



Menus Banquet



La Tène

RESTAURANT - AUBERGE

Possibilité de privatisation de salle dès 50 personnes



Menu Signature 1

Le Risotto

Risotto affiné au mascarpone, œuf parfait

Croustillant de légumes

CHF 15.50.-

* * *

La Volaille

Suprême de volaille cuit sur peau, sauce forestière,

Pommes grenaille au romarin et légumes de saison

CHF 28.50.-

* * *

La Tatin

Pomme confite façon tatin, sablé breton,

Glace vanille, coulis caramel beurre salé et fruits frais

CHF 11.50.-

Menu complet - CHF 55.50.-

Informations

Un minimum de trois plats par menu est requis.

Un menu unique sera servi pour l'ensemble des convives.

Pour nos hôtes végétariens ou allergiques, un mets adapté sera proposé avec soin.

Ce menu est disponible pour un groupe de 25 personnes ou plus.

Menu Signature 2

La Salade

Petite salade de crudités

Parmesan, œuf dur

* * *

La Fondue chinoise

Viande de bœuf & viande de poulet,

Crevettes & saumon

Pommes frites et assortiment de sauces

* * *

La Panna Cotta

Panna cotta aux fruits de saison

Coulis de saison

Menu complet - CHF 63.50.-

Informations

Les plats de ce menu (entrée, plat et dessert) ne peuvent pas être changés.

Un menu unique sera servi pour l'ensemble des convives.

Pour nos hôtes végétariens ou allergiques, un mets adapté sera proposé avec soin.

Ce menu est disponible pour un groupe de 25 personnes ou plus.

Menu Signature 3

Le Feuilleté

Feuilleté aux champignons des sous-bois

Sauce onctueuse et crémeuse

CHF 16.50.-

* * *

La Perche

Perches à la mode Tène, beurre blanc légèrement citronné

Pommes frites et légumes de saison

CHF 37.50.-

* * *

L'Ile Flottante

Ile flottante traditionnelle, crème anglaise

Coulis de caramel au beurre salé et éclats d'amandes caramélisés

CHF 11.00.-

Menu complet - CHF 65.00.-

Informations

Un minimum de trois plats par menu est requis.

Un menu unique sera servi pour l'ensemble des convives.

Pour nos hôtes végétariens ou allergiques, un mets adapté sera proposé avec soin.

Ce menu est disponible pour un groupe de 25 personnes ou plus.

Menu Signature 4

Le Foie Gras

Ballotine de foie gras au porto blanc, brioche tiède
Chutney de saison et saladine à l'huile de noix

CHF 20.00.-

* * *

Le Bœuf

Cœur de filet de bœuf cuit à basse température, sauce crémeuse aux morilles
Pomme mousseline et légumes du moment

CHF 45.00.-

* * *

L'Orange

Salade d'oranges parfumée aux épices, sorbet chocolat
Tuile croquante au sésame noir

CHF 10.00.-

Menu complet - CHF 75.00.-

Informations

Un minimum de trois plats par menu est requis.

Un menu unique sera servi pour l'ensemble des convives.

Pour nos hôtes végétariens ou allergiques, un mets adapté sera proposé avec soin.

Ce menu est disponible pour un groupe de 25 personnes ou plus.

Menu Signature 5

Le Carpaccio

Carpaccio de cœur de filet de bœuf, roquette, pesto, chips croquante au parmesan
Stracciatella de burrata, huile infusée

CHF 21.50.-

* * *

Le Cabillaud

Dos de cabillaud confit à 44°, céleri délicatement fumé, beurre blanc au cresson d'eau

CHF 27.00.-

* * *

Le Veau

Médailлон de veau rôti, jus de veau infusé au foin et à la fève de tonka
Mille-feuille de pomme de terre croustillant et légumes du moment

CHF 49.50.-

* * *

La Pavlova

Pavlova aux fruits exotiques, sorbet mangue-passion, coulis de fruits de saison

CHF 12.00.-

Menu complet - CHF 110.00.-

Informations

Un minimum de trois plats par menu est requis.

Un menu unique sera servi pour l'ensemble des convives.

Pour nos hôtes végétariens ou allergiques, un mets adapté sera proposé avec soin.

Ce menu est disponible pour un groupe de 25 personnes ou plus.