

Propositions de menus et apéritifs 2010

**SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee**

**Lachenweg 19, 3601 Thun
www.sv-group.ch/schiff
schiffcatering.thunersee@sv-group.ch**

Table des matières

Quelques points à respecter...	1
Les buffets hors d'oeuvres	2
Amuse-bouches selon votre choix	3
Pour la petite faim...	4
Tartes et gâteaux	4
Alternatives végétariennes pour les plats principaux	5
Menus de banquet à 3 plats	5
Menus de banquet à 4 plats	7
Nos menus de fête	8
Magic Asia	9
Notre cuisine „Front Cooking“	10
Buffets pour toutes occasions	11
Fondue et Raclette – le plaisir du fromage fondu	15
Notre choix de boissons	16

Quelques points à respecter...

1. Commande

Veillez nous faire parvenir votre commande pour votre fête au moins quinze jours à l'avance.

Les menus et les apéritifs nous les préparons à partir de 20 personnes et les buffets à partir de 30 personnes. Si le nombre des participants est moindre, nous vous conseillons avec plaisir pour une alternative ou vous pouvez choisir de la carte des menus.

Veillez limiter votre choix à **un menu** par groupe. Pour les clients végétariens, la possibilité de choisir une alternative est bien sûr assurée.

En général, les buffets sont seulement possible sur les bateaux que vous avez exclusivement réservés.

2. Prix

Adaptations des prix et de l'offre pendant la saison réservés.

3. Changement du nombre de personnes

Le nombre de personnes annoncé **cinq** jours avant l'événement sera définitif pour la facturation. Des changements ultérieurs ne peuvent plus être considérés.

4. Décoration de table/carte de menus

Nos tables sont décorées avec des fleurs simples et artificielles. Avec plaisir nous organisons pour vous des arrangements de fleurs fraîches au prix coûtant (à partir de CHF 35.00).

Pour des raisons de sécurité, les bougies ne sont pas permis sur les bateaux.

Pour chaque fête nous imprimons gratuitement une carte de menu, noir et blanc. Pour chaque impression en couleur, nous facturons CHF 2.00.

5. Consommation minimale

Sur les bateaux charter où seulement les boissons avec service sont souhaités, nous demandons un montant minimal de consommation de CHF 15.00 par personne. Si ce montant n'est pas obtenu, nous facturons la différence.

6. Attente et trajets à vide

Pour des trajets à vide et des attentes conditionnées par l'évènement, nous facturons CHF 50.00 par heure et par collaborateur.

7. Facturation, paiement

Tous les prix incluent 7.6% TVA. Les prix en Euro basent sur un cours de change de CHF 1.40. Si vous désirez payer en Euro, le change du jour de votre évènement sera appliqué.

Comme paiement nous acceptons comptant ou les cartes de crédit (Visa, Mastercard, American Express). À partir de CHF 300.00 nous envoyons une facture.

8. Réduction pour les enfants (valable pour les prix des menus)

0 – 5 ans	gratuit
6 – 11 ans	demi prix
Plus que 12 ans	prix normal

Les buffets hors d'oeuvres

À partir de 20 personnes

Apéritif méditerrané

Brochettes d'Antipasti, peppersweet avec fromage frais, olives, Grissini, morceaux de fromage Sbrinz, baguette

CHF 15.00 / € 10.70

Traditionnel

Fromage à rebibes aromatique, fruits séchés et noisettes, servi avec de la tresse

Portion de 120g

CHF 19.50 / € 13.90

Apéritif „Oberland“

Jambon cru de Ballenberg, viande séchée des Grisons, saucisson séché de la région, Salami, lard cru de Ballenberg, fruits séchés, fromage à rebibes, fromage semi dur de Berne servi avec pain paysan, cornichons, petits oignons au vinaigre, tomates

Portion à 120g

CHF 22.50 / € 16.10

Tour de monde

Focaccia aux tomates et basilic, tortilla au piment et avocat, brochettes d'olives et fromage feta, saucisse en croûte, choux-fleur et brocoli panés, brochette satay au poulet mariné au soja et miel, Jalapeños avec sauce tomate, crevettes en croûte et sauce chili doux

