

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 évènement 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 évènement.**

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

Version été 2022



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 à la meunière, mousse aux herbes pommes nature et julienne de légumes ***</p> <p>Coupe Romanoff</p>	<p>Menu 2 à CHF 42</p> <p>Crème de tomates fraîches avec mousse au basilic ***</p> <p>Suprême de poularde, sauce estragon pommes rissolées et légumes d'été ***</p> <p>Flan caramel avec garniture de fruits</p>
<p>Menu 3 à CHF 49</p> <p>Salade d'été avec feta, pastèque et crevettes ***</p> <p>Pavé de saumon glacé au miel sauce Noilly Prat riz basmati et bouquet de légumes ***</p> <p>Salade d'ananas frais parfumée à la coco et menthe, glace mangue</p>	<p>Menu 4 à CHF 49</p> <p>Salade de tomates et Mozzarella du Val de Travers ***</p> <p>Côtelette de porc rôtie entière risotto au vin rouge et duo de carottes ***</p> <p>Panna cotta parfumée à la fève tonka et fruits frais</p>
<p>Menu 5 à CHF 59</p> <p>Salade Caesar avec suprême de coquelet rôti, croûtons et Parmesan ***</p> <p>Saltimbocca Romana de veau risotto au safran et légumes grillés ***</p> <p>Parfait glacé à la noix de coco sur petite salade d'ananas</p>	<p>Menu 6 à CHF 61</p> <p>Saumon mariné à la sauce moutarde et aneth bouquet de salade et toast ***</p> <p>Roastbeef chaud, beurre « café de Paris » rösti et légumes de saison ***</p> <p>Meringue avec baies des bois et glace double crème de Gruyère</p>
<p>Menu 7 à CHF 73</p> <p>Tartare de filet de truite fumée mousse au raifort, petite salade et toast ***</p> <p>Ravioli frais farcis aux tomates séchées et mascarpone, fondue de tomate ***</p> <p>Filet mignon de porc, sauce au Porto rouge pommes allumettes et légumes ***</p> <p>Cheesecake aux fruits de saison, glace yaourt</p>	<p>Menu 8 à CHF 75</p> <p>Melon charentais et jambon cru Serrano ***</p> <p>Ravioli frais farcis au balsamique et ricotta parfumés au pesto ***</p> <p>Emincé de veau aux champignons pommes mousseline et bouquet de légumes ***</p> <p>Tiramisu maison</p>



<p style="text-align: center;">Menu 9 à CHF 85</p> <p>Crevettes géantes sur chutney aux abricots et romarin et bouquet de salade ***</p> <p>Soupe au vin blanc de Ligerz et sa flûte ***</p> <p>Carré de veau rôti entier, sauce au citron vert nouilles et légumes du marché ***</p> <p>Crème Catalane aromatisée à la Grappa de Schafis, sorbet baies des bois</p>	<p style="text-align: center;">Menu 10 à CHF 92</p> <p>Salade d'été avec jambon de Parme et légumes antipasti ***</p> <p>Filets de perche sautés au beurre noisette accompagnés d'épinards en branches ***</p> <p>Filet de bœuf rôti entier et sa sauce au Pinot Noir gratin dauphinois et légumes glacés ***</p> <p>Feuilleté aux fraises avec glace vanille</p>
<p style="text-align: center;">Menu 11 à CHF 98</p> <p>Tartare de thon avec mangue et petite salade ***</p> <p>Soupe de poisson Jean-Jacques Rousseau ***</p> <p>Ravioli frais farcis aux tomates séchées et Mascarpone, fondue de tomate et parmesan ***</p> <p>Entrecôte de bœuf double, sauce béarnaise pommes frites et légumes d'été ***</p> <p>Duo de mousse Toblerone et chocolat blanc</p>	<p style="text-align: center;">Menu 12 à CHF 110</p> <p>Tartare de bœuf coupé au couteau et toast ***</p> <p>Dos de cabillaud, sauce crustacés petit risotto aux agrumes ***</p> <p>Rack d'agneau, croûte aux herbes panais et légumes d'été ***</p> <p>Variation de fromages de la région ***</p> <p>Macarons à la vanille et fruits de saison</p>
<p style="text-align: center;">Menu 13 à CHF 116</p> <p>Carpaccio de bœuf, petite salade de roquette et copeaux de Parmesan ***</p> <p>Langoustine, mousse au citron quinoa et pois mange-tout ***</p> <p>Bar de ligne sauvage coulis de poivrons et pesto au basilic ***</p> <p>Filet de veau rôti entier, sauce poivre à l'orange gnocchi piémontais et légumes du marché ***</p> <p>Fondant au chocolat coulis aux fruits exotiques et glace vanille</p>	<p style="text-align: center;">Menu 14 à CHF 125</p> <p>Noix de coquilles St-Jacques grillées avec petite salade ***</p> <p>Filet de sole poché, mousse safran et fèves ***</p> <p>Nouilles fraîches avec champignons des bois sautés ***</p> <p>Assortiment de sorbets ***</p> <p>Médallions de côte de veau sauce moutarde basquaise, spätzli et légumes ***</p> <p>Mousse Amaretto et croustillant au chocolat</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 signaler lors de la sélection du menu afin que celles-ci soient 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)

