

Suggestions de menus pour les groupes **Bankettmenuvorschläge**

Menu Assesseur

Salade de saison

Saisonsalat

Rôti de boeuf braisé au pinot noir, pommes mousselines, légumes

Im Pinot Noir geschmorter Rindsbraten, Kartoffelstock, Gemüse

Vacherin glacé

Vacherin Glacé

CHF 45.50

Menu Sonvilier

Crème de poireaux

Lauchrahmsuppe

Carré de porc rôti, gratin dauphinois, légumes

Schweinskarreebraten, Kartoffelgratin, Gemüse

Tarte Tatin, glace vanille

Karamellisierter Apfelkuchen, Vanille Glacé

CHF 39.50

Menu Vue des Alpes

Tarte maison au fromage

Hausgemachter Käsekuchen

Macaronis d'alpage, compote de pommes

Äplermakkaroni, Apfelkompott

Cornet à la crème

Cornet à la crème

CHF 29.50

Menu Chasseral

Salade de saison

Saisonsalat

Langue de boeuf, sauce Madère et pommes mousselines

Gesalzene Rindszunge, Madeirasauce, Kartoffelstock

Strudel aux pommes, sauce vanille

Apfelstrudel, Vanillesauce

CHF 39.50

Menu Boulanger

Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre frais

Randencarpaccio, Ziegenfrischkäse

Vol-au-vent, quenelles de veau, ris de veau, champignons, riz créole

Pastetli, Kalbsbrätkügeli, Milken, Champignons, Kreolenreis

Tarte aux fruits

Früchtekuchen

CHF 32.50

Menu Mont-Soleil

Crème de coco et curry rouge

Kokosrahmsüppchen mit rotem Curry

Suprême de poulet au maïs, risotto au vin blanc, légumes

Maispouardenbrüstchen, Weissweinrisotto, Gemüse

Mousse au chocolat

Schokoladenmousse

CHF 44.50

Menu Neuchâtel

Salade de saison

Saisonsalat

Tripes de veau, vinaigrette, pommes persillées

Kalbskutteln, Vinaigrette, Petersilienkartoffeln

Café glacé

Eiskaffee

CHF 29.50

Menu Boucher

Terrine campagnarde, confit d'oignons, bouquet de salade
Bauernterriner, Zwiebelkonfit, Salatbouquet

Roastbeef „Café de Paris“, pommes rissolées, légumes
Roastbeef „Café de Paris“, Bratkartoffeln, Gemüse

Parfait glacé parfumé à l'Absinthe
Parfaitglacé mit Absinthe parfümiert

CHF 55.50

Menu Soubey

Salade de saison, fromage de chèvre chaud, airelles rouges
Saisonsalat, warmer Geisskäse, Preiselbeeren

Filets de truite, sauce à l'Absinthe, riz pilaw
Forellenfilets mit Absinthesauce, Pilawreis

Moelleux au chocolat, sorbet framboise
Ofenfrisches Schokoladenküchlein, Himbeersorbet

CHF 45.50

Menu Bernois

Bouillon, moëlle
Bouillon, Markbein

Lard, saucisse, saucisson, bœuf bouilli, jambon à l'os, choucroute, pommes natures
Speck, Saucisse, Saucisson, Siedfleisch, Beinschinken, Sauerkraut, Salzkartoffeln

Crème brûlée „grand-mère“
„Brönnti Crème“

CHF 49.50

Pour les banquets, nous conseillons de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives, et ceci dans une optique de qualité du repas. Bien évidemment une alternative végétarienne peut être choisie en plus. Le choix du menu doit nous être communiqué au plus tard une semaine avant l'évènement.

Bei Banketten empfehlen wir ein einheitliches Menü auszuwählen, damit die Qualität der Speisen garantiert werden kann. Eine vegetarische Alternative kann immer dazu gewählt werden. Die Menüwahl muss bis spätestens eine Woche vor Anlass bekannt gegeben werden.

Auberge Chez l'Assesseur, 2610 Mont-Soleil – www.montsoleil.ch