6 pièces assorties par personne à CHF 22.50 / € 16.10

Apéro „Premium“

Tortilla au piment et avocat, brochettes de tomates et mozzarella au balsamique et basilic, Sushi Nigiri et Maki avec gingembre et raifort wasabi, pruneaux chauds au lard, brochettes de crevettes géantes grillées, aubergines marinées à la mousse de pois chiches, mousse de fromage frais aux truffes, mousse de canard avec kumquats, Graved Lax sur cracker

8 pièces assorties par personne à CHF 36.00 / € 25.70

Amuse-bouches selon votre choix

Pour votre apéritif vous pouvez choisir de la liste suivante. Veuillez noter que la commande **minimale par article est de 20 pièces.**

Avec plaisir nous vous conseillons sur la quantité à commander et nous vous créons une offre spécifique. Laissez-vous surprendre!

Bouchées froides

Biscuits salés, chips et noisettes salés (60g)	CHF 4.50 / € 3.20
Mousse de truite en tartelette (pc.)	CHF 3.50 / € 2.50
Focaccia aux tomates et basilic (pc.)	CHF 3.00 / € 2.15
Focaccia aux herbes et olives (pc.)	CHF 3.00 / € 2.15
Brochette de tomates et mozzarella marinées au balsamique et basilic (pc.)	CHF 3.00 / € 2.15
Nachos avec guacamole et sauce tomate (50g)	CHF 4.50 / € 3.20
Crudités avec trois sauces (80g)	CHF 6.00 / € 4.30
Amuse-Bouche au salami, jambon, fromage, thon, à l'œuf ou au saumon (pc.) (min. 20 pièces par espèce)	CHF 3.50 / € 2.50
Profiteroles au fromage frais aux herbes (pc.)	CHF 3.00 / € 2.15
Olives et tomates séchées (50g)	CHF 3.50 / € 2.50
Brins de Sbrinz (50g)	CHF 6.00 / € 4.30

Bouchées chaudes

Brochette satay au poulet mariné au soja et miel (30g)	CHF 3.50 / € 2.50
Brochette de crevettes géantes du grill à la sauce aux limettes (40g)	CHF 5.00 / € 3.60
Petit rouleau de printemps avec la sauce chili doux (40g)	CHF 3.50 / € 2.50
Croissant au jambon (40g)	CHF 3.50 / € 2.50
Tartelette au fromage (40g)	CHF 3.50 / € 2.50
Choux-fleur et brocoli pané (40g)	CHF 3.00 / € 2.15

Sandwiches au mètre

Baguette au mètre (env. 20 port.) au jambon et salade (pc.)	CHF 52.00 / € 37.15
Baguette au mètre (env. 20 port.) au salami et salade (pc.)	CHF 52.00 / € 37.15
Baguette au mètre (env. 20 port.) au fromage et salade (pc.)	CHF 52.00 / € 37.15
Baguette au mètre (env. 20 port.) aux tomates, mozzarella et salade (pc.)	CHF 52.00 / € 37.15
Baguette au mètre (env. 20 port.) au roastbeef, sauce tartare, salade, concombres et tomates (pc.)	CHF 58.00 / € 41.40
Baguette au mètre (env. 20 port.) au saumon fumé, raifort, salade et concombres (pc.)	CHF 58.00 / € 41.40

Pour la petite faim...

À partir de 20 personnes

Jambon paysan Jambon paysan chaud avec moutarde servi avec salade de pommes de terre	CHF 24.00 / € 17.15
Terrine de viandes Terrine de viandes (chaud) avec pommes frites et sauce aux oignons	CHF 19.50 / € 13.90
Assiette froide (160g) Saucisson séché de la région, jambon cru de Ballenberg, viande séchée des Grisons, lard cru de Ballenberg, Salami, charcuterie, fromage à rebibes, fromage semi dur de Gstaad	CHF 26.00 / € 18.60
Filet de truite fumée Filet de truite fumée garni aux salades de légumes et laitue servi avec mousse de raifort	CHF 28.00 / € 20.00
Salade de fromage garnie	CHF 24.00 / € 17.15
Salade de viande bouillie garnie aux salades de légumes et laitue	CHF 24.00 / € 17.15

