

Offre pour banquets



Valable dès 1.1.2024

Table des matières

Apéro	3 - 4
Plats froids	5
Entrées, salades	6
Buffets	7 - 8
Mets sur assiette	9
Desserts, pains	10
Boissons & vins	11
Conditions générales	12 - 13

Cette documentation sert de suggestion pour votre prochain événement. C'est très volontiers que nous vous soumettons une offre personnalisée selon vos désirs. Demandez une offre sans engagement.

Apéro

Min. 10 pièces/sorte

Chaud :

Brochette de poulet Satay avec sauce aux cacahuètes	CHF 3.80 / pce.
Dim Sum aux crevettes avec sauce au soja	CHF 3.80 / pce.
Mini croissant au jambon	CHF 2.00 / pce.

Végétarien :

Mini ramequin au fromage	CHF 2.00 / pce.
Mini rouleau de printemps aux légumes avec sauce aigre-doux	CHF 3.80 / pce.
Samosa aux légumes avec sauce douce au chili	CHF 3.80 / pce.
Ratatouille gratinée au parmesan sur pain maison	CHF 3.80 / pce.
Tortilla aux légumes avec sauce aux herbes	CHF 3.00 / pce.

Froid :

Roastbeef froid sur pain aux grains de courge toasté	CHF 3.80 / pce.
Tartare de saumon fumé avec crème aigre	CHF 3.80 / pce.
Roulade de crêpe avec saumon fumé	CHF 3.80 / pce.
Salade de poulet à l'américaine (Cocktail)	CHF 3.80 / pce.
Salade de nouilles asiatiques avec crevettes, noix cashew et légumes	CHF 3.80 / pce.
Amuse-bouche (diverses sortes, ¼ pain toast)	CHF 2.00 / pce.
Baguette fourrée (divers sortes)	CHF 4.00 / pers.

Végétarien :

Bâtonnets de légumes avec sauce au séré	CHF 3.00 / pce.
Choux au fromage frais	CHF 3.00 / pce.
Bruschetta - tomates, olives sur pain maison	CHF 3.00 / pce.
Salade de racines rouges crues avec pommes et noix	CHF 3.00 / pce.

Apéro

Min. 10 pièces/sorte

Douceurs :

Mini mousse au chocolat en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini mousse aux marrons (saison) en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini panna cotta en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini crème brûlée en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini salade de fruits en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini mousse aux fruits au serré en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini mille-feuille	CHF 3.00 / pce.
Mini tranches tourte suédoise	CHF 3.00 / pce.
Mini carac	CHF 3.00 / pce.
Mini tartelettes au citron	CHF 3.00 / pce.

Plats froids

Dès 10 personnes

Plat Battenberg (160 g / personne) Jambon, charcuterie, salami, lard cru, viande des Grisons, garnitures	CHF 18.00 / pers.
Plat de viande crue (120 g / personne) Viande des Grisons, jambon cru, coppa, salami, lard cru, garnitures	CHF 19.00 / pers.
Plat mélangé (200 g / personne) Jambon, viande des Grisons, salami, Gruyère, rebibes de Sbrinz, garnitures	CHF 20.00 / pers.
Plat gourmet (220 g / personne) Pâté, saumon fumé, truite fumée, roastbeef, viande des Grisons, jambon cru, garnitures	CHF 22.00 / pers.
Plateau de fromages (250 g / personne) Gruyère, Emmental, rebibes de Sbrinz, camembert, tomme, garnitures	CHF 21.0 / pers.

Entrées

Dès 10 personnes

Potage du jour	CHF 8.00 / pers.
Crème à la courge avec grains de courge (Saison)	CHF 9.50 / pers.
Crème de tomate au Gin	CHF 9.50 / pers.
Salade verte personne	CHF 7.00 /
Salade verte avec grains de courge	CHF 8.00 / pers.
Petite salade mêlée	CHF 8.50 / pers.
Salade de doucette avec lardons (CH) et œuf (Saison)	CHF 11.50 / pers.
Terrine de légumes sur salsa de tomate	CHF 13.50 / pers.
Pâté maison avec salade de céleri et sauce Cumberland	CHF 15.00 / pers.

