

Propositions de menus Hôtel Jean-Jacques Rousseau

Découvrir de nouvelles sensations

Bienvenue à l'hôtel Jean-Jacques Rousseau !

Peu importe l'occasion qui vous amène, fête de famille, mariage ou repas d'entreprise, profitez d'une de nos 5 salles de banquets pour faire de votre événement un moment inoubliable.

Chacune des salles possède un accès direct sur une de nos terrasses ou dans le jardin et offre la vue sur le lac de Biemme et sur le Château d'Erlach.

Sur les pages suivantes, découvrez nos propositions de menus...

Vous avez la possibilité de combiner les différents plats selon vos envies et ainsi composer votre menu personnalisé.

**Avec plaisir, nous sommes à votre disposition
pour vous renseigner d'avantage
et vous aider dans l'organisation de votre événement.**

**Vacances, séminaires et banquets
dans un cadre exclusif.**

Version hiver 2020



Nous vous prions de bien vouloir choisir le même menu pour tous vos invités, merci beaucoup.

<p>Menu 1 à CHF 42</p> <p>Salade du marché ***</p> <p>Filet de sandre meunière, riz créole et ratatouille ***</p> <p>Coupe Hot Berry</p>	<p>Menu 2 à CHF 42</p> <p>Soupe à la courge et curry ***</p> <p>Suprême de poularde, sauce estragon pommes rissolées et légumes d'antan ***</p> <p>Tartelette aux poires glace double crème de Gruyère</p>
<p>Menu 3 à CHF 46</p> <p>Crème Parmentier avec poireau et flûte ***</p> <p>Pavé de saumon glacé au miel sauce Noilly Prat riz basmati et bouquet de légumes ***</p> <p>Crème brûlée Suisse avec croquant aux amandes</p>	<p>Menu 4 à CHF 53</p> <p>Salade avec jambon cru de sanglier et airelles rouges ***</p> <p>Rôti d'épaule de veau pommes mousseline et légumes de saison ***</p> <p>Panna cotta à la fève tonka et fruits frais</p>
<p>Menu 5 à CHF 60</p> <p>Salade de doucette avec lardons et œuf ***</p> <p>Escalopes de chevreuil, spätzli chou rouge, choux de Bruxelles et marrons ***</p> <p>Parfait glacé à la noix de coco sur petite salade d'orange</p>	<p>Menu 6 à CHF 64</p> <p>Saumon mariné à la sauce moutarde et aneth bouquet de salade ***</p> <p>Roastbeef chaud, beurre « café de Paris » avec rösti et légumes du Seeland ***</p> <p>Macarons maison avec mousse Toblerone</p>
<p>Menu 7 à CHF 73</p> <p>Tartare de filet de truite fumée accompagné de mousse au raifort et petite salade ***</p> <p>Ravioli frais farcis aux bolets sauce crème et copeaux de Parmesan ***</p> <p>Filet mignon de porc sauce moutarde basquaise croquettes aux amandes et légumes d'hiver ***</p> <p>Glace au yogourt sur carpaccio d'ananas</p>	<p>Menu 8 à CHF 75</p> <p>Vitello Tonnato ***</p> <p>Gnocchi piémontais avec sauce aux dates et noix rôties ***</p> <p>Saltimbocca Romana de veau risotto à la roquette et légumes grillés ***</p> <p>Tiramisu maison</p>