Tartes et gâteaux

Tarte aux fruits de la saison, pièce	CHF 6.80 / € 4.85
Gâteau de la Forêt-Noire, pièce	CHF 7.80 / € 5.60
Gâteau aux carottes, pièce	CHF 7.80 / € 5.60
Tarte aux pommes, pièce	CHF 7.80 / € 5.60
Tarte au citron, pièce	CHF 7.80 / € 5.60

Alternatives végétariennes pour les plats principaux

Choisissez pour vos clients végétariens un de ces plats principaux:

Macarons Suisses avec purée de pommes

Escalope de légumes orientale avec la sauce tomate piquante

Brochettes de légumes avec la sauce aux herbes

Légumes au curry avec du riz et poppadums

Réduction pour les plats végétariens:

20% sur les menus entre CHF 25.00 et CHF 49.50

30% sur les menus à partir de CHF 50.00

Pas de réduction pour des menus en dessous de CHF 25.00

Menus de banquet à 3 plats

Ici vous trouvez un choix de menus de banquet à trois plats pour des groupes à **partir de 20 personnes**.

Saucisson de veau

CHF 24.00 / € 17.15

Petite salade verte

Saucisson de veau grillé et sauce aux oignons

Pommes Frites

Cassata Siciliana

Rôti de viande hachée

CHF 32.00 / € 22.85

Consommé avec des petites pâtes farcies

Rôti de viande hachée avec sauce aux légumes

Purée de pommes de terre

Flan caramel Chantilly

Poulet

CHF 33.00 / € 23.60

Soupe de légumes Tessinoise

Demi-poulet avec beurre aux fines herbes

Risotto au safran

Tiramisu

Escalope à la sauce crème CHF 36.00 / € 25.70

Petite salade mixte

Escalope de porc grillée à la sauce crème aux champignons

Nouilles et une demie pêche

Crème brûlée

Emincé à la sauce au curry CHF 36.00 / € 25.70

Petite salade verte

Emincé de poulet à la sauce au curry

Riz aux amandes

garni aux fruits frais

Salade d'oranges avec sorbet citron

Stroganoff CHF 39.00 / € 27.85

Petite salade mixte

Emincé de boeuf „Stroganoff“

Riz pilaf

Panna Cotta avec compote de baie

Rôti de porc CHF 44.00 / € 31.40

Soupe de légumes Tessinoise

Carré de porc rôti aux pruneaux et jus au Porto

Nouilles

Variation de légumes

Mini Coupe Lac de Thoune – salade de fruits et glace vanille et fraise

Filets de perche CHF 44.00 / € 31.40

Terrine au poivre avec bouquet de salade et petit brioche

Filets de perche frits avec sauce tartare

Pommes de terre à la ciboulette

Gâteau de poires avec sauce de chocolat

Emincé de veau Zurichoise CHF 52.00 / € 37.15

Petite salade verte

Emincé de veau à la sauce crème aux champignons

Pommes croquettes

Carottes

Mousse au chocolat avec sauce d'oranges, garni de fruits frais

Menus de banquet à 4 plats

Ici vous trouvez nos propositions de menus de fête pour des groupes à **partir de 20 personnes**. Avec plaisir nous vous conseillons et nous composons un menu de votre choix.

Filet d'omble

CHF 56.00 / € 40.00

Salade de laitue avec Graved Lax

Soupe au Riesling avec crevettes

Filet d'omble sauté dans l'huile d'olives à la sauce au safran

Broccoli aux amandes

Pommes de terre à la ciboulette

Variation de sorbet avec fruits exotiques

Médallions de porc

CHF 64.00 / € 45.70

Eventail de melon et jambon cru

Consommé avec des petites pâtes farcies, aux légumes et vin de Porto

Médallions de porc aux tomates, olives et herbes fraîches

Polenta

Bouquet de légumes

Panna Cotta avec compote de baies

Roastbeef

CHF 68.00 / € 48.60

Tomates marinées et perles de mozzarella et basilic

Soupe de légumes Tessinoise avec Grissini

Roastbeef à la sauce béarnaise

Pommes de terre sautées au romarin

Variation de légumes

Mousse au chocolat avec sauce à l'orange et garni aux fruits

Steak de veau

CHF 75.00 / € 53.60

Terrine au poivre avec bouquet de salade et petit brioche

Soupe de patate douce au thym et avec chips de céleri

Steak de veau rôti avec champignons sautés et jus au Porto

Pommes sautées et carottes

Carpaccio d'ananas mariné au gingembre et miel avec sorbet citron et des noyaux de grenade

