



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](mailto:info@la-tene.ch)

## Menu 1

Frs. 59.00

Salade composée de saison

\* \* \*

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

\* \* \*

Île flottante, crème anglaise  
Coulis caramel beurre salé, amandes caramélisées

## Menu 2

Frs. 61.50

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](mailto:info@la-tene.ch)

### Menu 3

Frs. 66.50

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

\* \* \*

Suprême de volaille jaune aux champignons  
Pommes grenaille, saveurs du maraîcher

\* \* \*

Crème brûlée de saison

### Menu 4

Frs. 78.00

Terrine 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

### 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](mailto:info@la-tene.ch)

## Menu 5

Frs. 89.00

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

\* \* \*

Médailon de veau aux morilles  
Pommes Dauphine, 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@la-tene.ch)