

Proposition de menus pour banquets (À partir de 10 personnes)

Les entrées :

| | | |
|-----------------------------------------------------------|-----|-------|
| 1). Roulades de jambon aux légumes gratinées | CHF | 14.50 |
| 2). Terrine de chevreuil (faite maison), toasts et beurre | CHF | 14.50 |
| 3). Croûte aux morilles 1 pain | CHF | 13.- |
| 4). Croûtes aux morilles 2 pains | CHF | 22.- |
| 5). Vitello tonnato | CHF | 17.- |
| 6). Mousseline de brochet (NE) (faite maison), toasts | CHF | 14.50 |
| 7). Asperges, sauce hollandaise et jambon cru (en saison) | CHF | 17.- |
| 8). Roast-beef (froid), sauce tartare | CHF | 17.- |

Les menus :

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| 1). Rôti de porc au four | CHF | 23.50 |
| 2). Jambon à l'os « du Gourmet » | CHF | 23.50 |
| 3). Langue de bœuf, sauce câpres et pomme purée | CHF | 23.50 |
| 4). Bœuf braisé | CHF | 24.50 |
| 5). Rôti de veau | CHF | 31.50 |
| 6). Roast-beef (chaud) à la Bordelaise | CHF | 34.- |
| 7). Filets mignons de porc aux morilles (1service) | CHF | 35.- |
| 8). Fondue chinoise Bichonne (viande fraîche) | CHF | 37.- |
| 9). Fondue Bourguignonne | CHF | 37.- |
| 10). Fondue Chaux-des-Taillères (Dans le pain, lard et échalotes) | CHF | 23.50 |
| Possibilité d'avoir sauce aux poivres ou ail des ours | CHF | 3.50 |

Compris en entrée soit d'un potage ou d'une salade mêlée.

Accompagnement à choix :

pommes de terre frites / gratin dauphinois

spätzlis / pâtes / risotto / rösti

Et d'un choix de légumes frais de saison.

Les desserts :

**Peut avoir dessus une inscription, dessin, logo*

| | | |
|-----------------------------------------------------|-----|-------|
| 1). *Vacherin glacé et meringué aux arômes assortis | CHF | 8.50 |
| 2). *Soufflé glacé au Grand Marnier ou à l'Absinthe | CHF | 10.- |
| 3). *Forêt noir | CHF | 10.- |
| 4). Omelette norvégienne | CHF | 14.- |
| 5). Flan maison au caramel | CHF | 9.50 |
| 6). Bavarois aux fruits | CHF | 10.50 |
| 7). Salade de fruits frais | CHF | 10.50 |
| 8). Chaud-froid de fruits | CHF | 9.- |
| 9). Fromages du pays | CHF | 9.00 |

De la qualité avant tout :

Nous essayons d'acheter que des produits de première fraîcheur, de les respecter au mieux lors de leurs préparations maison, de les mettre en valeur pour vos yeux et papilles !!!

Allergène :

En ce qui concerne les allergies :

Merci de réserver votre plat en avance !

Veillez demander conseil à notre personnel de service qui se fera un plaisir de répondre à vos attentes.

Menus composés

1.

Potage ou salade mée
* * *
Croute aux morilles (1 pain)
* * *
Bœuf braisé
Pommes frites, choix de légumes
* * * CHF 37.50
Salade de fruits frais
(avec dessert) CHF 48.-

2.

Potage ou salade mée
* * *
Roast-beef (chaud) à la bordelaise
Pommes frites, choix de légumes
* * * CHF 34.-
Bavarois aux fruits
(avec dessert) CHF 44.50

3.

Terrine de chevreuil
Toasts et beurre
* * *
Potage ou salade mée
* * *
Jambon à l'os
Gratin dauphinois, haricots
* * * CHF 38.-
Soufflé glacé au Grand-Marnier
(avec dessert) CHF 48.-

4.

Mousseline de brochet (NE), toasts
* * *
Potage ou salade mée
* * *
Filets mignons de porc aux morilles (1service)
Pommes frites, choix de légumes
CHF 49.50

***Sur demande d'autres propositions !!!
Possibilité de changer les premiers plats (entrée) dans les menus,
idem pour les desserts !***

Païement accepté en euros, TVA incluse : 7.7%