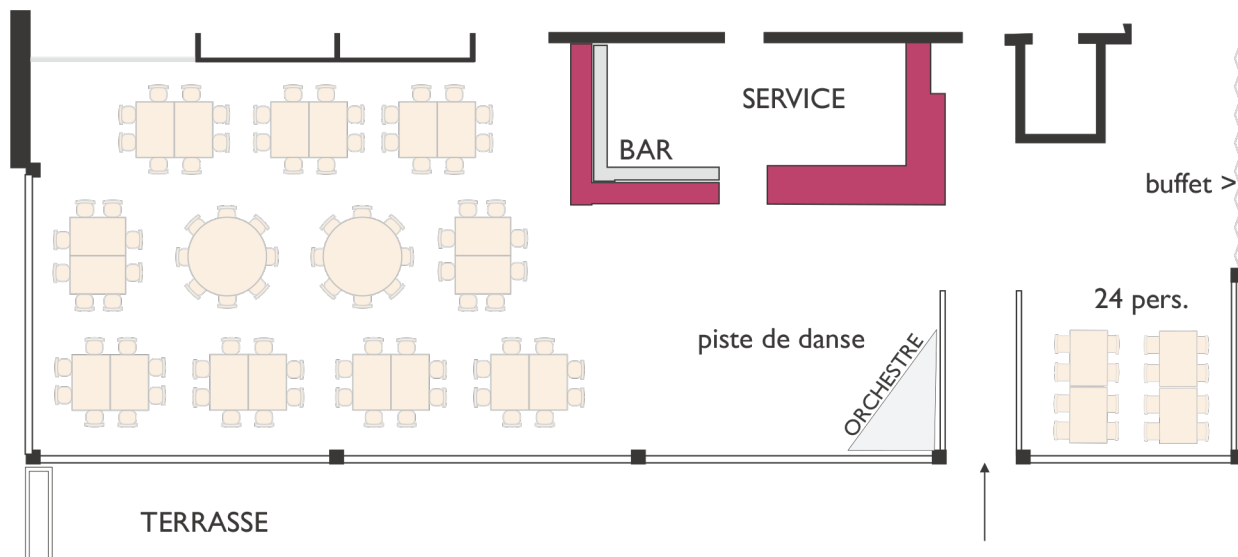
Partie ouest

Salle de banquet de 88 à 160 personnes



Partie ouest

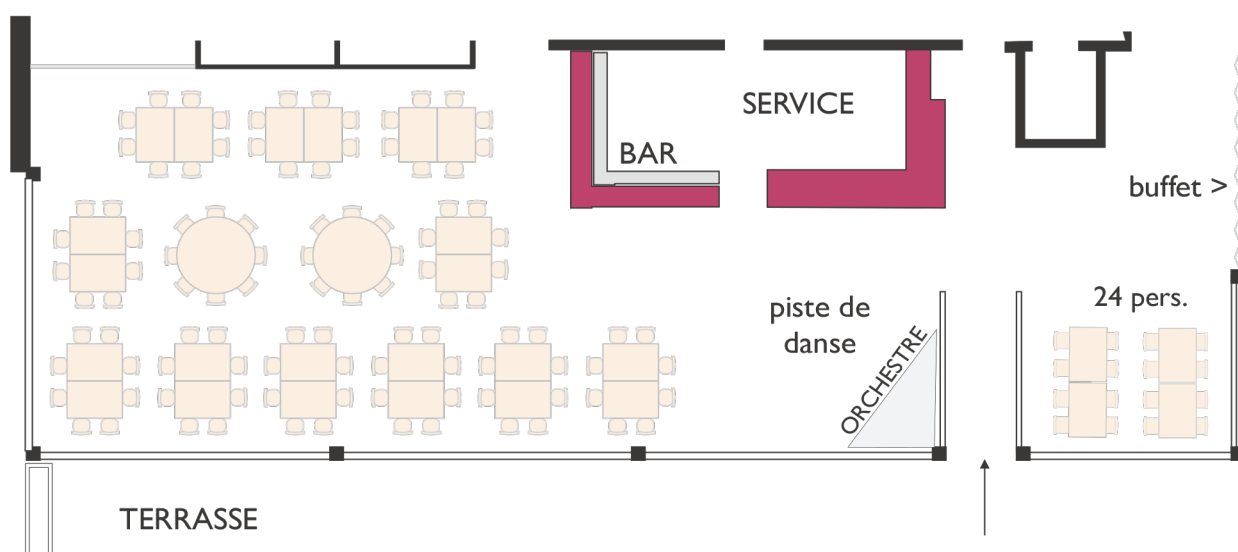
Salle de banquet de 88 places



www.restaurant-aeroport.ch

Partie ouest

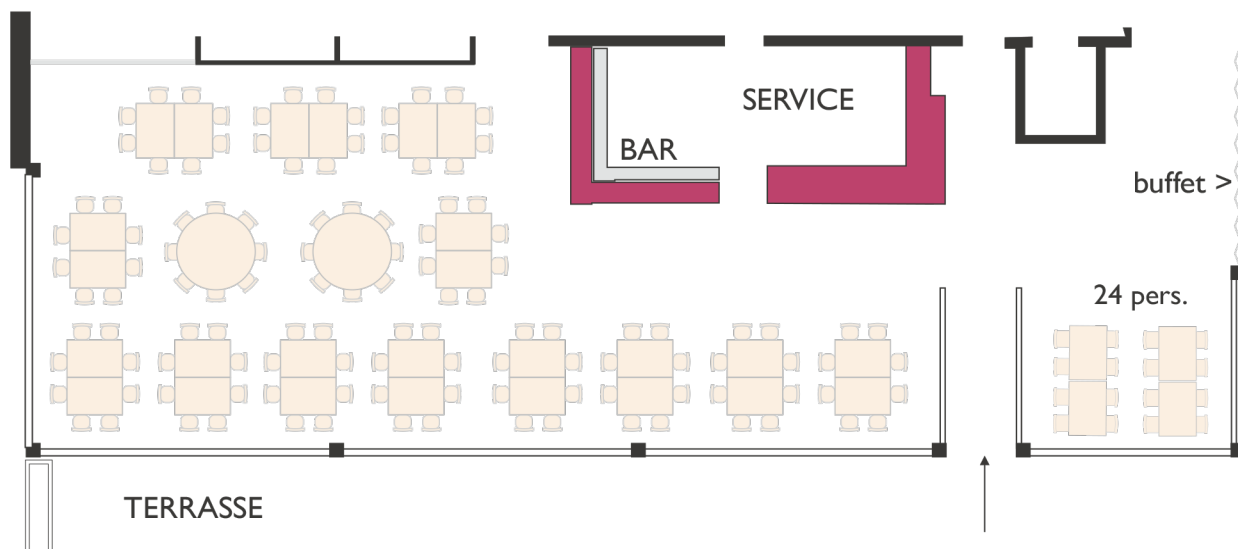
Salle de banquet de 104 places



www.restaurant-aeroport.ch

