

# Propositions de menus pour les groupes

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions d'avoir sélectionné notre établissement pour l'organisation de votre événement.

Les propositions de menus ci-jointes ont été élaborées en fonction des saisons afin de vous servir des produits frais et d'excellente qualité. Vos convives pourront ainsi composer leur menu eux-mêmes, en choisissant une entrée, un plat, et un dessert.

Nous vous conseillons de procéder de la manière suivante:

- Rendez-vous sous l'onglet « menus de groupes »
- Imprimez les « feuillets de réservation individuels » pour que chaque participant puisse faire son choix.
- Nous transmettre ces choix individuels scannés sur [info@hotelnegociants.ch](mailto:info@hotelnegociants.ch)

Nous restons bien entendu à votre entière disposition pour toutes informations.

En espérant pouvoir vous accueillir bientôt dans notre restaurant,  
bien cordialement.

LES  
NÉGOCIANTS  
HOTEL \* \* \*  
RESTAURANT

**Nous souhaitons vous rappeler nos conditions pour les repas de groupe :**

- Menus pour un groupe de 10 à 25 personnes
- Veuillez effectuer vos choix en fonction de la saison
- Pour tout changement ou spécificité (allergie, végétarien, ...) merci de nous contacter par téléphone.
- Nous vous prions de bien vouloir nous transmettre les formulaires individuels au moins 5 jours à l'avance.
- Le nombre de menu commandé sera facturé.
- A midi, l'accueil des groupes se fait entre 11h45 et 13h00.
- Le soir, l'accueil des groupes se fait entre 18h45 et 20h30.

**Merci de nous informer à l'avance en cas de paiement sur facture.**

**Explication des signes :**



Convient pour les intolérances au gluten



Convient pour les végétariens

# Le Printemps

- Salade aux croûtons de chèvre-chaud    
Ou  
Crevettes sautées à l'ail   
Ou  
Les trois verrines (mousse de foie gras, saumon fumé  
aux figues et tartare des grisons)  
Ou  
Mille feuille d'asperges et caviar d'aubergine 
-   
Filet de bar aux tomates confites, pommes nature  
Ou  
Médallions de cheval, beurre maison, pommes  
allumettes  
Ou  
Bavette de bœuf à l'échalote, pommes allumettes  
Ou  
Galette de rösti aux légumes printaniers  
-   
Tarte des sœurs Tatin, glace   
Ou  
Tartelette au citron   
Ou  
Chaud-froid de framboises    
Ou  
Café gourmand (choix de café ou thé avec  
mignardises)

CHF 49.00

\*Moyennant un supplément de CHF 9.50 nous vous  
proposons également pour le plat principal :

Filet de bœuf sur ardoise, pommes allumettes, légumes


# L'Été

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

Ou

Duo de gaspachos (au concombre et tomate)  

Ou

Tartare de saumon et ses toasts 

Ou

Cassolette de chanterelles 



Pavé de saumon à la verveine, pommes natures



Ou

Tartare de bœuf à la Grappa, pommes allumettes,  
toasts


Ou

Emincé de filet de bœuf Stroganoff et sa galette de  
rösti

Ou

Salade aux croûtons de chèvre-chaud  



Deux boules de glace à choix 

Ou

Tartelette au citron 

Ou

Chaud-froid de framboises  

Ou

Café gourmand (choix de café ou thé avec  
mignardises)

CHF 49.00

\*Moyennant un supplément de CHF 9.50 nous vous  
proposons également pour le plat principal :

Filet de bœuf sur ardoise, pommes allumettes, légumes

# L'Automne

Carpaccio de cerf à l'huile de truffe

Ou

Cassolette de chanterelles



Ou

Crème de courge



Ou

Salade composée automnale



Civet de cerf façon « grand-mère », spätzli maison,  
chou rouge

Ou

Emincé de chevreuil à la crème, spätzli maison,  
pomme, chou rouge,

Ou

Pavé de saumon à la verveine, pommes natures

Ou

Salade aux croûtons de chèvre-chaud



Crème brûlée



Ou

Vermicelles aux marrons



Ou

Chaud-froid de framboises



Ou

Café gourmand (choix de café ou thé avec  
mignardises)

CHF 49.00

\*Moyennant un supplément de CHF 9.50 nous vous  
proposons également pour le plat principal :

Filet de bœuf sur ardoise, pommes allumettes, légumes

# L'Hiver

Les trois verrines (mousse de foie gras aux figues,  
saumon fumé aux pommes, tartare des Grisons)

Ou

Crevettes sautées façon thai

Ou

Terrine de foie gras de canard aux figues et toasts

Ou

Salade composée hivernale



Filet de bar aux tomates confites, pommes natures

Ou

Emincé de veau à la Zurichoise et sa galette de  
rösti

Ou

Mignons de bœuf à la moutarde, tagliatelles

Ou

Galette de röstis et ses légumes d'Hiver



Tarte des sœurs Tatin, glace

Ou

Profiteroles au chocolat

Ou

Chaud-froid de framboises

Ou

Café gourmand (choix de café ou thé avec  
mignardises)



CHF 49.00

\*Moyennant un supplément de CHF 9.50 nous vous  
proposons également pour le plat principal :

Filet de bœuf sur ardoise, pommes allumettes, légumes