Nos menus de fête

Avec enthousiasme et joie nous vous gâtons avec nos menus de gala. Ci-dessous nous vous présentons deux compositions. Avec plaisir nous composons une offre selon votre choix.

Asia Menu

CHF 94.00 / € 67.15

Nigri, Maki, Uromaki, Futomaki, servis avec sauce soja, gingembre et raifort wasabi

Soupe Tom Kha Gai servie avec kroepoek

Crevettes en croûte, rouleaux de printemps, samosas, Har Gao, légumes en pâte tempura servis dans la corbeille, mis en scène avec fleurs et feuilles exotiques

Avec sauce soja, sauce chili doux et sauce de concombres

Filet de porc "tandoori" sur lit de lentilles rouges

Riz basmati, poppadums

Okra étuvé avec tomates et coriandre

Crème de yoghourt à la mangue servie dans son verre

Salade d'oranges avec sorbet au citron servi dans un bol asiatique

Gratin d'ananas servi dans un petit plat

Gala Menu

CHF 120.00 / € 85.70

Mousse de canard avec compote de kumquats, sauce au Campari, pousses et roquette

Consommé au poulet en julienne, parfumé au sherry

Filet de lotte rôtie au pavot avec scampi à la sauce d'homard

Tête de chou de Milan farcie

Sorbet au citron avec groseilles et champagne

Médallions de veau et foie gras avec champignons Shi Take sautés et jus au Porto

Riz Oriental (au piment, aux amandes et aux raisins)

Bouquet de légumes

Composition de dessert „Surprise“

Café et friandises

Magic Asia

Des éléments de décoration authentiques comme un vélo vietnamien, buddhas, orchidées fraîches, plantes de bambou, le parfum des bâtonnets d'encense... en plus les collaborateurs habillés style asiatique: L'Extrême-Orient séjourne sur le lac de Thoune – laissez-vous tenter!

Les mets sont présentés sur différentes petites assiettes et sur plats ou bien préparés par notre cuisinier devant l'hôte. La grandeur des portions, la vaisselle et le couvert utilisé sont conceptionnés de telle manière que le client puisse manger debout. Nos collaborateurs circulent constamment et apportent les boissons ou les plats décorés avec des feuilles et des fleurs.

Les plats froids

Crêpes, crevettes au safran et coco dans une cuillère asiatique, mousse de canard avec kumquats, mousse de courgette enrobée de saumon fumé, poulet „Tandoori“ sur salade de lentilles aigre-douce, Sushi Nigiri et Maki avec gingembre et raifort wasabi, perles de melon avec suprême de canard fumé, soupe de légumes piquante dans son verre

Les plats chauds

Du grill de table:

Brochettes de poulet et boeuf mariné, brochettes de crevettes au gingembre et limettes, brochettes de légumes à la crème fraîche aux herbes

Du Wok:

Green Thai Curry de boeuf, poulet "sweet and sour", filet de Red Snapper au Red Thai Curry, riz basmati

De la soupière:

Soupe Tom Kha Gai, soupe de lentilles rouges avec citronnelle, crevettes et kroepoek

Les desserts

Crème de yoghourt à la mangue servie dans son verre, salade de lychee au saké, mousse de cerises, gratin d'ananas à la sauce de gingembre et de miel

