

F&B
FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Menus Banquet



La Tène
RESTAURANT-AUBERGE

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

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Menu A
54.00

Tomates et mozzarella de bufflonne

Ruccola

12.00

Pavé de sandre grillé, beurre noisette à la tomate

Pommes rissolées

Mille-feuille de blettes

32.00

Crèmeux au caramel et chocolat blanc

Crème anglaise

10.00

Menu B
58.00

Ceviche de dorade royale et saumon

Fruits de la passion et agrumes

Taboulé de quinoa et concombre

Espuma é la coriandre et Kress

17.00

Ballotine de pintade farcie aux champignons

Sauce vin rouge

Spätzlis, ragoût de légumes

31.00

Carpaccio d'ananas, coulis de mangue

Sorbet exotique

10.00

Pièce montée, gâteau de mariage, d'anniversaire ou personnalisé frs.15.00

Supplément pour assiette de fromage 3 sortes frs.9.50

Possibilité de compléter votre menu avec une entrée supplémentaire

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Menu C
62.00

Salade folle à la palée fumée
Vinaigrette aux herbes
12.50

Grenadin de veau aux morilles
Pommes Darphin
Saveurs du maraîcher
39.50

Nougat glacé aux fruits secs et fruits confits
Crème aux épices
10.00

Menu D
70.00

Terrine maison de foie gras de canard
Chutney de fruits
15.50

Tournedos de bœuf sauce béarnaise
Pommes Paillasons
Saveurs du maraîcher
44.50

Soufflé glacé à l'orange
Salade d'oranges
10.00

Pièce montée, gâteau de mariage, d'anniversaire ou personnalisé frs.15.00

Supplément pour assiette de fromage 3 sortes frs.9.50

Possibilité de compléter votre menu avec une entrée supplémentaire

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B
FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

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

Cocktail Party

Apéritif Classic

Lanière de courgette et jambon cru
Bruchetta a la tapenade d'olives
Mini navette à la viande séchée
Crostini au fromage frais aux herbes
Briochain au foie gras et chutney
Tartare de bœuf au piment d'Espelette
Dips de légumes et sauce diverses

Frs. 25.- par personne pour 7 unités

Apéritif Seafood

Cocktail de crevettes et feuilles d'endives
Gambas à la mexicaine sur bruschetta
Tartare de saumon aux oignons rouge 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 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 Méditerranée

Tartare de bœuf au piment d'Espelette
Salade Boulgour aux légumes épicés
Briochain 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

Nos douceurs pour accompagner votre apéritif

Sélection de mignardises du pâtissier
Assortiment de fruits frais découpés
Pâtes de fruits artisanales

Frs. 6.- par personne

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

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
 - ◇ Sur demande, nous pouvons compléter avec des mignardises sucrées

Fingerfoods

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
Foccacia au romarin et jambon cru
Crostoni de chèvre frais aux tomates séchées

Chaud

Frs. 3.50 la pièce

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

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 d'olive
Mousse de crabe et tapenade d'olives
Tartare d'avocat et crabe, vinaigrette moutarde Meaux

Sucré

Frs. 3.- la pièce

Macédoine d'ananas à la lime et passion
Brownie au chocolat
Tartelette aux fruits
Macaron
Duo de Truffes au chocolat
Mousse de crabe et tapenade d'olives

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps