Offre de catering
Centre Loewenberg 2027



Le bon fait du bien.

Catering pour les petites pauses et les grands événements.

Pause café, repas de midi debout, apéritif ou cocktail dînatoire, nous transformons chaque occasion en un événement hors du commun. Ensemble, nous élaborons une formule de restauration adaptée à tes invités, à ton programme et à tes envies. De la pause-café décontractée en cercle restreint au cocktail dînatoire festif en grand comité, nous harmonisons avec soin les plats, les boissons et le service. Nous te conseillons personnellement, participons à la réflexion et nous occupons de tous les détails afin que ton événement soit inoubliable.

Ton équipe ZFV du restaurant Loewenberg.

Contact

Centre Loewenberg
Restaurant Loewenberg 45D
3280 Morat
T +41 51 285 74 11
loewenberg@zfv.ch

Table des matières

Restauration lors de séminaires 4
Repas de midi & repas de midi debout 6
Menus d'affaires, avec service 7
Offre de base lieux d'événements 10
Atrium forestier 11
Terrasse «biotope» 11
Cave de Rougemont 11
Salle Club 12
Véranda 12
Cuisine du château 12
Espace VIP du restaurant 13
Brunch Loewenberg 13
Apéritif 14
Boissons 16
Remarques générales 18
Ingrédients et allergènes 18
Conditions générales 18

Restauration lors de séminaires

Pauses du matin et de l'après-midi

Café du matin Standard — par personne 7.90

Café, thé, jus d'orange Fairtrade, eau minérale Eptinger, corbeille de pain avec croissants et petits pains

Café du matin Medium — par personne 10.90

Café, thé, jus d'orange Fairtrade, eau minérale Eptinger, corbeille de pain avec croissants et petits pains, brochettes de fruits et yaourts

Café du matin Deluxe — par personne 13.50

Café, thé, jus de fruits Zamba, eau minérale Eptinger, corbeille de pain avec croissants et petits pains, birchermüesli, fruits/baies régionaux et divers yaourts au lait entier

Café de l'après-midi Standard — par personne 7.90

Café, thé, jus d'orange Fairtrade, eau minérale Eptinger et gâteaux

Café de l'après-midi Medium — par personne 10.90

Café, thé, jus de fruits Zamba, eau minérale Eptinger, pâtisseries maison et brochettes de fruits

Café de l'après-midi Deluxe — par personne 13.50

Café, thé, jus de fruits Zamba, eau minérale Eptinger, tarte au chocolat, barres énergétiques et brochettes de fruits à l'ananas

Pause à la carte

Croissants au beurre, en pâte à la saumure et Rustico	pièce	2.00
Fruit de saison	pièce	1.50
Petit panier de fruits pour 10 personnes	pièce	18.00
Grand panier de fruits pour 30 personnes	pièce	54.00
Séré aux herbes avec du cresson et du pain d'épeautre	pièce	3.50
Yaourt aux fruits	pièce	3.50
Birchermüesli	pièce	3.50

Barres de muesli	**pièce**	**3.00**
Brownie	**pièce**	**3.00**
Assortiment de pâtisseries sucrées	**pièce**	**2.50**
Part de gâteau	**pièce**	**3.00**

Repas de midi & repas de midi debout

Menu du jour, en libre-service

Petite salade du buffet de salades **21.00**
Plat principal à base de viande, de poisson ou végétarien, accompagné de légumes et de féculents selon la carte du jour
Dessert en bocal
y compris eau minérale & café

Repas de midi debout à 3 plats, végétalien

Salade du marché de saison **29.50**
Curry de patates douces et de pois chiches accompagné de riz basmati Fairtrade
Dessert de saison

Repas de midi debout à 3 plats, végétarien

Salade du marché de saison **29.50**
Orecchiette aux légumes méditerranéens, à la feta et à la sauce tomate
Mousse au mascarpone et fruits de saison

Repas de midi debout à 3 plats, poulet

Salade de chou-fleur à la muhamara **34.00**
Curry indien au poulet et aux légumes, accompagné de riz basmati Fairtrade
Panna cotta à la noix de coco et à la mangue

