

## **Propositions d'apéritifs pour vos événements au Domaine Notre-Dame de la Route !**

Bienvenue au Domaine Notre-Dame de la Route. Depuis la fin 2016 le Domaine est exploité par le Centre d'Intégration Socioprofessionnelle, dans le but d'offrir de nouvelles possibilités de réinsertion pour les personnes en situation de handicap ou en difficulté d'intégration sociale.

Grâce à son cadre naturel unique, le Domaine Notre-Dame de la Route se veut un lieu propice au ressourcement et au développement personnel. Situé aux portes de la ville de Fribourg, avec une vue panoramique sur les Alpes, il est un lieu idéal pour l'organisation de séminaires, apéritifs, mariages, banquets ainsi que pour des séjours remplis de sérénité et d'inspiration.

Le restaurant Le Jardin et le restaurant le Partage sont ouverts aux clients du Domaine mais également au public. Ils vous proposent une cuisine originale et spontanée dont les produits proviennent dans la mesure du possible de notre jardin potager, exploité en permaculture par un jeune horticulteur indépendant.

### **Règle culinaires :**

- Nous vous rendons attentifs, que les snacks sont à commander au min.10 pièces
- Nous vous remercions d'avance de nous communiquer d'éventuels allergies alimentaires

Afin de satisfaire vos besoins, nos cuisiniers allient passion et savoir-faire pour préparer des mets sains et variés à partir de produits frais et sélectionnés avec soin.

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

À vos papilles !

## Nos boissons BIO maison sans alcool

|   |           |    |
|---|-----------|----|
| Carafe d'eau parfumée aux agrumes et aux herbes du jardin | CHF 6.00  | 1l |
| Jus de pomme de notre verger                              | CHF 13.50 | 1l |
| Jus d'orange  | CHF 13.50 | 1l |
| Thé froid maison aux herbes du jardin                     | CHF 12.50 | 1l |
| Smoothie aux fruits de saison                             | CHF 15.50 | 1l |
| Eau minérale gazeuse ou plate                             | CHF 8.00  | 1l |

## Vins blancs fribourgeois

|                                     |       |       |
|-------------------------------------|-------|-------|
| Le Son des Pierres bio              | 75 cl | 49.00 |
| Pinot Gris, Javet & Javet, Lugnorre |       |       |

|                             |       |       |
|-----------------------------|-------|-------|
| Chasselas Sélection AOC     | 70 cl | 39.00 |
| Domaine Chervet, Vully-Praz |       |       |

|                             |       |       |
|-----------------------------|-------|-------|
| Riesling-Sylvaner           | 70 cl | 39.00 |
| Domaine Chervet, Vully-Praz |       |       |

## Vins blancs suisses

|   |      |       |
|---|------|-------|
| Cuvée 3 bianco                                  | 75cl | 38.50 |
| Pinot blanc, Chardonnay, Merlot, Tamborini / TI |      |       |

|                                |      |       |
|--------------------------------|------|-------|
| Viognier Les Evouettes         | 75cl | 57.00 |
| Cave des Rois, Villeneuve / VD |      |       |

## Vin blanc étrangers

|                     |      |       |
|---------------------|------|-------|
| Chardonnay La Baume | 75cl | 37.00 |
| France              |      |       |

## Vin rosé Suisse

|                                   |      |       |
|-----------------------------------|------|-------|
| Œil de Perdrix                    | 75cl | 43.00 |
| Cave Alain Gerber, Hauterive / NE |      |       |

## Vin mousseux suisse

|   |      |       |
|---|------|-------|
| Flûtes Enchantées                           | 75cl | 55.00 |
| Chardonnay, Domaine Dugerdil, Dardagny / GE |      |       |

## Vins rouges fribourgeois

|  |       |           |
|--|-------|-----------|
| Pinot Noir du Vully  | 70 cl | CHF 45.00 |
| Gamaret Garanoir, Pinot Noir, Syrah du Vully,<br>Domaine Chervet, Vully-Praz |       |           |

|                                     |       |           |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Aime Terre bio                      | 75 cl | CHF 52.00 |
| Pinot Noir, Javet & Javet, Lugnorre |       |           |



## Vins rouges suisses

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| Cornalin<br>Cave Gérard Raymond, Saillon / VS                         | 75 cl | CHF | 56.00 |
| Malanser Blauburgunder Reserva bio<br>Weglin Scadenangut, Malans / GR | 75 cl | CHF | 65.00 |
| Scalin 2015<br>Merlot, Cantina Kopp von der Crone / TI                | 75cl  | CHF | 57.00 |
| Agra-Merlot Riserva<br>Cantina Pelossi, Pazzollo / TI                 | 75 cl | CHF | 65.00 |

## Vins rouges étrangers 75 cl

|   |      |     |       |
|---|------|-----|-------|
| Cabernet Sauvignon La Baume<br>Pays d'OC, 2015 / FR | 75cl | CHF | 42.00 |
| Syrah La Baume<br>France                            | 75cl | CHF | 42.00 |

## Bières

|                         |     |     |      |
|-------------------------|-----|-----|------|
| Juscht's Sensler Amber  | 3dl | CHF | 5.00 |
| Cardinal Spécial blonde | 3dl | CHF | 4.50 |



