

Menus groupe

(minimum 10 personnes par menu)



MENU 1:

- Saucisse du Clos du Doubs •Salade de pommes de terre

CHF 15.-

MENU 2 (végétarien):

- Salade variée de saison
- Risotto aux légumes et ses copeaux de fromage

CHF 26.-

MENU 3 :

- Salade variée de saison
- Jambon à l'os, accompagnement à choix, légumes du moment

CHF 26.-

MENU 4 :

- Salade variée de saison
- Emincé de poulet façon basquaise, accompagnement à choix, légumes du moment

CHF 32.-

MENU 5 :

- Fondue vigneronne (bœuf, poulet, 250gr.p/pers), frites maison, sauces maison et salades variées de saison

CHF 35.-

MENU 6 :

- Filet de truite et son risotto
- Rôti de coup porc et son jus, accompagnement à choix, légumes du moment

CHF 35.-

MENU 7 :

- Salade variée de saison
- Cordon bleu de porc, accompagnement à choix, légumes du moment

CHF 36.-

MENU 8 :

- Terrine de légumes de saison et salade
- Filets de truite sauce cuvée du prieuré, frites maison, légumes du moment

CHF 50.-

MENU 9 :

- Terrine de légumes de saison et salade
- Entrecôte au four (Roasbeef chaud), accompagnement à choix, légumes du moment

CHF 55.-

MENU 10 :

- Tartare de truite, toast et ses accompagnements
- Filet mignon de porc sauce à la torpille (BFM), accompagnement à choix, légumes du moment

CHF 55.-

Accompagnements à choix: frites maison, pâtes.
Avec risotto, rôtis ou gratin dauphinois (supplément CHF 2.- pers).



Les entrées

Salade variée de saison	CHF 7.-
Filet de truite (1x) et son risotto	CHF 12.-
Terrine de légumes de saison et salade	CHF 12.-
Tartare de truite, toast et ses accompagnements	CHF 15.-

Nos propositions de desserts

La mini Danemark	CHF 6.-
Flan caramel	CHF 7.-
Mousse chocolat	CHF 8.-
Panna Cotta	CHF 8.-
Crème Brulée	CHF 9.-
Tiramisu	CHF 9.-

Provenance de nos produits : Viandes: Boucherie à la Ferme, D. Jeannerat, Montenol / Truite: Fam. Choulat, Soubey / Fromages: M&E. Marchand, Laiterie St.-Ursanne / Salades et légumes: Fam. Marty, Chamsat, / Farines, lentilles et pommes de terre (BIO) V. Theubet, Fahy / Farine pizza, Moulin de Vicques / Oeufs BIO : Ferme Monnat, Seleute / Pains: M.Yerly, St.-Ursanne / Cueillette sauvage et plantes aromatiques: M. Jeannerat, Montenol, F. Lab, Montenol / Risotto: Terreni Alla Magia/A

Nos prix sont calculés avec 8,1% de TVA comprise pour un groupe de 10 personnes minimum. Nous pouvons aussi vous proposer nos menus à la carte et restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.

Liste des allergènes: Nos mets peuvent contenir les allergènes suivants : Farine de blé, œufs, poisson, arachide, lait et lactoses, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, etc. Dans les vins : Sulfites. Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés pour la confection de nos divers plats sur simple demande de votre part.