Repas de midi debout à 3 plats, bœuf

Salade verte aux graines grillées **41.00**
Émincé de bœuf à la Stroganoff accompagné de spätzlis au séré, de légumes et de crème aigre
Gâteau du Vully

Repas de midi debout sandwichs et quiches

Salade composée en bocal **23.00**
Sandwichs variés (viande, fromage, végétaliens)
Quiches au fromage et aux légumes
Dessert en bocal

Menus d’affaires, avec service

Menu d’affaires à 3 plats, printemps

Salade du marché aux légumes de saison et graines, vinaigrette de saison **47.00**

Blanc de poularde au maïs au jus de thym, ratatouille et pommes de terre nouvelles

ou

Orge à la sauce betterave-raifort, fenouil rôti, pak choï, citron confit et noisettes

Cheesecake au coulis de rhubarbe

y compris eau minérale et café

Menu d’affaires à 3 plats, été

Salade de légumes aux abricots, à la burrata et crème aigre **48.00**

Filet d’omble chevalier accompagné d’un risotto au vin blanc, de tomates confites et de brocolis rôtis

ou

Aubergines rôties, garniture aux pois chiches et tomates, boulgour aux grenades et cipollotti, chutney d’abricots

Crème au yaourt et au citron vert, accompagnée d’un crumble et de fruits rouges

y compris eau minérale et café

Menu d’affaires à 3 plats, automne

Salade de rampon aux champignons, raisins et noix **52.00**

Rôti de porc aux champignons des bois, nouilles au beurre et choux de Bruxelles

ou

Knödels aux épinards et fromage, champignons sautés et sauce à la crème

Mousse au Toblerone noir et poire épicée

y compris eau minérale et café

Menu d’affaires à 3 plats, hiver

Salade de chicorée pain de sucre aux oranges et aux châtaignes **54.00**

Palette de bœuf braisée, accompagnée de polenta et de légumes-racines

ou

Raviolis de polenta et bolets, betteraves rouges cuites au four et noisettes grillées

Crêpe de l’Empereur accompagnée d’une compote de quetsches

y compris eau minérale et café

Plats individuels - Potages

Soupe paysanne aux légumes et aux pommes de terre	**8.50**
Soupe à la tomate avec mousse au basilic et croûtons	**9.50**
Gazpacho (été)	**9.50**
Soupe au potiron avec graines et huile de potiron (automne / hiver)	**9.50**
Soupe d'asperges blanches aux petits pois (avril-juin)	**10.00**
Soupe aux carottes et au gingembre avec du poulet au sésame	**8.50**

Plats individuels - Entrées végétariennes / végétaliennes

Salade du marché aux légumes de saison et graines, vinaigrette de saison	**10.50**
Salade de légumes aux abricots, à la burrata et à la crème aigre (été)	**12.50**
Salade de rampon aux champignons, raisins et noix (automne)	**14.00**
Salade de chicorée pain de sucre aux oranges et aux châtaignes (hiver)	**12.50**
Houmous au fenouil mariné, à la grenade et aux pousses d'épinards	**12.50**
Tartare de carottes rôties au four, avec basilic, fromage de chèvre frais et sauce à l'orange et au miel	**14.50**
Salade verte de saison au potiron rôti, avec houmous, grenade et vinaigrette aux agrumes (automne)	**10.50**

Plats individuels - Entrées à base de poisson et de viande

Truite saumonée marinée, mousse de pommes de terre à l'aneth, betteraves rouges et vinaigrette à la pomme	**15.50**
Duo de truites (fumées et marinées), salade de haricots, sauce aux herbes et pain complet	**16.00**
Tartare de saumon fumé à la crème fraîche, brioche et salade de cresson aux herbes	**16.50**
Tartare de bœuf classique, brioche et garniture	**16.50**

Plats principaux végétariens

Raviolis de polenta et bolets, betteraves rouges cuites au four et noisettes grillées	**33.00**
Knödels aux épinards et fromage, champignons sautés et sauce à la crème (automne)	**28.00**
Orge en sauce à la betterave rouge et raifort, avec fenouil rôti, pak choï, citron confit et noisettes	**29.00**

