



La Tène

RESTAURANT-AUBERGE

Menus Banquet

*« 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. 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

Menu 2

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

Menus proposés à partir de **20** 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. 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

Menu 4

Frs. 72.00

Terrine de foie gras de canard maison
Chutney de saison, saladin 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

Menus proposés à partir de 20 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. 85.00

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

* * *

Médailon de veau aux pleurotes
Pommes Darphin, saveurs du maraîcher

* * *

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

Menus proposés à partir de 20 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

APERITIF – COCKTAILS DINATOIRES

APERITIFS-COCKTAILS DINATOIRES



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 pièces par personne.

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







Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch




Cocktail Party

(Minimum 15 unités par article)
(Frs. 4.00 la pièce)

Terre






Brochette de mozzarella, tomate et jambon cru 
Vitello tonnato, huile de persil en verrine 
Tartare de bœuf, chips de parmesan en verrine 
Brochette melon, jambon cru 
Roastbeef froid, sauce tartare en verrine 
Crostini au jambon cru
Magret de canard, figue rôtie en verrine 
Briochin au foie gras, chutney de saison
Briochin au jambon cru, salade, cornichon
Mini burger

Chaud

Yakitori de poulet en verrine
Mini Quiche Lorraine
Petit pâté à la viande
Fondue, moitié-moitié en siphon, crispy jambon cru en verrine 
Stick de poulet sauce barbecue 
Croute aux morilles en verrine (Frs. 4.50)
Lard et pruneaux en brochette en verrine 


Mer

En verrine

Tartare de loup de mer, fruits exotique, brunoise de mangue 
Tartare de saumon, zeste d'agrumes, brunoise de betterave 
Tartare de thon, mangue, avocat, tuile sésame
Cocktail crevettes, tuile croquante
Poulpe, coriandre, sauce rouille 
Rillettes de truite et son caviar 
Brochette de crevette, ananas, curry vert 
Blinis au saumon, crème de raifort
Crostini au scampi, asperge verte, mayonnaise piment d'Espelette
(Frs. 5.00)
Briochin au beurre farci au crabe, mayonnaise au citron vert

Chaud

Mini quiche au saumon
Crevettes panées à la coco, sweet chili

 Sans gluten

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch


Cocktail Party

(Minimum 15 unités par article)


(Frs. 4.00 la pièce)

Végétariens

En verrine

Mousse de chèvre et miel, tomate séchée 

Nouilles chinoise, julienne de légumes, soja, sésame noir en verrine

Dips de légumes, sauce aux herbes fraîches 


Guacamole, tortillas


Chaud


Pissaladière (oignons confis, anchois)

Mini quiche aux poireaux

Mini quiche au fromage


Risotto de saison 

Velouté de saison, crème montée 

Œuf brouillé à la truffe en coque 

Crostini à la mousse de chèvre, miel, figue

Crostini avec brunoise de tomates aux herbes fraîches, anchois

 Sans Gluten

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Cocktail Party

(Minimum 15 unités par article)

(Frs. 4.00 la pièce)

Végans

- Petits pois et menthe fraîche
- Fine ratatouille, tapenade
- Gaspacho andalou
- Gaspacho melon, gingembre, menthe fraîche
- Crème Vichyssoise et huile de truffe
- Crème de mangue et chili
- Dips de légumes, sauce aux herbes fraîches
- Guacamole, tortillas
- Betterave et miel
- Crostini à la tapenade, câpre en beignet

Chaud

- Brochette de tofu et légumes grillés
- Patatos au cajun, sauce aioli
- Samosa, sweet-chili
- Poêlé de champignons de saison

Desserts

En verrine

- Crème brûlée
- Panna cota vanille
- Brownies
- Pate de fruits de saison
- Mousse chocolat
- Duo de mousses chocolats
- Macaron
- Salade de fruits de saison
- Chouquettes
- Tiramisu
- Baba au rhum, crème vanille
- Paris-Brest
- Mini tartelette aux fruits de saison
- Tartelette citron meringuée
- Entremet de saison

 Sans gluten  Végane

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Votre dessert personnalisé

Frs. 15.00 par personne

À partir de 10 personnes

Le même dessert pour l'ensemble de convives

La passion framboise

Biscuit amande framboise, crème mousseuse passion, compotée framboise, glaçage, chocolat miroir

Le Passionnément chocolat

Biscuit moelleux amande, mousse chocolat, crémeux passion, glaçage chocolat miroir

Le Trianon

Biscuit succès(amande/noisette), praliné feuilletine, ganache chocolat, mousse chocolat, flocage velours

Le mojito

Biscuit cuillère, crème mousseuse menthe, gelée mojito

La pavlova

Meringue, crème chantilly, fruits frais et coulis

Le saint Honoré

Feuilletage croquant, choux caramélisés, crème chantilly

Le cheesecake citron framboise

Pâte sucrée, mousse cheesecake citron, glaçage framboise

Le souverain

Génoise amande, crème mousseline au kirsch, pêches en dés, glaçage coulis pêche sanguine

Le tiramisu

Biscuit cuillère, mousse mascarpone tiramisu, chantilly italienne vanille marsala

L'abricotier

Biscuit génoise, Crème diplomate, abricots en dés, glaçage coulis abricot

Fraisier ou framboisier

Biscuit pain de gènes (pâte d'amande), crème diplomate, fruits du même nom, coulis de fruits frais

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Charlotte fraise-basilic

Biscuit moelleux amande citron, marmelade fraise
ganache montée basilic, mousse fraise

Le verveine citron

Biscuit madeleine citron, confit citron verveine, glaçage chocolat miroir

L'intensément coco

Biscuit coco reconstitué, biscuit moelleux coco
ganache montée coco, mousse coco, flocage velours

Le vacherin glacé

Sorbet et/ou glace à votre choix, meringue, crème chantilly

Le Paris-Brest

Pâte à choux, crème mousseline praliné

La forêt noire

Génoise chocolat, crème au kirsch, griottes
(Frs. 17.00 par personne)

L'étincelant fraise yuzu

Biscuit cuillère, mousse fraise, crémeux yuzu, glaçage brillant
(Frs. 17.00 par personne)

La couleur griottine

Biscuit pistache, Marmelade griotte, crémeux pistache
mousse griotte, glaçage chocolat miroir griotte
(Frs. 17.00 par personne)

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch