



MENUS GROUPES ET BANQUETS 2024



Vous avez la possibilité de créer votre propre menu :

- Nos menus sont valables pour des **groupes à partir de 12 personnes**, avec **choix d'un menu commun**.
- Nous servons toujours une proposition végétarienne, comme alternative pour les personnes qui ne mangent pas de viande et nous tiendrons compte des contraintes alimentaires ou allergies.
- **En dehors des jours ou heures d'ouverture de notre restaurant, un montant minimum de CHF 1'500 de consommation incluant les boissons est demandé.**
- **-Les horaires en dehors des ouvertures du restaurant seront étendus jusqu'à 16h00 pour un repas de midi et jusqu'à 23h en soirée. Au-delà de ces horaires, le service vous sera facturé CHF 150.00 chaque heure qui débute.**
- Nos plats sont labellisés Fait Maison et nos légumes proviennent, dans la mesure du possible, de notre jardin potager.

Nos prix

Menu Entrée + Plat <i>ou</i> Plat + Dessert	CHF 46.00
Menu Salade en Entrée + Plat + Dessert	CHF 49.00
Menu Entrée + Plat + Dessert au choix	CHF 55.00
Proposition Menu du jour 3-plats durant les heures d'ouverture du Restaurant le Jardin (menu de la semaine selon les chefs, pas de choix possible)	CHF 36.00
Supplément Fromage (3 sortes)	CHF 7.00

Nous restons bien évidemment à votre entière disposition en cas de questions ou de demandes supplémentaires.

ENTRÉES au choix

- Salade vigneronne (*salade, cervelas, oignons, fromage, cornichons et champignons*)
- Terrine et compotées de légumes de saison 
- Aumônière de champignons et œuf poché 
- Terrine de campagne maison et poireaux en vinaigrette
- Millefeuilles de légumes selon la saison 
- Verrine de houmous, guacamole et mini wrap d'effiloché de pois jaunes 
- Trio d'entrées « Brasserie » (*œuf mimosa, poireaux vinaigrette et céleri rémoulade*) 
- Potage ou velouté de saison, graines torrifiées 
- Tartare de betteraves, sauce aux herbes 
- Bruschetta au pesto et fromage (*en saison uniquement*) 
- Galette de lentilles, sauce ricotta 

PLATS au choix

- Rôti de veau aux oignons grelots et champignons
- Pièce de bœuf cuite en basse température, sauce à l'échalote
- Souris d'agneau confite aux épices orientales, légumes rôtis
- Jambon braisé au porto et champignons

- Filet de sébaste, sauce vierge
- Omble chevalier braisé au fendant, oignons frits et fondue de poireaux
- Lasagne de saumon d'Ecosse, épinards et ricotta, salade verte

- Emincé de pois jaunes façon stroganoff 
- Choucroute au tofu fumé Bio Suisse 
- Filet de pois jaunes et champignons en croûte
- Nouilles sautées au soja haché, légumes façon asiatique 
- Aubergine farcie, sauce ricotta végétane 
- Dahl de lentilles corail au curry indien, sauce végétane 
- Bouchées de pois chiches, comme des Falafels, coulis de légumes 
- Blanquette de tofu fumé 
- Lasagne végétarienne, salade verte 

Accompagnement au choix :

- Gratin dauphinois et légumes de saison
- Pommes de terre grenailles et légumes de saison
- Frites maison et légumes de saison
- Riz basmati et ratatouille de légumes
- Polenta crémeuse et légumes rôtis à l'huile d'olive

Bœuf, Veau, Poulet, Porc Origine Suisse



DESSERTS au choix

Croustade de pommes tiède au rhum et aux amandes

Crème brûlée traditionnelle

Coulant de chocolat noir maison, glace vanille

Vacherin glacé, parfums au choix

Tarte maison selon les fruits de saison

Poêlée de mirabelles tièdes, glace vanille et amandes grillées

Meringues à la crème double de la Gruyère, glace et coulis de fruits

Brownie de chocolat noir et chaud-froid de fruits rouges

Ananas rôti au miel, sauce caramel au beurre salé et glace vanille

Crème végétale au lait d'amande et compotée de fruits de saison 

Croustade aux amandes et fruits de saison 

Crumble aux pommes et glace vanille 

Tarte tatin aux fruits de saison 

Cheesecake au citron et coulis de fruits rouges 