Aubergines rôties, garniture aux pois chiches et aux tomates, boulgour aux grenades et aux cipollotti, chutney d'abricots	**29.00**
Boulgour à la courge rôtie aux carottes braisées, chou frisé, noix, oranges aigres-douces et New Roots Cotta	**29.00**

Plats principaux à base de poisson

Filet de sandre au beurre de noix, purée de pommes de terre et poireaux, asperges vertes (printemps)	**36.00**
Filet d'omble chevalier accompagné d'un risotto au vin blanc, de tomates confites et de brocolis rôtis (été)	**34.00**
Filets de perche aux bolets, pommes de terre sautées et côtes de bette (automne)	**39.00**
Filet de truite saumonée en sauce au vin blanc, riz de Camargue et épinards en branches	**33.00**
Saumon au four avec une vinaigrette au citron, potiron, épinards et risotto d'épeautre	**35.00**

Plats principaux à base de viande

Blanc de poularde au maïs au jus de thym, ratatouille et pommes de terre nouvelles	**32.00**
Palette de bœuf braisée, accompagnée de polenta et de légumes-racines	**36.00**
Rôti de porc aux champignons des bois, nouilles au beurre et choux de Bruxelles (automne)	**34.00**
Émincé de veau à la zurichoise, rösti et légumes glacés	**42.00**
Rôti de veau glacé au vinaigre balsamique, gnocchis à la semoule et aux noisettes, ratatouille	**39.00**
Médaillons de filet de porc enrobés de lard, accompagnés d'une sauce à la crème au paprika, nouilles et brocolis aux amandes	**38.00**
Escalopes de bœuf au jus de viande, purée de pommes de terre et carottes glacées	**35.00**

Desserts

Mousse au Toblerone noir et poire épicée (automne)	**10.00**
Gâteau du Vully accompagné d'une compote de fruits de saison	**9.50**
Crème au yaourt et au citron vert, avec crumble et fruits rouges (été)	**10.00**
Meringue bernoise à la double crème de Gruyère et fruits	**12.00**
Crème brûlée aux marrons et ragoût d'oranges (automne)	**12.00**
Crêpe de l'Empereur accompagnée d'une compote de quetsches (automne & hiver)	**12.00**

Offre de base lieux d'événements

Tu peux déguster nos spécialités classiques dans presque tous nos établissements, de la cave voûtée unique en son genre jusqu'en pleine nature.

Raclette (200 g de fromage par personne) **31.50**
Avec pommes de terre en robe des champs, légumes au vinaigre, tomates, lard et champignons accompagné d'une salade verte aux graines

Supplément de fromage 100 g **5.00**

Fondue au fromage (200 g de fromage par personne) **32.00**
Fondue fribourgeoise accompagnée de pain, de pommes de terre en robe des champs et de légumes au vinaigre

Supplément de fromage 100 g **5.00**

Fondue chinoise **44.00**
Rumsteck de bœuf, blanc de poulet, filet de porc, viande de veau (200 g par personne)
Sauce tartare, sauce à l'ail, sauce au curry, sauce cocktail
avec pommes de terre au romarin

Supplément de viande, 100 g **7.00**

Chapeau tatare **41.00**
Rumsteck de bœuf, blanc de poulet, filet de porc, viande de veau, lard, halloumi, seitan (150 g par personne)
Légumes et champignons de saison, pommes de terre au romarin
Sauce tartare, sauce à l'ail, sauce au curry, sauce cocktail

Fromage à raclette (100 g par personne) et légumes au vinaigre

Tavolata (à partir de 10 personnes)

Méditerranéen **46.00**
Entrée: Antipasti de légumes, panzanella, charcuterie et spécialités fromagères italiennes, focaccia, olives et salades de saison

Plat principal: Gnocchis, raviolis, poulet au citron, pinsa, pâtes végétariennes et à la viande

Dessert: Tiramisu et panna cotta

Oriental **48.00**
Mezze: Muhammara, houmous, tapenade d'artichauts et de citron, salade de pain libanaise, salade de courgettes et de tomates, baba ganoush, labneh et pain pita

Shawarma au poulet, sabich, falafels au tahini et à la betterave rouge, shakshuka, chou-fleur au four, aubergines au boulgour, ragoût de bœuf à la persane, riz aux lentilles et couscous

Dessert: Yaourt au miel et aux figues, gâteau aux dattes et aux noix

Atrium forestier

Sous la canopée, l'atrium forestier devient la scène de moments exceptionnels: plats cuits au feu de bois, air pur et ambiance inoubliable.

