



### **MENUS BANQUETS**

Pour les groupes à partir de 10 personnes.  
Menu unique à choisir pour l'ensemble des convives.

**Composez votre propre menu à partir des propositions suivantes :**

#### **ENTREES FROIDES**

- Salade de saison
- Ceviche de poisson du moment aux herbes fraîches
- Truite saumonée en gravlax, crème acidulée
- Carpaccio de roastbeef suisse, copeaux de parmesan et câprons
- Terrine maison et pickles de légumes

#### **ENTREES CHAUDES**

- Filets de truite bio, julienne de légumes et beurre citronné
- Risotto aux légumes de saison
- Potage de betterave à l'orange, crème acidulée

#### **PLATS VIANDE**

- Suprême de poulet fermier suisse, crème de morilles et légumes du marché
- Filet mignon de porc en croute, sauce moutarde
- Magret de canard cuit en basse température, jus brun aux aïelles

- Filet de bœuf classique ou Wellington jus brun réduit (CHF 16.- en supplément)

## **PLATS POISSON**

- Filet de sandre rôti sur peau, beurre au pinot noir, pommes de terre nouvelles et julienne de légumes
- Filet de saumon cuit à l'unilatérale, pommes mousseline et poêlée de légumes
- Filet de bar cuit à l'unilatérale, risotto de boulgour aux petits légumes

## **PLATS VEGETARIENS**

- Steak de tofu, sauce miel du vallon et légumes de saison saisis
- Risotto au parmesan et légumes de saison

## **FROMAGES**

Servis sur assiette, plateau ou buffet (selon la taille du groupe et la disponibilité).

## **DESSERTS**

- Tarte au citron
- Entremets au chocolat grand cru Jacot
- Pavlova aux fruits rouges et son coulis
- Parfait glacé à l'absinthe de Môtiers

### **Au prix de :**

- 3 services CHF 46.-
- 4 services CHF 63.-
- 5 services CHF 78.-

## **LE MENU MOTISAN**

Ballotine de foie gras marinée au Mauler  
et marbrée au cacao Jacot

\*\*\*

Filet de truite bio de Môtiers  
Beurre blanc a la sauge et légumes du jardin

\*\*\*

Le parfait glacé à l'absinthe du moment

\*\*\*

CHF 58.- par personne

## **LE CHOIX DU CHEF**

Pour une expérience unique, laissez-vous guider au travers d'un choix du chef.

Nos équipes de cuisine sont en création tout au long de l'année avec les produits de pleine saison les meilleurs du moment, et constamment à la recherche des circuits les plus courts.

**A partir de CHF 40.- par personne (entrée – plat et dessert)**

## EN OPTION

La sélection de fromages affinés <i>(servis sur assiette, plateau à partager ou buffet selon disponibilité)</i>	12.- par pers.
Gâteau d'anniversaire et de mariage <i>(Vacherin glacé, gâteau au chocolat et feuillantine, fraisier ou framboisier, aux fruits de saison...)</i>	14.- par pers.

Nous mettons un point d'honneur à sélectionner des ingrédients de la plus haute qualité pour nos plats, cependant, nous tenons à préciser que certains de nos plats peuvent être amenés à changer en fonction de la disponibilité, des saisons et de nos fournisseurs. Cette flexibilité nous permet de vous garantir une expérience culinaire toujours fraîche, authentique et en harmonie avec les produits de notre terroir.

*Les provenances de nos produits :*

*Foie gras : France*

*Canard : France*

*Poulet : Suisse*

*Porc : Suisse*

*Bœuf : Suisse*

*Truite : Suisse, France*

*Saumon : Suisse*

*Truffe : Selon arrivage*

## CONDITIONS GENERALES POUR BANQUETS

Ces menus sont préparés pour des groupes d'au moins 10 personnes.

- La TVA de 8,1% est incluse dans nos prix.
- Nous vous prions de confirmer votre choix de menu une semaine à l'avance au minimum.
- Un même menu est à choisir pour l'ensemble des convives. Les particularités telles que les menus végétariens ou allergies sont à nous annoncer à l'avance.
- A partir de 10 personnes, nous nous réservons le droit de vous placer dans un salon privé.
- Il est possible de demander un droit de bouchon sauf pour les vins que nous proposons sur notre carte.
- Le nombre de convives pour votre réception doit être annoncé le plus rapidement possible ; au plus tard une semaine avant la réception. **Nous vous rendons attentifs au fait que le nombre de convives annoncé 72 h à l'avance fait foi de facture.**
- Des arrhes peuvent être requises selon la date et le type de manifestation.
- Après les heures légales de fermeture, il est possible de demander une prolongation (CHF. 250.- par heure)
- Le restaurant des Six-communes est fermé le lundi et le mardi.
- Nous nous réservons le droit de modifier les prix des menus.
- Conditions d'annulation :
  - 2 semaines avant la date de réservation : 50% des prestations convenues seront facturées.
- Dans le cas d'un paiement sur facture, le paiement doit nous parvenir dans un délai de 10 jours.

D'ores et déjà, nous nous réjouissons de vous accueillir au restaurant des Six-Communes et vous assurons de nos meilleurs soins pour la réussite de votre réception.