CHF 88.00 / € 62.85

Notre cuisine „Front Cooking“

à partir de 30 personnes, possible seulement sur les bateaux charter

Les crêpes

Les classiques

à la sauce crème aux champignons (200g) CHF 9.50 / € 6.80

au poulet, aux légumes et aux tomates (200g) CHF 9.50 / € 6.80

à la sauce bolognaise (200g) CHF 9.50 / € 6.80

Les sucrées

aux pommes marinées et étuvées (150g) CHF 7.50 / € 5.35

aux noix et au nougat (150g) CHF 7.50 / € 5.35

au sucre et à la cannelle (150g) CHF 7.50 / € 5.35

Le Wok

Servi avec du riz basmati ou avec des nouilles transparentes

Viande et volaille

Viande de porc marinée CHF 28.00 / € 20.00

Emincé de poulet mariné CHF 28.00 / € 20.00

Viande de bœuf marinée CHF 32.00 / € 22.85

Poisson et fruits de mer

Filet de Red Snapper CHF 32.00 / € 22.85

Crevettes géantes au gingembre CHF 38.00 / € 27.15

Végétarien

Rondini, pois mange-tout, oignons de printemps, épi de maïs nain,
poivrons, carottes, Ladyfinger CHF 24.00 / € 17.15

Le grill de table

Pour nos grills de table spéciaux nous servons des brochettes de 50 gr. Comme cela vous pouvez goûter plusieurs variations (nous conseillons 5 - 6 brochettes par personne). Avec les brochettes nous servons du couscous et du riz pilaf.

Brochette de légumes au fromage blanc aux herbes CHF 6.00 / € 4.30

Brochette de poulet «Sweet Chili» CHF 6.00 / € 4.30

Brochette d'agneau «Tandoori» CHF 7.00 / € 4.30

Brochette de boeuf «Barbecue» CHF 7.00 / € 4.30

Brochette de crevettes au gingembre et aux limettes CHF 8.00 / € 5.70

Buffets pour toutes occasions

Sur les pages suivantes nous vous présentons un choix de buffets différents pour des groupes **à partir de 30 personnes**. Avec plaisir nous créons une offre selon vos désirs et vos goûts.

En général, les buffets sont seulement possible sur les bateaux que vous avez exclusivement réservés.

Buffet de Brunch

Café, thé, Ovomaltine ou chocolat chaud, jus d'orange et jus de grapefruit, lait froid
Choix de pain, tresse au beurre au mètre, croissants au beurre et de blé complet, petits pains
Confitures, miel, Nutella, beurre, choix de céréales (Corn Flakes, müsli, etc.)
Plat de jambon et charcuterie, plat de fromage, yoghourts de fruits
Lard rôti, fromage d'Italie cuit, œufs brouillés, Rösti

CHF 36.00 / € 25.70

Buffet de salades

Buffet de salades riche, choix selon saison, avec six sortes de salades de légumes, quatre sortes de laitue, trois sauces, garnitures, pain

CHF 17.00 / € 12.15

Petit buffet de desserts

Meringues Chantilly, mousse au chocolat, Tarte au citron, brownies chauds avec sauce de chocolat blanc, crème de mangue et yoghourt servie dans son verre, Cassata Siciliana, flan caramel Chantilly, salade de fruits frais

CHF 19.00 / € 13.60

Grand buffet de desserts

Meringues Chantilly, sorbet aux fruits, duo de mousse au chocolat, quatre sortes de crêpes (sucre et cannelle, noix-nougat, sirop d'érable aux noix, pommes marinées et sautées), brownies chauds à la sauce au chocolat blanc, crème de cerises et yoghourt servie dans son verre, crème brûlée, flan caramel Chantilly, salade de fruits frais, Torta della Nonna, Panettone, choux à la vanille, Zuppa di Frutta avec glace aux vanille, soupe froide de melon aux baies du forêt

CHF 29.00 / € 20.70

Buffet méditerrané

Les buffets seront authentiquement décorés avec des herbes fraîches et des bustes antiques.

Les cuisiniers trancheront la viande en face des clients et les aimables et professionnels serveurs apportent les boissons à table.