Offre de base:
Raclette, fondue au fromage (également au feu de bois), fondue chinoise, chapeau tatare, tavolata

Farandole de hamburgers **32.00**
Buffet de hamburgers au bœuf, au halloumi et végétariens
Fromage, lard, tomates, légumes au vinaigre et diverses sauces

Buffet de salades avec 5 salades différentes
Pommes de terre au four, épis de maïs

Farandole de grillades **38.00**
Steaks de bœuf, de porc et de cuisse de poulet, assortiment de saucisses, brochettes d'halloumi et de tofu

Buffet de salades avec 5 salades différentes
Pommes de terre au four, épis de maïs et légumes grillés

Beurre aux herbes et sauce barbecue

Apéritif hivernal **19.00**
Avec vin chaud, cidre chaud et marrons

Terrasse «biotope»

La magnifique terrasse arborée est un cadre idyllique pour un apéritif décontracté, d'exquises spécialités grillées ou un menu servi dans les règles de l'art.

Offre de base:
Apéritif, raclette, fondue au fromage, fondue chinoise, chapeau tatare, tavolata

Grillades **38.00**
Steaks de bœuf, de porc et de cuisse de poulet, assortiment de saucisses, brochettes d'halloumi et de tofu

Buffet de salades avec 5 salades différentes
Pommes de terre au four, épis de maïs et légumes grillés

Beurre aux herbes et sauce barbecue

Cave de Rougemont

Modeste par la taille, colossale par le caractère et l'ambiance: notre cave voûtée offre un cadre élégant et intimiste pour vos apéritifs et vos repas servis à table.

Offre de base:
Raclette, fondue au fromage, fondue chinoise, chapeau tatare, tavolata

Menus personnalisés sur demande

Salle Club

La salle Club t'offre un maximum d'espace à l'intérieur comme à l'extérieur pour ton événement. Des spécialités grillées dans la cheminée ou sur un foyer à ciel ouvert, à déguster confortablement installés dans le salon ou en bonne compagnie sur les bancs de fête.

Offre de base:
Raclette, fondue au fromage, fondue chinoise, chapeau tatare, tavolata

Grillades **38.00**
Steaks de bœuf, de porc et de cuisse de poulet, assortiment de saucisses, brochettes d'halloumi et de tofu

Buffet de salades avec 5 salades différentes
Pommes de terre au four, épis de maïs et légumes grillés

Beurre aux herbes et sauce barbecue

Véranda

À l'abri, mais au plus près du ciel étoilé: la véranda est idéale pour des tavolatas conviviales, des apéritifs raffinés et déguster nos fameuses spécialités fromagères – le tout rehaussé d'une touche de charme méditerranéen.

Offre de base:
Raclette, fondue au fromage, fondue chinoise, chapeau tatare, tavolata

Cuisine du château

Un lieu traditionnel chargé d'histoire, parfait pour notre offre classique, des apéritifs et des menus de fête.

Offre de base:
Raclette, fondue au fromage, fondue chinoise, chapeau tatare, tavolata

Menus personnalisés sur demande

Espace VIP du restaurant

Moderne, polyvalent et combinable à volonté avec la terrasse biotope: c'est ici que les banquets, les événements professionnels, les jubilés et les mariages trouvent un cadre stylé propice aux notes personnelles.