Partie ouest

Salle de banquet de 120 places

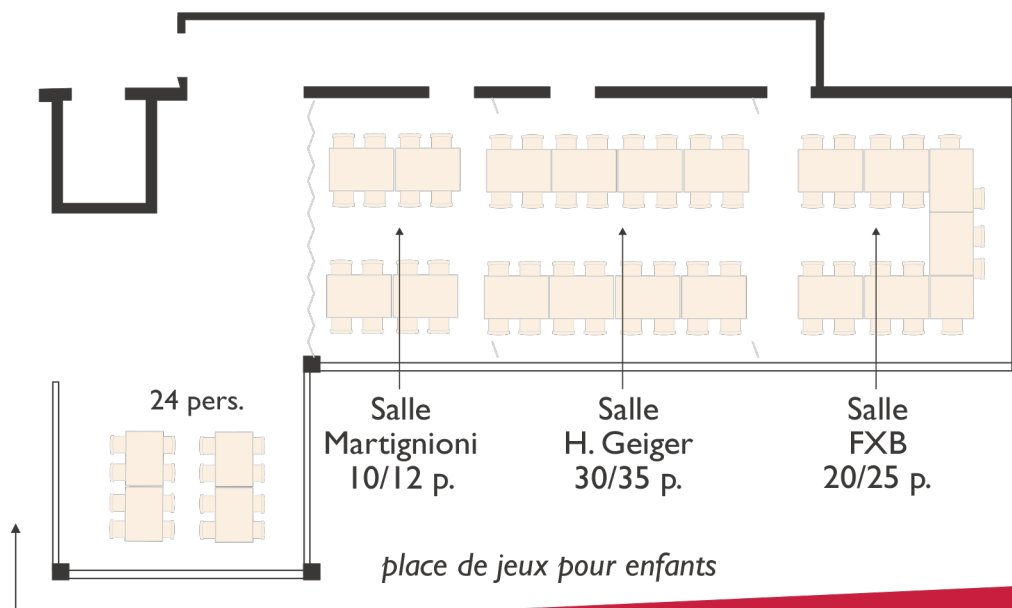


www.restaurant-aeroport.ch

Partie est

Salles de réunions modulables de 10 à 80 personnes

Location par salle : salle FXB Fr. 50.- / salle Martignoni Fr. 50.- / salle H. Geiger Fr. 50.-



www.restaurant-aeroport.ch