

## MENUS COMPOSES

### Menu 1

Feuilleté aux champignons  
Salade  
Filet de lapereau sauce moutarde

### Menu 2

Buffet froid (selon liste des entrées)  
Salade  
Rôti de porc (jambon ou cou)

### Menu 3

Cocktail de crevettes  
Salade  
Longe de veau

### Menu 4

Gigot d'agneau (purée, légumes)  
Soupe aux choux  
Jambon de campagne (pdt vapeur, choux et carottes)

### Menu 5

Filet de saumon (chaud ou froid)  
Salade  
Filet de porc

### Menu 6

Terrine et pâté maison  
Salade  
Filet mignon de porc

### Menu 7

Caille farcie au cognac ou au foie gras  
Salade  
Longe de veau

### Menu 8

Eclair au foie gras  
salade  
Entrecôte de bœuf (220 g/pers)

**Conseil pour le service : chauffer les assiettes à 60° à 70° pendant environ 2 h.**

## Buffets

### Buffet froid :

- Plat fribourgeois : jambon de campagne, lard, saucisson
- Filet de porc
- Rosbeef
- Pâté et terrine maison
- Viande séchée du valais AOP
- Jambon cru
- Cocktail de crevettes
- Verrine de mousse de saumon
- Tartare de bœuf sur toast
- Tartare de saumon sur toast
- Choix de sauce
- Salade
- 

### Buffet froid et chaud : (à partir de 50 pers.)

#### • Froid :

- Pâté et terrine maison
- Jambon cru
- Viande séchée du valais AOP
- Cocktail de crevettes
- Verrines : saumon fumé sauce tartare, foie gras moutarde de bénichon et crumble de cuchaule
- Chou farci : foie gras, mousse de saumon

#### • Chaud :

- Filet mignon de porc, sauce aux champignons
- Filet de lapin, sauce moutarde
- 2 légumes à choix
- 2 farineux à choix
-

## FONDUES

280 g. de viande par personne

- Fondue chinoise roulé : 1/3 bœuf – 1/3 dinde – 1/3 cheval
- Fondue chinoise cubes ou lanières : 1/3 bœuf – 1/3 poulet – 1/3 cheval
- Fondue bourguignonne : 1/3 bœuf – 1/3 poulet – 1/3 cheval
- Fondue bourguignonne : bœuf
- Fondue bressanne panée : 1/4 poulet – 1/4 dinde – 1/4 canard – 1/4 lapin

Accompagnements pour les fondues :

- Bouillon de bœuf garni (chinoise)
- Graisse de coco (bourguignonne et bressanne)
- Riz chaud ou salade de riz ou pâtes
- Sauces à base de mayonnaise ou yogourt

Inclus dans le prix :

- location des réchauds, caquelons et fourchettes à fondue (1 set pour 4 pers ou 5 pers.)
- liquide combustible
- supplément pour set supplémentaire (bouillon et graisse de coco inclus) 7.—fr/set

Le nettoyage n'est pas inclus. S'il n'est pas fait, ou insuffisamment fait, un montant de 8.—fr/set sera facturé.

## Convives (entrecôte ou filet sur poêlons)

280 g. de viande par personne

La viande sera présentée saisie, coupé en fines tranches.

Ils vous reste à poser le poêlon sur le réchaud et ensuite chaque personnes termine la cuisson dans le café de Paris. Du café de Paris supplémentaire est mis sur un plateau pour accompagner la viande grillée.

- Convive-entrecôte
- Convive-filet
- Convive-mix : 1/3 bœuf – 1/3 cheval – 1/3 poulet

Accompagnements :

- Café de Paris maison
- Choix de salade (en rapport avec le nombre de personnes)

Inclus dans le prix :

- Réchaud et poêlon

Le nettoyage n'est pas inclus. S'il n'est pas fait, ou insuffisamment fait, un montant de 8.—fr/set sera facturé.

## Conditions et divers

Les propositions peuvent être modifiées selon vos envies, mais selon le prix des marchandises choisies, peuvent entraîner des modifications de prix.

Dans les menus, le choix de plusieurs sauces est possible contre un supplément de 1.—fr/pers.

**Dernier changement : 3 jours (ouvrables) avant la livraison.**

### Nombre de personnes minimales : 20

Le pain n'est pas compris dans le prix des menus.

**Commande :** veuillez préciser lors de la réservation s'il s'agit de repas complet ou seulement en partie.

### Livraison :

- Prise en charge du véhicule 20.—fr dans un rayon de 10 km
- Plus de 10 km, 2.—fr/km
- Le soir, livraison avant 18 h.
- Le dimanche livraison avant 12 h.

### Matériel :

- Le matériel doit être rendu propre
- Nettoyage autocuiseur et bacs 30.—fr/pce
- Retour par le client

**Personnel de service : à partir de 30 personnes** (minimum 2 personnes pendant 4 heures. Dimanche 45.—fr/h pour tout le personnel.

- personnel qualifié (obligatoire) 45.—fr/h
- personnel de service 30.—fr/h.
- Linge de service et pour la vaisselle (si non fourni) 5.—fr/pce
- TVA 7.7 % non incluse (sur le montant total de la facture) en cas de service.

Après minuit 10 % supplémentaire. Calculé départ et arrivé de/à Romont.

### Matériel en location (selon disponibilité) :

- chauffe-assiettes
  - bain-marie
  - chafing-dish
- (Demandez nos conditions)

### N'avez-vous rien oublié ?

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Invitation                       | <input type="checkbox"/> apéro                 |
| <input type="checkbox"/> Décoration florale               | <input type="checkbox"/> entrée                |
| <input type="checkbox"/> Impression des menus             | <input type="checkbox"/> fromages              |
| <input type="checkbox"/> Plan de table                    | <input type="checkbox"/> pains                 |
| <input type="checkbox"/> Location de la salle et mobilier | <input type="checkbox"/> desserts              |
| <input type="checkbox"/> Personnel de service             | <input type="checkbox"/> petits fours          |
| <input type="checkbox"/> Eaux minérales                   | <input type="checkbox"/> nappes                |
| <input type="checkbox"/> Jus de fruit                     | <input type="checkbox"/> serviettes            |
| <input type="checkbox"/> Bières                           | <input type="checkbox"/> décorations de tables |
| <input type="checkbox"/> vin blanc                        | <input type="checkbox"/> bougies               |
| <input type="checkbox"/> vin rouge                        | <input type="checkbox"/> musique               |
| <input type="checkbox"/> Spiritueux                       | <input type="checkbox"/> animations            |
| <input type="checkbox"/> Champagne                        | <input type="checkbox"/> jeux pour enfants     |
| <input type="checkbox"/> Cafés                            | <input type="checkbox"/> photographe           |
| <input type="checkbox"/> Tisanes                          |  |