<p style="text-align: center;">Menu 9 à CHF 75</p> <p style="text-align: center;">Crevettes géantes sautées sur chutney d'ananas, bouquet de salade ***</p> <p style="text-align: center;">Ravioli frais farcies aux truffes, sauce crème légère et copeaux de Parmesan ***</p> <p style="text-align: center;">Foie de veau au vinaigre de framboise rösti et fagots d'haricots ***</p> <p style="text-align: center;">Cheesecake au citron sorbet aux baies des bois</p>	<p style="text-align: center;">Menu 10 à CHF 92</p> <p style="text-align: center;">Salade d'automne avec jambon de Parme et croûtons ***</p> <p style="text-align: center;">Filets de perche sautés au beurre noisette accompagnés d'épinards en branche ***</p> <p style="text-align: center;">Filet de bœuf, sauce au Pinot Noir parfumée aux truffes noires gratin dauphinois et légumes glacés ***</p> <p style="text-align: center;">Crème Catalane aromatisée à la Grappa de Schafis, sorbet abricot</p>
<p style="text-align: center;">Menu 11 à CHF 93</p> <p style="text-align: center;">Tartare de thon et petite salade ***</p> <p style="text-align: center;">Soupe de vin blanc de Ligerz avec caille rôtie et raisins glacés ***</p> <p style="text-align: center;">Carré d'agneau, jus au romarin pommes lyonnaise et légumes farcis ***</p> <p style="text-align: center;">Duo de mousse Toblerone et chocolat blanc</p>	<p style="text-align: center;">Menu 12 à CHF 110</p> <p style="text-align: center;">Carpaccio de filet de bœuf, salade de roquette et copeaux de Parmesan ***</p> <p style="text-align: center;">Filet de dorade sur coulis de poivrons et pesto ***</p> <p style="text-align: center;">Médaille de côtelette de veau, sauce Porto gnocchi piémontais et légumes glacés ***</p> <p style="text-align: center;">Variation de fromages ***</p> <p style="text-align: center;">Mousse amaretto et croquant chocolat</p>
<p style="text-align: center;">Menu 13 à CHF 120</p> <p style="text-align: center;">Salade d'hiver et coquilles Saint-Jacques grillées vinaigrette aux herbes ***</p> <p style="text-align: center;">Turbot sur julienne de légumes, sauce safran ***</p> <p style="text-align: center;">Ravioli aux bolets et copeaux de Parmesan ***</p> <p style="text-align: center;">Selle de chevreuil rôti entier, sauce aux airelles spätzli et garniture de chasse ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte Tatin et glace yogourt</p>	<p style="text-align: center;">Menu 14 à CHF 125</p> <p style="text-align: center;">Terrine de foie gras, compote de figes et salade de doucette ***</p> <p style="text-align: center;">Crème au safran avec langoustine ***</p> <p style="text-align: center;">Loup de mer sur risotto à l'orange mousse aux herbes fraîches ***</p> <p style="text-align: center;">Assortiment de sorbets ***</p> <p style="text-align: center;">Filet mignon de veau, sauce aux morilles pommes mousseline et bouquet de légumes ***</p> <p style="text-align: center;">Fondant au chocolat sur coulis aux fruits de la passion et glace mangue</p>



Informations importantes pour le bon déroulement de votre événement

Apéritif

Commencez votre événement par un apéritif sur une de nos terrasses ou dans le jardin.

Buffet & Grill

Sur demande, nous proposons des buffets d'entrées et de desserts ainsi que nos grillades au jardin.

Nuitée à l'hôtel

Passez la nuit à l'hôtel et profitez de nos prix avantageux pour les groupes à partir de 5 chambres.

Autres services

Sur demande, nous vous proposons les services suivants:

◆ Service pour le gâteau	CHF	7	par personne
◆ Droit de bouchon (jusqu'à 75cl)	CHF	35	par bouteille
◆ Supplément de garniture pour le plat principal	CHF	8	par personne
◆ Supplément plat principal (2ème service)	CHF	20-30	par personne

Conditions

Afin de vous offrir un meilleur service, nous vous prions de bien vouloir choisir le même menu pour tous vos invités. Volontiers nous vous proposons une variante pour les végétariens. Concernant les allergies et les régimes alimentaire spécifique, il est préférable de nous les signalés lors de la sélection du menu afin que celles-ci soit prise en compte.

Comme nous travaillons avec des produits de saison, quelques modifications peuvent intervenir dans la composition de votre menu.

Veuillez nous informer au moins deux semaines avant sur le choix du menu et le nombre de participants. Le nombre de personne connu 48 heures en avance sera la base de calcul pour la facturation, tous les frais supplémentaires seront facturés en conséquence.

Sauf convention contraire du contrat, les conditions suivantes s'appliquent aux banquets jusqu'à 29 personnes:

- Annulation jusqu'à 30 jours avant l'arrivée sans frais
- Annulation jusqu'à 14 jours avant l'arrivée 50% de la facture globale
- Annulation jusqu'à 7 jours avant l'arrivée 80% de la facture globale
- Annulation jusqu'à 6 jours avant l'arrivée 100% de la facture globale

Sauf convention contraire du contrat, les conditions suivantes s'appliquent aux banquets à partir de 30 personnes:

- Annulation jusqu'à 60 jours avant l'arrivée sans frais
- Annulation jusqu'à 30 jours avant l'arrivée 50% de la facture globale
- Annulation jusqu'à 15 jours avant l'arrivée 80% de la facture globale
- Annulation jusqu'à 14 jours avant l'arrivée 100% de la facture globale

Les prix s'entendent TVA inclus.

Paiement : Cash, carte de débit ou sur facture (pas de carte de crédit)

