



Menus 3 plats / Service à table

20 personnes minimal

Pain inclus

Eau nature inclus

Composition des Menus

Entrée - Plats principaux – Dessert

Menu 4 – 33 CHF/personne

noix

Boeuf braisé, sauce au vin rouge

Purée de pomme de terre & Légumes

Tarte aux fruits avec glace

Menu 5 – 33 CHF/personne

Viande séchée

Fondue Moitié-Moitié (Gruyère-Vacherin FR)

Pain, Cornichons, Oignons

Vacherin Glacé



3 Gang Menüs / Tischservice

20 Personen minimal

Brot inbegriffen

Hahnenwasser inbegriffen

Zusammensetzung der Menüs

Vorspeise - Hauptgang – Dessert

Menü 4 – 33 CHF/personne

Brüsseler Salat mit Nüssen

Rindsschmorbraten mit Rotwein Sauce

Kartoffelstock & Gemüse

Früchtekuchen mit Glace

Menü 5 – 33 CHF/personne

Trockenfleisch

Fondue Moitié-Moitié (Gruyère-Vacherin FR)

Brot, Cornichons, Silberzwiebeln

Vacherin Glacé



3 course Menus / Service at table

20 people minimal

Bread included

Nature water included

Composition of menus

Starter - Main Course – Dessert

Menu 4 - 33 CHF/personne Salade verte aux

Green Salad with nuts

Braised beef with red win sauce

Mashed potatoes & vegtebales

Fruit tart with ice-cream

Menu 5 - 33 CHF/personne

Dried meat (beef)

Fondue Moitié-Moitié (Gruyère-Vacherin FR)

Breat, Pickles, Onions)

Vacherin Glacé

Menu 6 – 42 CHF/personne

Jambon cru

Filet de porc à la sauce au poivre vert

Gratin & Jardinière de légumes

Crème brûlée & boule glace

Menu 7 – 42 CHF/personne

Soupe de chalet

Jambon de la borne, Pommes nature, Haricots

Tarte aux pommes

Menu 8 – 49 CHF/personne

Terrine campagnarde sur salade
cumberland

Filet mignon de porc, sauce morilles

Gratin & jardinière de légumes

Coupe Gibloux

(Meringue, crème chantilly, glace Vanille, vin cuit)

Menü 6 – 42 CHF/personne

Trockenschinken

Schweinefilet an Pfeffersauce

Gratin & Gemüse Variationen

Gebrannte Creme & Glace Kugel

Menü 7 – 42 CHF/personne

Bergsuppe

Beinschinken, Natur Kartoffeln, Bohnen

Früchtekuchen

Menü 8 – 49 CHF/personne

Rustikale Terrine auf Salat mit
Cumberland Sauce

Schweinefilet an Morchelsauce

Gratin & Gemüsevariation

Coupe Gibloux

(Meringue, Schlagrahm, Vanilleglace, vin cuit)

Menu 6 - 42 CHF/personne

Dried meats (ham)

Filet of pork with green pepper sauce

Gratin & vegetables

Creme Brûlée with Vanilla ice cream

Menu 7 – 42 CHF/personne

Chalet soup

Ham on the bone, potatoes & beans

Apple tart

Menu 8 – 49 CHF/personne

Local terrine with salad & Cumberland avec sauce

Filet mignon of pork with morel sauce

Gratin & vegetables

Coupe Gibloux

(Meringue, whipped cream, ice cream, vin cuit)

RESTAURATEUR ESPACE GRUYERE

TRAITEUR / CATERING



Menu 9 – 59 CHF/personne

Filet de Sandre sur lit de poireaux

Filet de veau aux Morille

Galette de Pdt, & Légumes du primeur

Coupe Gibloux

(Meringue, crème chantilly, glace Vanille, vin cuit)

Menu 10 – 59 CHF/personne

Terrine de foie gras sur toast

Tournedos de bœuf

Duo de légumes

Pommes Williams

Coupe de framboise Crème double

Proposition végétarien – selon menu

Entrée idem menu choisit

-Fagotini aux épinards & Ricotta **ou**

-Rösti aux légumes

Dessert idem menu choisi

Menü 9 – 59 CHF/personne

Sander Filet auf Lauchbett

Kalbsfilet an Morchelsauce

Kartoffelgaletten & Gemüsevariation

Coupe Gibloux

(Meringue, Schlagrahm, Vanilleglace, vin cuit)

Menü 10 – 59 CHF/personne

Gänseleber Terrine auf Toast

Rinds Tournedos

Gemüse Garnitur

William Kartoffeln

Himbeer Coupe mit Doppelrahm

Vegetarischer Vorschlag – gemäss Menü

Vorspeise idem gewähltes Menü

-Fagotini mit Spinat und Ricotta **oder**

-Rösti mit Gemüse

Dessert idem gewähltes Menü

Menu 9 – 59 CHF/personne

Fillet of pike-perch on a bed of leeks

Veal filet with morel mushrooms

Potato pancakes, spring vegetables

Coupe Gibloux

(Meringue, whipped cream, ice cream, vin cuit)

Menu 10 – 59 CHF/personne

Terrine of foie gras on toast

Beef tournedos

vegetable duo

Potatoes William

Raspberries with double cream

Vegetarien proposal – according to menu

Starter idem selected menu

-Fagotini with spinach and ricotta **or**

-Rösti with vegetables

Dessert idem selected menu

Option / pour tous les menus

Rabais 6.-CHF/p - Sans Entrée ou Dessert
3.-fr 0.1 l vin ou bière
6.-fr - 0.1 l vin et 1 café

Conditions

1 menu / pour l'ensemble du groupe
Chauffeur gratuit
TVA inclus / 8 %

Service à table

Durée - 2 h env
54.-CHF/h de travail supl

Coût d'annulation

Gratuit – 14 jours avant la date
50 % - 7 jours avant la date
100 % 3 jours avant la date

Option / für alle Menüs

Rabatt 6.-CHF/p - Ohne Vorspeise oder Dessert
3.- fr – 0.1 l Wein oder Bier
6.-fr – 0.1 l Wein und 1 Kaffee

Konditionen Conditions

1 Menü / für gesamte Gruppe
Chauffeur gratis
Mwst inbegriffen 8 %

Tischservice

Dauer - 2 h ca
54.-CHF/Arbeitsstunde zusätzlich

Annulierung

Gratis – 14 Tage vor Termin
50 % - 7 Tage vor Termin
100 % - 3 Tage vor Termin

Option for all menus

Discount 6.-CHF/p - without starter or dessert
3.-fr – 0.1 l wine or beer
6.-fr - 0.1 l wine and 1 coffee

1 menu / for the group
Driver free of charge
Including VAT 8 %

Table service

Time - 2 h env
54.-CHF/h Extra charge

Cancellation charge

Free – 14 days before the date
50 % - 7 days before the date
100 % - 3 days before the date

Si vous avez d'autres préférences de menu, pas de problème, c'est avec plaisir nous sommes à votre disposition
Haben Sie anderweitige Menu Wünsche, kein Problem, wir sind gerne bereit unsere Menüs anzupassen.
If you have other menu preferences, no problem, we are at your service.