Salades

Dès 10 personnes

Buffet de salade (400 g / personne, min. 6 sortes)	CHF 13.00 / pers.
Salade verte de saison	
Salade de haricots	
Salade de champignons	
Salade de fenouil	
Salade de concombre	
Salade de pomme de terre	
Salade de choux	
Salade de lentilles	
Salade de maïs	
Salade de riz	
Salade de carottes	
Salade de céleri	
Salade de pâtes	
Salade de tomate avec mozzarella	
Sauce à salade maison (française ou italienne)	

Buffets

Dès 20 personnes

Buffet Battenberg

CHF 47.00 / pers.

Entrée :

Divers salades vertes

Salade de carottes, salade de choux avec lardons

Salade de concombre, salade de pomme de terre, 2 sauces

Pain maison et tresse au beurre

Plats principaux :

Jambon paysan avec sauce à la moutarde et au miel

Rôti haché avec jus aux herbes

Gratin de pommes de terre, spaetzli

Légume de saison

Desserts :

Mousse de Toblerone

Crème brûlée

Meringues avec crème double

Gâteau aux pommes

Buffet de grillades

CHF 50.00 / pers.

Salades :

Diverses salades vertes

Salade de pâtes, salade de tomate avec mozzarella,

Salade de carottes, salade de haricots, 2 sauces

Viandes :

Carré d'agneau mariné aux herbes

Rumsteak mariné au poivre

Steak de cou de porc mariné au miel

Saucisse de veau

Sauces :

Mousse aux herbes, sauce BBQ

Moutarde, ketchup

Accompagnement :

Pomme de terre en papillote

Epi de maïs grillé

Pain party

Desserts :

Salade de fruits frais

Mousse yogourt-citron

Mini-banane avec chocolat du grill

Menus

Dès 10 personnes

Jambon à l'os cuit (CH) Salade de pomme de terre et pain maison	CHF 22.00 / pers.
Escalope de porc à la crème (CH) Sauce aux champignons Nouilles, légume de saison	CHF 24.00 / pers.
Riz-Casimir Avec émincé de poulet (CH) Riz et garniture de fruits	CHF 25.00 / pers.
Suure Mocke (bœuf, CH) Rôti de bœuf mariné au vin, Pomme purée, légume	CHF 27.00 / pers.
Emincé de bœuf (CH) Avec sauce balsamique Spaetzli maison, légume de saison	CHF 33.00 / pers.
Médallions de filet de porc (CH) Sauce à la crème aux champignons Nouilles, légume de saison	CHF 37.00 / pers.
Entrecôte de bœuf (rôtie entière, CH) Beurre Café de Paris maison Gratin de pommes de terre, légume de saison	CHF 44.00 / pers.
MENUS VEGETARIENS	
Nasi Goreng (Spécialité indonésienne au riz) Avec quorn, légumes et curry	CHF 22.00 / pers.
Brochette de tofu Avec sauce tomate et couscous avec dés de légumes	CHF 22.00 / pers.
Macaroni d'alpage Avec pommes de terre, oignons et fromage Accompagné d'une compote de pomme	CHF 22.00 / pers.

Desserts

Faits maison

Dès 10 personnes

Tartelettes aux fraises (Saison)	CHF 5.00 / pce.
Tartelettes aux fruits de saison	CHF 5.00 /pce.
Tourte aux fraises (biscuit avec crème vanille) et crème chantilly (Saison)	CHF 6.50 / pce.
Tourte aux fruits (biscuit avec crème vanille) et crème chantilly	CHF 6.50 / pce.
Salade de fruits frais	CHF 6.50 / portion
Panna cotta avec coulis de fruits	CHF 7.00 / portion
Crème brûlée	CHF 7.00 / portion
Mousse aux fruits	CHF 7.00 / portion
Tiramisu	CHF 7.50 / portion