## Nos propositions pour des apéritifs, à composer par vos soins

### Mini sandwichs divers goûts – 4 sortes de pain

|   |          |
|---|----------|
| Salami<br>(Beurre, moutarde, salade)                                | CHF 2.50 |
| Jambon-fromage<br>(Salade, cornichons, tomates)                     | CHF 2.50 |
| Végétarien<br>(Salade, carottes, courgettes etc.)                   | CHF 2.60 |
| Poulet au curry d'Inde<br>(Pommes, salade, raisin blanc)            | CHF 3.50 |
| Mozzarella-tomates<br>(Salade, fromage, cornichons, pesto, basilic) | CHF 3.00 |
| Thon à la ciboulette<br>(Mayonnaise maison, persil, oignons)        | CHF 3.00 |
| Saumon fumé<br>(Oignons, salade, purée de tomate, citron)           | CHF 3.50 |
| Fromage de chèvre<br>(Poire, noisettes)                             | CHF 3.50 |

### Mini canapés et tartines – 4 formes, au gré des saisons - 2 sortes de pain

|  |          |
|--|----------|
| Jambon cru<br>(Salade, cornichons, tomates)                            | CHF 3.00 |
| Poulet curry<br>(Ananas, curry, tomates, salade)                       | CHF 3.00 |
| Thon au citron vert<br>(Salade, mayonnaise maison, olives, citron fin) | CHF 2.50 |
| Truite fumée<br>(Salade, persil, abricots secs, mayonnaise maison)     | CHF 3.50 |
| Viande séchée<br>(Salade, cornichons, tomates)                         | CHF 3.50 |
| Fromage<br>(Cornichons, fromage, noix, figues)                         | CHF 2.50 |



Végétarien CHF 3.00  
(Salade, légumes, de tous genres, mayonnaise maison)

Lard fumé de la borne fribourgeoise CHF 3.50  
(Crème acidulé, gruyère, persil, poivre)

### **Snacks chauds**

Boulettes de bœuf aux épices et aux fines herbes CHF 3.00

Brochette de poulet au sésame CHF 3.50

Brochettes Yakitori CHF 3.00

Mini quiche au saumon et poireaux CHF 3.50

Mini quiche aux légumes et à la crème fraîche CHF 2.50

### **Verrines salées**

Mousse au saumon accompagnée de crème au raifort CHF 3.50

Effiloché de dinde aux poivrons, oignons, persil CHF 3.50

Mousse d'avocat accompagnée de tartare de tomates CHF 3.00

Dips de légumes et ses trois sauces CHF 2.50

Verrine de salade de saison CHF 2.00

Taboulé à l'orientale et menthe CHF 2.00

Velouté de légumes racines et ciboulettes CHF 2.00

### **Verrines sucrées**

Petite mousse aux deux chocolats croquants CHF 2.00

Petite mousse surprenante au chocolat café CHF 2.00

Petite mousse au fruit de la passion, framboises,  
choco-myrtilles CHF 3.00



|   |          |
|---|----------|
| Petite verrine compoté de pruneaux flambés au Porto | CHF 2.50 |
| Panna cotta basilic et coulis de fruits rouges      | CHF 2.80 |
| Crème brûlée aux épices                             | CHF 3.00 |
| Mousse yogourt et orange sanguine                   | CHF 2.00 |

## Nos propositions forfaits apéritifs

Nous vous rendons attentifs que nos forfaits sont valable pour une durée d'environ 2 heures

### Forfait BOIS à CHF 15.00 par personne

- Mini sandwich au salami (beurre, moutarde, salade)
- Mini canapé au thon au citron vert (salade, mayonnaise maison, olives, citron fin)
- Verrine salée de taboulé à l'orientale et à la menthe

### Forfait FEU à CHF 20.00 par personne

- Mini sandwich au salami (beurre, moutarde, salade)
- Mini canapé au thon au citron vert (salade, mayonnaise maison, olives, citron fin)
- Mini quiche aux légumes et à la crème fraîche
- Verrine salée de taboulé à l'orientale et à la menthe

### Forfait à EAU CHF 25.00 par personne -

- Mini sandwich au jambon-fromage (salade, cornichons, tomates)
- Mini canapé végétarien (salade, légumes de tous genres, mayonnaise maison)
- Boulettes de bœuf aux épices et aux fines herbes
- Mini quiche au saumon et aux poireaux
- Dips de légumes et ses trois sauces

### Forfait DINATOIRE-METAL à CHF 35.00 par personne

- Mini sandwich au saumon fumé (oignons, salade, purée de tomate, citron)
- Mini canapé au jambon cru (salade, cornichons, tomates)
- Brochettes de poulet au sésame
- Mini quiche au saumon et aux poireaux
- Verrine salée de salade de saison
- Petite mousse aux deux chocolats croquants
- Panna cotta au basilic et au coulis de fruits rouges



### **Forfait DINATOIRE-BOIS à CHF 40.00 par personne**

- Mini sandwich au poulet au curry d'Inde (pommes, salade, raisins blancs)
- Mini sandwich tomates-mozzarella (salade, fromage, cornichons, pesto, basilic)
- Mini canapé au lard fumé de la borne fribourgeoise (crème acidulée, gruyère, persil, poivre)
- Brochettes de poulet au sésame
- Mini quiche au saumon et aux poireaux
- Velouté de légumes racines et ciboulette
- Petite mousse surprenante au chocolat et au café
- Petite verrine de compotée de pruneaux flambés au Porto

### **Forfait DINATOIRE-FEU à CHF 45.00 par personne**

- Mini sandwich au fromage de chèvre (poire, noisettes)
- Mini canapé à la truite fumée (salade, persil, abricots secs, mayonnaise maison)
- Brochettes de poulet au sésame
- Brochettes Yakitori
- Mini quiche au saumon et aux poireaux
- Verrine salée de taboulé à l'orientale et à la menthe
- Petite mousse aux deux chocolats croquants
- Panna cotta au basilic et au coulis de fruits rouges
- Crème brûlée aux épices