Hors d'œuvres du buffet

Brochettes d'Antipasti, olives et peppersweet avec fromage frais
Salmerino (omble) mariné
Crevettes géantes marinées sur salade de lentilles
Salade de taboulé avec canard fumé
Vitello tonnato
Tomates marinées avec perles de mozzarella
Jambon cru avec éventail de melon
Salade grecque
Salade de fruits de mer

Plat principal du buffet

Carré d'agneau aux herbes et à l'ail
Filet de porc rôti entier avec confit d'échalotes et jus de marsala
Paëlla Valenciana
Couscous avec légumes et du bœuf
Farfalle à l'huile d'olives, tomates cerises et oignons de printemps
Riz orientale avec poivrons, amandes et raisins secs
Pommes de terre frites aux herbes
Légumes méditerranés

Desserts du buffet

Panettone
Duo de mousse au chocolat
Tiramisu
Crème Catalane
Salade de fruits
Tarte au citron
Crème de yoghourt à la mangue dans son verre

CHF 112.00 / € 80.00

Buffet „Oberland“

Hors d'oeuvres du buffet

Salami, jambon cru, lard paysan et saucisson séché de la région

Filet de féra fumé avec mousse au raifort

Terrine de poisson avec dip au cerfeuil

Mousse de truite servi dans sa tartelette

Pommes de terre gratinés avec fromage Raclette

Terrine de légumes avec vinaigrette de tomates

Mousse de jambon avec raisins

Salade de saucisses à la vinaigrette de poivrons

Buffet de salades riche, choix selon saison

(6 sortes de salades de légumes, 4 sortes de laitues, 3 sauces, garnitures)

Plat principal chaud, servi

Roast-beef à l'anglais au jus de Pinot Noir de Spiez

Gratin de pommes de terre

Bouquet de légumes

Dessert du buffet

Meringues Chantilly

Mousse au chocolat

Compote de baies avec glace vanille

Crème de yoghourt aux cerises dans son verre

Crème brûlée

Flan caramel Chantilly

Salade de fruits frais

CHF 98.00 / € 70.00

Gala Buffet

Hors d'oeuvres du buffet

Foie gras pané aux pistaches, servi avec gelée de vin de Porto
Suprême de canard fumé avec salade d'agrumes
Salade de crabe marinée à la coriandre et citronnelle
Médallions de lotte sur lentilles rouges
Mousse de truite servie dans sa tartelette
Salade de taboulé avec filets de lapin marinés
Terrine de veau avec compote de groseilles
Duo de perles de melon avec jambon cru

Soupes du buffet

Soupe au Riesling avec praires
Soupe à la queue de bœuf avec des légumes

Plats chauds du buffet

Risotto au Champagne avec cèpes sautés et suprême de poulet farcie
Petite brochette, servie du grill de table:
Brochette d'agneau „tandoori“
Brochette de poulet „sweet chili“
Brochette de crevette au gingembre et aux limettes
Brochette de légumes au fromage blanc aux herbes
Avec ces plats nous servons du couscous et du riz pilaf

Plat principal chaud, servi

Filet de veau rôti entier habillé de lard aux herbes et au jus au marsala
Nouilles au safran et bouquet de légumes

Desserts du buffet

Mousse au chocolat noir et blanc
Compote de baies avec glace vanille
Brownies chauds avec sauce au chocolat blanc
Crème de yoghourt à la mangue servi dans son verre
Salade de fruits frais
Beignets soufflés farcis sur lac de caramel
Trois sortes de sabayon - marsala, baileys ou vin de Porto
(sur demande fait en face du client)
Fruits exotiques

CHF 148.00 / € 105.70

Fondue et Raclette – le plaisir du fromage fondu

Fondue à discrétion

Plat de viande séchée
avec jambon fumé Bernois, viande séchée des Grisons et Salsiz

Fondue moitié-moitié (avec vacherin et gruyère) à discrétion

Glace à la cannelle avec compote de prunes

CHF 47.00 / € 33.60

Raclette à discrétion

Salade de laitue avec des cubes de lard et croûtons

Raclette du buffet à discrétion
avec légumes au vinaigre et pommes de terre

Salade de fruits frais

CHF 45.00 / € 32.15

Notre choix de boissons

Vin blanc

Suisse

Merlot bianco DOC Bucaneve Cagi Cantina Giubiasco (Merlot)	Tessin	75 cl	CHF 44.00 / € 31.40
Spiezer Riesling x Sylvaner Rebbaugenossenschaft Spiez (Riesling x Sylvaner) (jusqu'à épuisement de stock)	Berne	75 cl	CHF 46.00 / € 32.85
St. Saphorin AOC, Les Médailles Hammel (Chasselas)	Vaud	75 cl	CHF 49.00 / € 35.00
Heida AOC Grand Métral Provins (Heida)	Valais	75 cl	CHF 48.00 / € 34.30
Cuvée Madame Rosmarie AOC Adrian Mathier (Petite Arvine, Pinot blanc, Pinot gris, Sylvaner)	Valais	75 cl	CHF 58.00 / € 41.40