Boissons & vins

Eau minérale litre (avec et sans gaz)	100 cl	CHF 5.00
Jus d'orange litre	100 cl	CHF 8.00
Bière	33 cl	CHF 5.0
Boissons non-alcoolisées	33 cl	CHF 4.50
Café		CHF 4.20
Thé		CHF 4.40

Vin blanc

Frauenkopf, Chasselas, AOC Nick Bösiger, Douanne	50cl	CHF 25.00
Frauenkopf, Sauvignon Blanc, AOC Nick Bösiger, Douanne	75 cl	CHF 45.00

Vin rouge

Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, AOC Nick Bösiger, Douanne	50 cl	CHF 27.50
Honoro Vera, Garnacha Negra, DO Gil Family Estates, Calatayud, Espagne	75 cl	CHF 42.00

Conditions générales

Domaine d'application et termes

Ces conditions générales règlent les relations juridiques entre le client / organisateur, ci-après nommé mandant, et la fondation Battenberg. En plus des ces conditions générales d'autres règlements et conditions peuvent être appliquées. En cas de divergences entre l'ordre et ces conditions générales les réglementations convenues dans la confirmation de commande font foi. Le règlement intérieur des lieux d'événements est partie intégrale des conditions générales présentes.

Performance

La fondation Battenberg s'engage à fournir les prestations convenues avec le mandant selon la confirmation de commande. La fondation Battenberg se réserve le droit en cas de changement à court terme sur le marché (p.ex. produits manquants, augmentations de prix massives) d'adapter légèrement son offre en accord avec le mandant et s'engage d'exécuter l'ordre dans l'équivalent.

Accord

Le choix des menus est à communiquer au plus tard une semaine à l'avance.

La confirmation de commande doit être signée juridiquement valable par le mandant et l'original renvoyé au mandataire. Avec la réception de la confirmation de commande signée l'ordre est considéré comme octroyé. Si la réservation est faite par un tiers celui-ci devient, quel que soit l'autorisation effective du mandant, partenaire et est responsable pour tous les engagements résultants de l'ordre à côté du mandant comme débiteur principal.

Consommation minimale

Afin qu'un événement puisse être fait au restaurant Battenberg le chiffre d'affaire attendu doit atteindre environ CHF 1'000.00. Au cas où le montant est en-dessous la différence sera facturée.

Charges spéciales

Sur demande nous louons pour vous des aides techniques. Nous vous facturons les frais effectifs.

Droit de bouchon

Pour du vin ou des spiritueux apportés par vous-mêmes et servi, refroidi et mis à disposition par le personnel du restaurant Battenberg un droit de bouchon sera facturé, soit CHF 35.00 par bouteille de vin 75cl et CHF 65.00 par bouteille de spiritueux.

Changement du nombre de personnes

Des divergences de plus de 20% des participants doivent être communiquées par écrit au moins 7 jours avant l'événement. Le nombre définitif de participants doit être communiqué au plus tard 5 jours de travail avant l'événement. Ce nombre servira de base pour la facturation. Pour des participants manquants les frais complets seront mis en charge.

Annulation d'évènements et réservations

En cas d'annulation de réservations définitives les prestations confirmées seront facturées comme suit :

- Jusqu'à 31 jours avant l'évènement : pas de frais.
- 30 à 14 jours avant l'évènement : 50 % des prestations offertes.
- 13 à 2 jours avant l'évènement : 80 % des prestations offertes.
- La veille ou le jour même de l'évènement : 100 % des prestations offertes.

Responsabilité du mandant

Le mandant est responsable de tout dommage (dommages corporels et/ou matériels) même dans le cas où il n'est pas directement en faute (p.ex. vol, accident). Ceci est également valable pour des dommages causés par des tiers. La fondation Battenberg n'est pas responsable pour des accidents de participants s'ils ne sont pas causés par des collaboratrices/collaborateurs de la fondation Battenberg. Pour des services de tiers la fondation Battenberg exclut toute responsabilité.

Prix et conditions de paiements

Les prix offerts sont valables. Ceux-ci sont en francs Suisse, TVA incluse. Les factures sont à régler d'ici 15 jours depuis la date de facturation.