Offre de banquet pour les mariages Centre Loewenberg 2027



Le bon fait du bien.

Table des matières

Formules apéritif **3**
Sélection d'amuse-bouches pour l'apéritif **3**
En-cas de minuit **3**
Menu de printemps **4**
Propositions alternatives pour le menu de printemps **5**
Menu d'été **6**
Propositions alternatives pour le menu d'été **7**
Menu d'automne **8**
Propositions alternatives pour le menu d'automne **9**
Menu d'hiver **10**
Propositions alternatives pour le menu d'hiver **11**
Boissons **12**
Remarques générales **15**
Déclaration **16**
Ingrédients et allergènes **16**
Conditions générales **16**

Formules apéritif

5 amuse-bouches de notre sélection pour l'apéritif Prosecco, vin mousseux sans alcool, vin blanc, bière, bière sans alcool, jus d'orange, eau minérale, boissons sucrées, thé froid maison à l'hibiscus	**CHF 45.00** **pour un apéritif d'une durée maximale de 2 heures**
6 amuse-bouches de notre sélection pour l'apéritif Champagne, punch aux fruits sans alcool, Aperol Spritz, vin blanc, bière, bière sans alcool, eau minérale, boissons sucrées, thé froid maison à l'hibiscus	**CHF 55.00** **pour un apéritif d'une durée maximale de 2 heures**

Gratuit pour les enfants de 0 à 3 ans. Le prix est de CHF 15.00 pour les enfants de 4 à 12 ans.

Sélection d'amuse-bouches pour l'apéritif

Tartelette aux olives avec crème d'aubergines et tartare de carottes rôties au four

Tartelette aux olives et tartare de bœuf, mayonnaise à l'ail

Wrap de betterave rouge aux légumes, à la roquette et au houmous

Mousse de truite fumée aux radis sur pain de seigle noir

Cubes de focaccia et antipasti de légumes marinés

Bouchées aux haricots mungo et à la muhammara

Mini burgers de bœuf

Croissants au jambon en pâte à la saumure

En-cas de minuit

Mini hot-dogs et petits pains aux champignons effilochés, chips de pommes de terre	**CHF 13.00**
Petits macaronis des Alpes en bocal, compote de pommes et oignons grillés	**CHF 10.50**
Buffet de minuit composé de fromages régionaux, de viande séchée, de fruits et de noix	**CHF 23.00**
Goulasch et pain de campagne	**CHF 13.00**

Menu de printemps

avec viande
CHF 75.00

végétarien / végétalien
CHF 68.00

Entrée

Asperges vertes aux radis, herbes aromatiques, burrata et vinaigrette aux agrumes
En option avec du jambon cru + CHF 4.00

Potage

Soupe au vin blanc du Seeland, avec mousse à l'ail des ours et crostini de betteraves rouges et fromage frais

Plat principal au choix (les quantités sont convenues à l'avance)

Rôti de veau en sauce à la crème aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes printaniers

Ravioli à la ricotta de bufflonne et aux épinards, sauce à la crème aux morilles et légumes printaniers

Mélange d'asperges et d'artichauts aux amandes et au tofu fumé, pommes de terre nouvelles et chutney à la rhubarbe

Dessert

Buffet de desserts avec trois douces tentations

Gâteau de mariage de notre pâtisserie partenaire	**prix personnalisé**
Pour le service du gâteau de mariage ainsi que la mise à disposition de la vaisselle, nous facturons:	**CHF 5.00 par personne**

Buffet pour enfants (offre sur demande)
Gratuit pour les enfants de 0 à 3 ans. CHF 25.00 pour les enfants de 4 à 12 ans.

Des adaptations personnalisées en cas d'allergies sont possibles après concertation.

Propositions alternatives pour le menu de printemps *selon le plat, moyennant un supplément*

Entrées

Soupe d'asperges blanches aux petits pois	
Tartare de saumon fumé à la crème fraîche, brioche et salade de cresson aux herbes	**Supplément: CHF 4.00**
Salade du marché aux légumes de saison et aux graines, assaisonnement de saison	

Plats principaux

Filet de sandre au beurre de noix, purée de pommes de terre et poireaux, asperges vertes	
Filet de bœuf du Simmental entier, accompagné d'une sauce béarnaise, de légumes au four et de pommes de terre princesse	**+ CHF 8.00**
Noix de veau farcie au fromage frais et aux tomates, jus aux herbes, légumes printaniers et pommes de terre nouvelles	
Boulgour aux lentilles, avec chou-fleur rôti, céleri-branche, noisettes et substitut de fromage frais	

