

Menus Banquet



La Tène

RESTAURANT-AUBERGE

*« C'est toujours par **la faim**
que **commence** un bon repas »*

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps
032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Menu 1

Frs. 45.00

Salade verte aux graines de courge et tournesol

* * *

Fondue fromage à la crème fouettée

* * *

Carpaccio d'ananas et menthe fraîche
Sorbet passion, coulis mangue

Menu 2

Frs. 56.00

Carpaccio de bœuf à l'huile balsamique
Fricassée de champignons, copeaux de sbrinz

* * *

Cœur de cabillaud, crème ciboulette et piment d'Espelette
Lentilles coraille, légumes de saison

* * *

Tartelette au chocolat et crémeux caramel
Crème anglaise, fruits de saison

Menus proposés à partir de 10 personnes et le même menu pour l'ensemble de la table
Pièce montée, gâteau de mariage, d'anniversaire ou personnalisé frs. 15.00 par personne
Supplément pour assiette de fromages, 3 sortes frs. 10.50 par personne
Possibilité de compléter votre menu avec une entrée supplémentaire

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Menu 3

Frs. 58.00

Feuilleté léger aux champignons frais de saison
Affiné à la crème

* * *

Filets de perches mode « La Tène »
Pommes frites, légumes de saison

* * *

Panacotta à la vanille, coulis de fruits rouges, fruits frais

Menu 4

Frs. 62.50

Tartare de loup de mer,
Brunoise de mangue et fruit de la passion, saladin de saison

* * *

Suprême de volaille jaune aux champignons
Gratin de pommes de terre, saveurs du maraîcher

* * *

Crème brûlée à la fève de tonka

Menus proposés à partir de 10 personnes et le même menu pour l'ensemble de la table
Pièce montée, gâteau de mariage, d'anniversaire ou personnalisé frs. 15.00 par personne
Supplément pour assiette de fromages, 3 sortes frs. 10.50 par personne
Possibilité de compléter votre menu avec une entrée supplémentaire

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Menu 5

Frs. 72.00

Terrine maison de foie gras de canard maison
Chutney de saison, saladine à l'huile de noix

Tournedos de bœuf aux morilles
Gnocchi de pommes de terre aux fines herbes,
Saveurs du maraîcher

Moelleux au chocolat, cœur coulant, crème anglaise
Sorbet framboise, fruits frais

Menu 6

85.00

Cigales de mer poêlées, beurre blanc au piment d'Espelette
Servie sur une fondue de poireaux

Médailillon de veau aux pleurotes
Pommes Daphin, saveurs du maraîcher

Salade d'orange et épices, sorbet chocolat,
Tuile croquante aux sésames

Menus proposés à partir de 10 personnes et le même menu pour l'ensemble de la table
Pièce montée, gâteau de mariage, d'anniversaire ou personnalisé frs. 15.00 par personne
Supplément pour assiette de fromages, 3 sortes frs. 10.50 par personne
Possibilité de compléter votre menu avec une entrée supplémentaire

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Apéritif – Cocktails



Confiez-nous vos réceptions

30 ans d'expériences

Des collaborateurs de choix

Un service professionnel s'adaptant à toutes vos envies.

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Cocktail Party

Apéritif Classique

Lanière de courgette et jambon cru
Bruschetta a la tapenade d'olives
Mini navette à la viande séchée
Crostini au fromage frais aux herbes
Briochin au foie gras et chutney
Tartare de bœuf au piment d'Espelette
Fine ratatouille, magret de canard fumé

Frs. 25.- par personne pour 7 unités

Apéritif ASIA

Gambas au curry et ananas
Rouleau de légumes et chili doux
Mousse de volaille et coco
Nouilles et crevettes sauce thaï
Salade de bœuf Thaïlandaise à ma façon
Roastbeef sur concombre
Salade de poulet aux olives

Frs.25.- par personne pour 7 unités

Apéritif Seafood

Mini Cocktail de crevettes
Gambas à la mexicaine sur bruschetta
Tartare de saumon aux oignons rouges et mangue
Courgette et crevettes géantes
Rillette de fruits de mer à l'ail et tomates
Dès de tomates aux anchois et à l'ail
Rillette crustacés et anchois mariné sur blinis

Frs. 25.- par personne pour 7 unités

Apéritif Méditerranée

Tartare de bœuf au piment d'Espelette
Salade Boulgour aux légumes épicés
Briochin de foie gras et chutney de fruits
Brochette de mozzarella, tomate et jambon cru
Saumon fumé et anchois mariné sur blinis
Tartare de poisson, vinaigrette d'aromate
Fine ratatouille et Noix de St-Jacques

Frs. 25.- par personne pour 7 unités

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps
032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Composez, vous-même, votre cocktail...

Pour un apéritif bref avant un repas, il faut compter 3 pièces par personne.

Pour un apéritif de 1 heure environ, il faut compter 6 à 7 bouchées par personne.

Pour un buffet debout de 2 heures et plus, il faut compter 12 à 15 bouchées par personne

Fingerfood

Froids

Frs. 3.30 la pièce

Gaspacho à l'huile de persil, pignons de pins grillés
Mini navette au saumon fumé et raifort
Mini navette au beurre frais et anchois
Briochin à la viande séchée
Bruschetta et jambon cru
Crostini de chèvre frais aux tomates séchées

Poissons et crustacés froids

Frs. 3.50 la pièce

Tartare de saumon au citron vert, oignons rouges et coulis de mangues
Crevettes marinées au miel et julienne de légumes au sésame
Thon fumé aux graines blanches & noires ratatouille à l'huile de noix
Mousse de surimi et tapenade d'olives
Tartare d'avocat et surimi, vinaigrette moutarde Meaux

Chaud

Frs. 3.50 la pièce

Yakitori de poulet sauce chili
Brochette de bœuf sauce BBQ
Mini tartelette aux poireaux, au fromage, aux oignons
Crevettes en habit de pommes de terre et sauce aigre-douce

Sucré

Frs. 9.50 par personne

Assortiment de mignardises

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch