

# FORFAITS BANQUET

L'Auberge du Raisin vous accueille pour vos événements privés grâce à plusieurs salles modulables.

Vos événements se doivent d'être mémorables.  
C'est pourquoi l'équipe de l'Auberge du Raisin se mobilise pour vous offrir le meilleur et répondre à vos besoins.

## COMPOSEZ VOTRE MENU !

MERCI DE CHOISIR UN SEUL MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
EXCEPTÉ ALLERGIE ET VÉGÉTARIEN

### POUR VOS APÉRITIFS

Flûtes salées (20pcs)	8.-	
Saucisson sec de notre boucher (1pc)	12.-	✳
Assiette de charcuteries et fromages de la région	29.-	✳

### LES ENTRÉES








Mesclun et crudités	8.-	VC ✳
Velouté servi froid ou chaud	16.-	VC
Tartare de loup de mer, vinaigrette de fenouil	21.-	✳
Salade de filets de perches	24.-	
Filet de féra fumée à froid/sauce aux herbes	26.-	✳
Terrine de foie gras aux figues et pousses d'épinards	28.-	

### ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

Salade et crudités	8.-	VC
Quinoa et œuf fermier poché	14.-	VC



## PLATS PRINCIPAUX



Suprême de volaille fermière/jus au citron confit	32.-	
Canette rôtie aux épices	36.-	
Filet mignon de porc, sauce aux girolles	38.-	
Entrecôte double/jus à l'échalote et moëlle	49.-	
Filet de veau cuit doucement au romarin	54.-	
Filet de bœuf rôti entier/jus aux 3 poivres	58.-	
Filet de merlu sauvage cuit au naturel/coquillages	41.-	

*Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison  
Pommes fondantes, galette de risotto  
ou polenta croustillante*

## PLATS VÉGÉTARIENS

Raviole de ricotta/légumes croquants	26.-	
Tofu à la plancha/lentilles vertes	28.-	 

## FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs	14.-	
Salade de fruits et son sorbet	14.-	
Entremet chocolat/glace coco	16.-	
Panna cotta aux fruits rouges	16.-	
Nage de fraise au rosé/glace vanille	18.-	

### Légendes du menu :

 = Végétarien

 = Sans gluten



## **Conditions générales**

Nous considérons que vous acceptez nos conditions générales à partir du moment où vous avez confirmé le menu.

### **Annulation**

L'annulation d'une manifestation doit nous parvenir au plus tard quatre jours à l'avance, faute de quoi nous nous permettrons de facturer 50% du solde, afin de pallier aux pertes de marchandises.

### **Nombre de personnes et facturation**

Dans le cas où le nombre de convives présents serait inférieur au nombre de personnes confirmé, nous prendrons en compte le nombre de convives confirmé au minimum 48 heures à l'avance pour la facturation finale.

Le solde de la facture est dû dans les 10 jours dès réception de la facture

A partir de 0h30 l'établissement facture les prestations de chaque personne au service à raison de CHF 35.- par heure supplémentaire

Tous les prix indiqués comprennent 7,7% de TVA.

### **Impression de menu**

Un montant de CHF 1.50.- sera perçu pour l'impression de la couverture et de l'intérieur. Dans le cas où vous souhaiteriez fournir votre propre couverture, une participation de CHF 0.50.- par menu vous sera demandée.

### **Décoration florale**

Pour toute commande spéciale (variétés, coloris, etc..) nous vous laissons le soin de vous renseigner auprès de notre Maître d'Hôtel.

### **Divers**

Notre Maître d'Hôtel ainsi que le chef de cuisine se tiennent à votre entière disposition pour vous proposer des alternatives de menus «sur mesure».

Nous restons à votre entière disposition pour toute demande complémentaire.

