

MENU 1

Entrée

Cocktail de crevettes à la mangue

Fr. 13.- / personne

Plat

Rumpsteak de bœuf
Beurre de café de Paris

Gratin dauphinois

Légumes de saison

Pain en ballon

Fr. 34.- / personne servi en buffet

Fr. 36.- / personne servi sur assiette

Dessert

Tourte forêt noire
autres choix possibles

Fr. 7.50 / personne

Boissons

Eau plate / Eau gazeuse

Boissons minérales

Fr. 6.50 / personne

Cafés / Thés

Offerts

Vin non compris

choix selon notre liste

(un décompte est établi à la fin de l'événement)

Les prix indiqués sont basés sur les tarifs 2026 et peuvent être révisés en cas d'augmentation.

MENU 2

Entrée

Tartare de truite saumonée de Soubey
baguette au feu de bois et beurre

Fr. 14.- / personne

Plat

Suprême de poulet
Sauce au vin jaune
Gratin dauphinois
Légumes du potager
Pain en ballon

Fr. 30.- / personne servi en buffet

Fr. 32.- / personne servi sur assiette

Dessert

Tourte forêt noire
autres choix possibles

Fr. 7.50 / personne

Boissons

Eau plate / Eau gazeuse

Boissons minérales

Fr. 6.50 / personne

Cafés / Thés

Offerts

Vin non compris

choix selon notre liste

(un décompte est établi à la fin de l'événement)

Les prix indiqués sont basés sur les tarifs 2026 et peuvent être révisés en cas d'augmentation.

Buffet Gourmand
En plat principal – servi en buffet

Roastbeef
Pastrami de dinde
Sauce indienne et tartare
Melon et jambon cru
Mini pâté en croûte (lactose et œuf)
Magret de canard fumé
Saumon fumé
Choix de salades
Sauce à salade française (lactose)
Sauce à salade italienne
Pain du boulanger

&

Cannellonis aux épinards (lactose et œuf)
Crevettes sautées à l'ail (crustacé)
Brochettes de poulet Teriyaki
Fr. 28.- / personne

Les prix indiqués sont basés sur les tarifs 2026 et peuvent être révisés en cas d'augmentation.

Cocktail Tendance apéritif

Brochettes de tomates garnies (lactose)
Roulade de viande sèche de bœuf et fromage frais (lactose)
Mini canapé 3D jambon (lactose et œuf)
Mini canapé 3D saumon (œuf)
Mini quiche à la Tête de Moine (lactose et œuf)
Mini quiche de saumon et wasabi (lactose, œuf et poisson)

Fr. 10.- / personne

Cocktail des Franches-Montagnes

Jambon cru à la bière des Franches-Montagnes
Lard à manger cru fumé à l'ancienne
Saucisse sèche au fromage de la Chaux-d'Abel
Saucisse sèche de cheval à l'ail
Fromage de la Chaux-d'Abel
Rosaces de Tête de Moine
Toétché
Verrines de crevettes et avocat et son coulis de mangue
Minis canapés 3D jambon et saumon
Mini quiches aux légumes
Bâtonnets de légumes, sauce séré
Pain du boulanger

Fr. 26.- / personne

Buffet barbecue 1

Brochettes de bœuf (sel et poivre)

Brochettes de poulet (sel et poivre)

Crevettes sautées (ail, sel et poivre)

Halloumi grillé

Légumes grillés à la provençale

Sauces crème fraîche et ciboulette, cocktail et piment

Pommes nouvelles rôties au beurre demi-sel

Salades de saison

Pain du boulanger

Fr. 40.- / personne

Buffet barbecue 2

Steak de bœuf tzigane

Brochette de poulet au curry

Tranche de porc à la moutarde

Chipolatas de veau

Papillotes de saumon

Crevettes à l'ail

Champignons farcis au fromage frais

Légumes grillés à la provençale

Sauces crème fraîche et ciboulette, cocktail et piment

Gratin dauphinois

Salade de saison

Pain du boulanger

Fr. 46.- / personne

Les prix indiqués sont basés sur les tarifs 2026 et peuvent être révisés en cas d'augmentation.