



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

LES ENTRÉES FROIDES

- | Salade de saison
- | Truite saumonée en gravlax, crème acidulée
- | Terrine de gibier et sa saladine

LES ENTRÉES CHAUDES

- | Risotto aux champignons
- | Crème de courge et oeuf parfait

LES PLATS

- | Suprême de poulet fermier Suisse, sauce aux morilles
- | Civet de sanglier aux chanterelles
- | Magret de canard cuit en basse température, jus brun aux aïelles
- | Filet de bœuf classique ou Wellington jus brun réduit (CHF 16.- en supplément)
- | Filet de truite rôti, beurre blanc au Maïer
- | Filet de bar cuit à l'unilatérale

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- | Risotto aux champignons
- | Velouté de courge, oeufs parfait

Tous nos plats sont accompagné de légumes du moment

Féculents à choix :

- | **Pommes grenailles**
- | **Pommes frites**
- | **Riz pilaf**
- | **Tagliatelles**

FROMAGES ET DESSERTS

| Assortiments de fromages de la région

| Crème brûlée à la vanille

| Entremets au chocolat grand cru Jacot

| Pavlova automnale, poires et marrons

| Parfait glacé à l'absinthe de Môtiers

EN OPTION

| Gâteau d'anniversaire et de mariage (avec ajustement de prix)

Vacherin glacé, gâteau au chocolat, fraisier ou framboisier, aux fruits de saisons et plus encore

Au prix de :

3 services CHF 46.-

4 services CHF 63.-

5 services CHF 78.-

LE CHOIX DU CHEF

Laissez vous guider par notre sélection du chef

3 services à CHF 46.- par personne

4 services à CHF 63 par personne

LE MENU DU VALLON

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

Filet de truite bio de la pisciculture de Môtiers
Beurre blanc au Mauler

Le parfait glacé à l'absinthe de Môtiers

CHF 58.- par personne

Les provenances de nos produits :

Foie gras : France

Canard : France

Poulet : Suisse

Porc : Suisse

Bœuf : Suisse

Truite : Suisse - France

Bar : Méditerranée

Gibier : Autriche - France

CONDITIONS GÉNÉRALES 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