Menus personnalisés sur demande

Grillades en combinaison avec la terrasse biotope **38.00**
Steaks de bœuf, de porc et de cuisse de poulet, assortiment de saucisses, brochettes d'halloumi et de tofu

Buffet de salades avec 5 salades différentes
Pommes de terre au four, épis de maïs et légumes grillés

Beurre aux herbes et sauce barbecue

Brunch Loewenberg

Buffet de brunch à volonté **46.00**

Enfants de 7 à 12 ans **21.00**

Gratuit pour les enfants de moins de 7 ans

Café Fairtrade bio, thé, boissons lactées chaudes et froides, alternatives végétales au lait

Jus d'orange et multivitaminé Fairtrade, jus de pomme Seeländer

Divers pains, croissants au beurre, en pâte à la saumure et complets,

divers petits pains blancs, confitures Ottiger, Nutella

Gruyère,-fromage de montagne, Brie, assiette de charcuterie, saumon fumé

Œufs suisses de poules élevées en plein air, à la coque, brouillés ou au plat

Mélange de muesli, flocons d'avoine, muesli croustillant, noix et graines,

birchermüesli maison, yaourts nature et aux fruits rouges,

fromage blanc, alternative au yaourt New Roots, pâtisseries sucrées

Lard grillé, chipolatas, rösti, pancakes au sirop d'érable

Rôti de porc du dimanche, gratin de pommes de terre, pâtes et légumes du marché

Fromage d'Italie cuit au four

Apéritif quantité minimale de commande 10 pièces

Mini tartelettes

Tartelette aux olives avec crème d'aubergines et tartare de carottes rôties au four	**3.50**
Tartelette aux betteraves rouges et à la mousse de fromage de chèvre frais, oignons rouges marinés	**4.00**
Tartelette aux olives et tartare de bœuf, mayonnaise à l'ail	**4.50**
Tartelette aux olives avec tartare de Luya et roquette	**4.00**

Délices froids

Wrap de betterave rouge aux légumes, à la roquette et au houmous	**4.00**
Tartare de saumon fumé sur pain de seigle noir, fromage frais aux herbes	**4.50**
Mousse de truite fumée aux radis sur pain de seigle noir	**4.50**

Cubes de focaccia

et antipasti de légumes marinés	**4.00**
avec tapenade aux olives et aux champignons	**4.00**
avec fromage frais et roquette	**3.50**
au jambon cru	**4.50**

Sandwichs à la baguette 1/8

et antipasti de légumes marinés	**3.50**
au fromage de montagne	**3.50**
au jambon	**3.50**
au salami	**3.50**

Quantité de commande divisible par huit

Plateaux

Plateau de charcuterie et de fromages régionaux avec légumes au vinaigre 80 g de charcuterie, 60 g. de fromage par personne	**23.00**
Petits pains et beurre	
Plateau végétarien composé de légumes crus, d'une sauce au fromage blanc aux herbes, de houmous, antipasti de légumes et olives	**19.50**
Pain pita et huile d'olive	

Pour les petits creux

Amandes épicées maison, 30 g	**3.50**
Pop-corn salé	**3.50**
Assortiment d'olives 30 g	**4.00**
Cubes de Sbrinz 30 g	**4.00**
Chips et noisettes	**3.00**
Grissini	**3.00**

Délices chauds

Falafels de betteraves rouges et sauce au yaourt de soja	**4.00**
Wings de chou-fleur et sauce barbecue	**4.00**
Bouchées aux haricots mungo et à la muhammara	**4.00**
Shiitakes panés à la sauce chili douce	**4.00**
Mini hamburgers de bœuf	**4.50**
Mini hamburgers végétariens	**4.50**
Brochettes de poulet yakitori marinées au miel	**4.50**
Momos de bœuf et sauce aux piments	**4.50**

Les classiques

Ramequin	**3.50**
Croissants au jambon en pâte à la saumure	**3.50**
Boulettes de bœuf haché et sauce à la tomate	**4.50**
Saucisses de volaille en cage	**4.00**

Douceurs

Brownie	**2.50**
Pastel de Nata	**2.50**
Gâteau du Vully	**3.50**
Panna cotta aux framboises (également disponible en version végétalienne)	**3.50**

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**
Jus d'orange	**100 cl**	**9.00**

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, boissons à base de lait et thé

Café, expresso	**4.00**
Boissons au café (cappuccino, latte macchiato)	**5.00**
Thé	**3.50**
Boissons à base de lait (Ovomaltine, chocolat)	**4.50**

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

Images

Les images figurant sur cette carte de restauration ont été créées ou modifiées à l'aide de l'intelligence artificielle.

Conditions générales

Nos conditions générales sont publiées ici