Desserts et fromage

Mille-feuille à la crème vanille et aux fruits rouges frais	
Tartelette aux fraises et à la rhubarbe	
Crème brûlée aux fraises avec mousse de fleurs de sureau	
Assiette de fromages accompagnée de moutarde aux figues et de pain aux noix (plat supplémentaire)	**CHF 14.50**
Assiette de fromages accompagnée de moutarde aux figues et de pain aux noix, à la place du dessert	**Supplément: CHF 4.50**

Menu d'été

avec viande
CHF 79.00

végétarien / végétalien
CHF 71.00

Entrée

Burrata sur un lit de tomates multicolores, huile au basilic et roquette
En option avec du jambon cru + CHF 4.00

Potage

Gazpacho accompagné d'une baguette aux herbes et crevette géante

Plat principal au choix (les quantités sont convenues à l'avance)

Entrecôte de bœuf en jus au vinaigre balsamique, légumes au four et pommes de terre aux olives

Piccata de seitan au coulis de tomates, riz noir et courgettes aux olives

Aubergine rôtie, garniture aux pois chiches et tomates, boulgour, grenade et cipollotti
avec un chutney d'abricots

Dessert

Buffet de desserts avec trois douces tentations

Gâteau de mariage de notre pâtisserie partenaire	**prix personnalisé**
Pour le service du gâteau de mariage ainsi que la mise à disposition de la vaisselle, nous facturons:	**CHF 5.00 par personne**

Buffet pour enfants (offre sur demande)
Gratuit pour les enfants de 0 à 3 ans. CHF 25.00 pour les enfants de 4 à 12 ans.

Des adaptations personnalisées en cas d'allergies sont possibles après concertation.

Propositions alternatives pour le menu d'été *selon le plat, moyennant un supplément*

Entrées

Soupe froide au concombre et à la menthe	
Salade de légumes aux abricots, à la burrata et crème aigre	
Salade du marché aux légumes de saison et graines, vinaigrette de saison	

Plats principaux

Filet d'omble chevalier avec risotto au vin blanc, tomates confites et brocolis rôtis	
Filet de bœuf du Simmental entier, accompagné d'une sauce béarnaise, de légumes au four et de pommes de terre princesse	**Supplément: CHF 8.00**
Médaillons de filet de porc enrobés de lard, accompagnés de chimichurri, de peperonata et de risotto au safran	
Steak de chou-fleur rôti, purée de patates douces, lentilles, yaourt au soja, canneberges (végétalien)	

Desserts et fromage

Tarte au citron	
Ragoût de fruits rouges et mousse au yaourt	
Crème au yaourt et au citron vert, accompagnée d'un crumble et de fruits rouges	
Assiette de fromages accompagnée de moutarde aux figues et de pain aux noix (plat supplémentaire)	**CHF 14.50**
Assiette de fromages accompagnée de moutarde aux figues et de pain aux noix, à la place du dessert	**Supplément: CHF 4.50**

Menu d'automne

avec viande
CHF 73.00

végétarien / végétalien
CHF 66.00

Entrée

Truite saumonée marinée, mousse de pommes de terre à l'aneth, betteraves rouges et vinaigrette à la pomme

Potage

Soupe aux carottes et au gingembre avec des brochettes de poulet et du sésame

Plat principal au choix (les quantités sont convenues à l'avance)

Joue de veau braisée au jus de Merlot, chou rouge et spätzlis au séré

Wellington de courge, jus aux herbes, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons

Orge en sauce à la betterave rouge et raifort, avec fenouil rôti, pak choï, citron confit et noisettes

Dessert

Buffet de desserts avec trois douces tentations

Gâteau de mariage de notre pâtisserie partenaire	**prix personnalisé**
Pour le service du gâteau de mariage ainsi que la mise à disposition de la vaisselle, nous facturons:	**CHF 5.00 par personne**

Buffet pour enfants (offre sur demande)
Gratuit pour les enfants de 0 à 3 ans. CHF 25.00 pour les enfants de 4 à 12 ans.

Des adaptations personnalisées en cas d'allergies sont possibles après concertation.

