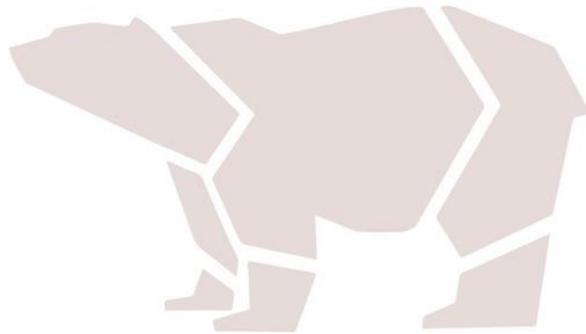


Offre Banquet 2025



ROMANTIK
HÔTEL DE L'OURS

Menu Romantik

Amuse-bouche

Sandre façon Gravlax au yuzu
Taboulé d'orge perlé aux fruits de la Passion

Crème de carotte à l'orange

Entrecôte de bœuf rôtie entière au Pinot noir du Vully
Pommes rissolées au beurre noisette et légumes de saison

Entremet chocolat - fruits rouges

CHF 107

Menu de l'Ours

Amuse-bouche

Filet de truite fumé par nos soins
Salade de céleri et pomme

Velouté mousseux au cresson

Filet de porc au four, sauce morilles
Gratin de pommes-de-terre et légumes de saison

Sablé breton, crèmeux citron

CHF 89

Menu Vully

Amuse-bouche

Jeunes pousses de salade du moment
Vinaigrette à l'italienne et garnitures

Crème de légumes du Seeland

Filets de perches au vin blanc du Vully
Pommes frites fraîches et légumes de saison

Vacherin glacé

CHF 76

Menus de saison

Hiver

15 janvier au 15 avril

Amuse-bouche

Vichyssoise au chasselas du Vully

Filet de saumon gratiné au miso

Potée de lentilles

Véritable « Suure Mocke »

Purée de pommes-de-terre

Légumes de saison

Croustillant et choux pralinés à l'orange

Printemps

16 avril au 15 juin

Amuse-bouche

Salade d'asperges, vinaigrette à la framboise

Filet d'omble chevalier confit sur fenouil

Mousse de cresson

Suprême de poularde jaune poêlé

Sauce moutarde

Polenta crémeuse et légumes de saison

Bavarois à l'amaretto

Financier et rhubarbe pochée

Été

16 juin au 15 septembre

Amuse-bouche

Gaspacho de pastèque et légumes d'été

Graines caramélisées

Ceviche de truite

Orge perlé et vinaigrette

Tagliata de bœuf, tomates confites, roquette,

parmesan, pignons de pin

Pommes grenailles sautées

Pavlova aux fruits rouges et pistache

Automne

16 septembre au 30 décembre

Amuse-bouche

Capuccino de potiron au gingembre

Feuilleté aux champignons frais des bois

Saucisse à rôtir de cerf aux cèpes et

atriaux de sanglier aux zestes d'orange

Jus de chasse au genièvre

Rösti au beurre et garniture d'automne

Sablé breton aux marrons et au chocolat

Menu complet

CHF 87

Menu 3 plats (sans la deuxième entrée)

CHF 65

Sélection de fromages exclusivement de chez nous, chutney

CHF 12

Bon à savoir

Menus et prix pour manifestations dès 10 personnes

Nous attachons une grande importance à la qualité de nos produits et de nos services, c'est la raison pour laquelle nous vous demandons de bien vouloir opter pour un menu identique pour l'ensemble des convives.

Nous adaptons volontiers le menu pour vos hôtes végétariens. Nous prions de nous en informer à l'avance. Cela vaut également pour les convives souffrant d'allergies alimentaires.

Les enfants jusqu'à 12 ans, bénéficient du menu identique à moitié prix.

Nous proposons un forfait pour l'eau plate et gazeuse à volonté au prix de CHF 9.- / personne. Toutes les autres consommations sont facturées en fonction de la consommation.

Dès 23h30, nous facturons CHF 55 par heure et par collaborateur de service, CHF 65 par chef de service.

Les offres ont une durée de validité de 30 jours. Passé ce délai, les prix et l'offre sont susceptibles d'être modifiés.

Nous proposons également des forfaits pour séminaires. N'hésitez pas à demander notre brochure.

Nous disposons de huit chambres qui sont aménagées et décorées de manière individuelle. Vous avez besoin de plus de chambres ? Pas de problème. Nous réservons volontiers des chambres supplémentaires dans nos hôtels partenaires.

Nous disposons d'un parking privé gratuit à côté de l'hôtel.

Les chiens bien éduqués sont les bienvenus dans nos restaurants.

Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA.

Un dépôt de garantie de 50% du montant total peut être demandé dans les 30 jours avant la manifestation.

Conditions d'annulation :

Jusqu'à 60 jours avant le début de la manifestation : pas de frais

Jusqu'à 20 jours avant le début de la manifestation : 20% du coût total estimé

Jusqu'à 10 jours avant le début de la manifestation : 50% du coût total estimé

7 jours ou moins avant le début de la manifestation : 100% du coût total estimé

Le nombre de participants, y compris les végétariens, les personnes allergiques et les besoins spécifiques, doit être communiqué au plus tard 7 jours avant l'événement, car ce nombre sera facturé.

Nos salles

Grande salle – 1er étage



Salle très lumineuse grâce à ses nombreuses fenêtres et sa terrasse adjacente. Elle offre de nombreuses possibilités d'aménagement pour organiser des réceptions, des banquets ou des séminaires.

Surface	100 m ²
Forme en U (séminaire)	40 personnes
Concert	80 personnes
Tables longues (banquet)	70 personnes
Apéro avec tables hautes	100 personnes

Havana Club – 1er étage



Avec son atmosphère chaleureuse, le Havana Club convient parfaitement aux réunions de travail, réunions de famille, banquet ou déjeuner de travail en petit comité.

Surface	45m ²
Forme en U (séminaire)	16 personnes
Concert	20 personnes
Tables longues (banquet)	20 personnes
Apéro avec tables hautes	20 personnes