Propositions alternatives pour le menu d'automne *selon le plat, moyennant un supplément*

Entrées

Soupe au potiron avec une mousse au curry, graines de potiron et huile de potiron	
Courge rôtie, houmous, grenade, salade verte et vinaigrette aux agrumes	
Salade du marché aux légumes de saison et graines, vinaigrette de saison	

Plats principaux

Saumon au four avec une vinaigrette au citron, potiron, épinards et risotto d'épeautre	
Filet de bœuf du Simmental entier, accompagné d'une sauce béarnaise, de légumes au four et de pommes de terre princesse	**Supplément: CHF 8.00**
Rôti de veau glacé au jus de vinaigre balsamique, avec des gnocchis à la semoule et aux noisettes et une ratatouille	
Raviolis de polenta et bolets, avec betteraves rouges cuites au four et noisettes grillées	

Desserts et fromage

Mousse au Toblerone noir et poire épicée	
Crème brûlée aux marrons et ragoût d'oranges	
Meringue bernoise à la double crème de Gruyère et fruits d'automne	
Assiette de fromages accompagnée de moutarde aux figues et de pain aux noix (plat supplémentaire)	**CHF 14.50**
Assiette de fromages accompagnée de moutarde aux figues et de pain aux noix, à la place du dessert	**Supplément: CHF 4.50**

Menu d'hiver

avec viande
CHF 71.00

végétarien / végétalien
CHF 63.00

Entrée

Magret de canard fumé accompagné d'une salade de chicorée pain de sucre, d'oranges et de châtaignes

Potage

Soupe aux pommes et au céleri, avec une mousse au persil et du pain de seigle noir

Plat principal au choix (les quantités sont convenues à l'avance)

Dos de porc entier en croûte de bolets, sauce au porto, polenta Bramata avec du mascarpone et choux de Bruxelles rôtis

Purée de céleri et de pommes de terre, chou frisé braisé au lait, tempeh de lentilles, dattes, oranges, amandes et beurre noisette

Boulgour avec courge rôtie, avec carottes braisées, chou frisé, noix, oranges aigre-douces et New Roots Cotta

Dessert

Buffet de desserts avec trois douces tentations

Gâteau de mariage de notre pâtisserie partenaire	**prix personnalisé**
Pour le service du gâteau de mariage ainsi que la mise à disposition de la vaisselle, nous facturons:	**CHF 5.00 par personne**

Buffet pour enfants (offre sur demande)
Gratuit pour les enfants de 0 à 3 ans. CHF 25.00 pour les enfants de 4 à 12 ans.

Des adaptations personnalisées en cas d'allergies sont possibles après concertation.

Propositions alternatives pour le menu d'hiver selon le plat, moyennant un supplément

Entrées

Velouté de pommes de terre à la truffe et mousse au parmesan	**Supplément: CHF 3.00**
Tartare de carottes rôties au four, basilic, fromage de chèvre frais et sauce à l'orange et au miel	
Salade du marché aux légumes de saison et graines, vinaigrette de saison	

Plats principaux

Filets de perche aux bolets, pommes de terre sautées et côtes de bette	**Supplément: CHF 6.00**
Filet de bœuf du Simmental entier, accompagné d'une sauce béarnaise, de légumes au four et de pommes de terre princesse	**Supplément: CHF 10.00**
Steak de veau en sauce au porto et à l'orange, nouilles au beurre et épinards d'hiver aux tomates séchées	**Supplément: CHF 10.00**
Chaussons farcis aux champignons nobles, sauce à la crème, purée de pommes de terre et de poireaux et chou rouge	

Desserts et fromage

Crêpe de l'Empereur accompagnée d'une compote de quetsches	
Crème au limoncello et filets d'orange marinés accompagnée d'amaretti	
Mousse au chocolat avec sorbet aux fruits de la passion et mangue marinée	
Assiette de fromages accompagnée de moutarde aux figues et de pain aux noix (plat supplémentaire)	**CHF 14.50**
Assiette de fromages accompagnée de moutarde aux figues et de pain aux noix, à la place du dessert	**Supplément: CHF 4.50**

Boissons

Boissons rafraîchissantes

Eau minérale gazeuse ou plate	**50 cl**	**4.50**
Eau minérale gazeuse ou plate	**100 cl**	**7.00**
Boissons sucrées	**50 cl**	**4.50**
Thé froid ZFV et limonade ZFV	**50 cl**	**4.50**

Bière et cidre

Bière «Bärner Müntschi» (bouteille à bouchon mécanique)	**33 cl**	**5.00**
Bière blanche	**50 cl**	**7.50**
Cidre Ramseier «Suure Moscht»	**49 cl**	**7.50**

sans alcool 0.0%

Felsenau «Schümli»	**33 cl**	**5.00**
Bière Lola IPA	**33 cl**	**6.00**
Cidre Ramseier «Suure Moscht»	**49 cl**	**7.50**

Café et thé

Café, expresso	**4.00**
Boissons au café (cappuccino, latte macchiato)	**5.00**
Thé	**3.50**

Vin mousseux et spritz

Prosecco di Valdobbiadene «Astoria» DOCG	**75 cl**	**25.00**
Champagne Samuel Paveau «Grand Cru» Brut Grand Cru AC, Domaine Samuel Paveau	**75 cl**	**59.00**
sans alcool 0.0%		
Zero'Si Rosé Pétillant 0%	**75 cl**	**28.00**
Loewenberg Spritz	**20 cl**	**8.50**
Virgin Bellini	**20 cl**	**8.50**
Virgin Hugo	**20 cl**	**8.50**

Vins blancs

Chasselas Loewenberg, domaine Michel Pellet, Vully, Suisse	**75 cl**	**29.50**
Pinot Blanc, domaine Michel Pellet, Vully, Suisse	**75 cl**	**34.00**
Merlot Bianco «Lansilo» IGT, Cantina il Cavaliere, Tessin, Suisse	**75 cl**	**28.00**
Arneis Roero «Camestri» DOCG, Marco Porello, Piemonte, Italie	**75 cl**	**28.00**
sans alcool 0.0%		
Cuvée blanche, Amesco x Domaine Lenz, Suisse	**75 cl**	**32.00**

Vins rosés

Œil de Perdrix AOC Caves du Château Auvernier, Neuchâtel, Suisse	**75 cl**	**34.00**
sans alcool 0.0%		
Cuvée Rosé, Amesco x Domaine Lenz, Suisse	**75 cl**	**32.00**

Vins rouges

Pinot Noir Loewenberg, domaine Michel Pellet, Vully, Suisse	**75 cl**	**34.00**
Pinot Noir Malbec Twanner AOC, domaine Frauenkopf, Bienne, Suisse	**75 cl**	**34.00**
Gamaret, domaine Michel Pellet, Vully, Suisse	**75 cl**	**45.00**
Montefalco Rosso «Le Grazie» DOC, Villa Mongalli, Ombrie, Italie	**75 cl**	**32.00**
Sablet Rouge «Les Briguières» AC, Domaine Piaugier, 7 Côtes du Rhône, France	**75 cl**	**36.00**
Dama de Toro «Crianza» AOC, Bodegas Farina, Toro, Espagne	**75 cl**	**34.00**

Les boissons sont systématiquement facturées en fonction de la consommation effective.

Remarques générales

Frais supplémentaires

Employé de service / Cuisinier / Cuisinière *	**par heure**	**CHF 60.00**
Montage et démontage d'événements *	**par heure**	**CHF 60.00**
Cadres *	**par heure**	**CHF 80.00**
Supplément pour jours fériés et le travail de nuit 25% par collaborateur et collaboratrice	**par heure**	**CHF 15.00**
Allumer le barbecue / feu de camp / foyer circulaire	**forfaitaire**	**CHF 30.00**
Droit de bouchon pour le vin	**par bouteille**	**CHF 20.00**
Prolongation au bar	**par heure**	**CHF 100.00**
Nappes grandes	**à l'unité**	**CHF 5.00**
Nappes petites	**à l'unité**	**CHF 3.00**
Seau à glace rempli de glaçons	**à l'unité**	**CHF 10.00**

Les frais engagés auprès de tiers (autorisations, matériel, etc.) sont refacturés intégralement.

*Les heures de travail du personnel, les frais de montage & de démontage et les coûts de matériel sont facturés selon l'engagement effectif

Déclaration

Nous travaillons avec des fournisseurs suisses et privilégions les produits alimentaires issus d'une production écologiquement raisonnable, du commerce équitable et de saison.

Ingrédients et allergènes

Des questions relatives aux ingrédients et allergènes peuvent être posées à notre personnel par téléphone pendant les heures d'ouverture ou par e-mail.

Conditions générales

Nos conditions générales sont publiées ici