Allemagne

Riesling Kabinett, sec Schloss Vollrads (Riesling)	Rheingau	75 cl	CHF 49.00 / € 35.00
---	----------	-------	---------------------

France

Chardonnay Cépages de France Vin de Pays d'Oc (Chardonnay)	Provence	75 cl	CHF 36.00 / € 25.70
Sancerre AOC Domaine Daulny (Sauvignon blanc)	Loire	75 cl	CHF 64.00 / € 45.70

Italie

Pinot Grigio Gigante Rocca Bernarda Colli DOC (Pinot Grigio)	Frioul	75 cl	CHF 49.00 / € 35.00
Roero Arneis DOC Prunotto (Arneis)	Piémont	75 cl	CHF 54.00 / € 38.60

Espagne

Basa Blanco Bodegas Telmo Rodriguez DO (Verdejo, Viura, Sauvignon blanc)	Rueda	75 cl	CHF 48.00 / € 34.30
---	-------	-------	---------------------

Vin rouge

Suisse

Merlot Selezione d'Ottobre DOC Fratelli Matasci Tenero (Merlot)	Tessin	70 cl	CHF 44.00 / € 31.40
Spiezer Blauburgunder Rebbaugenossenschaft Spiez (Blauburgunder) (jusqu'à épuisement de stock)	Berne	75 cl	CHF 48.00 / € 34.30
Maienfelder Blauburgunder von Salis (Blauburgunder)	Grisons	75 cl	CHF 52.00 / € 37.15
Epesses rot AOC Terra Mater Testuz (Gamay, Blauburgunder)	Vaud	70 cl	CHF 46.00 / € 32.85
Syrah AOC Grand Métral Provins (Syrah)	Valais	75 cl	CHF 47.00 / € 33.60
Cuvée Madame Rosmarie AOC Adrian Mathier (Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge)	Valais	75 cl	CHF 60.00 / € 42.85

Autriche

Blaufränkisch Weingut Kirnbauer (Blaufränkisch)	Burgenland	75 cl	CHF 46.00 / € 32.85
--	------------	-------	---------------------

France

Gevrey Chambertin AOC Jean-Claude Boisset (Pinot Noir)	Bourgogne	75 cl	CHF 72.00 / € 51.40
Gigondas AC E. Guigal (Syrah)	Rhône	75 cl	CHF 60.00 / € 42.85

Italie

Primitivo del Salento IGT Vecchia Torre, Leverano (Primitivo)	Apulie	75 cl	CHF 42.00 / € 30.00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Speri (Corvina, Rondinella, Molinara)	Vénétie	75 cl	CHF 53.00 / € 37.85
Brunello di Montalcino DOC Castello Banfi (Sangiovese grosso)	Toscane	75 cl	CHF 78.00 / € 55.70

Espagne

Don Pascual Clasico DOCa
(Tempranillo) Rioja 75 cl CHF 46.00 / € 32.85

Finca Antigua Reserva DO
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah) La Mancha 75 cl CHF 54.00 / € 38.60

Portugal

Vertente Niepoort DOC
(Touriga Francesca, Touriga Nacional, Touriga Franca) Douro 75 cl CHF 59.00 / € 42.15

Vin rosé

Suisse

Oeil de Perdrix Neuchâtel
Château d'Auvernier AOC (Pinot Noir) Neuchâtel 75 cl CHF 46.00 / € 32.85

Bouteilles 50 cl

Vin blanc

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC Italie CHF 21.00 / € 15.00
Mont sur Rolle Blümlialp-Wy, Hammel Vaud CHF 23.00 / € 16.40
Epesse Blanc de Truite, Hammel Vaud CHF 26.00 / € 18.60

Vin rosé

Dôle Blanche Mir isch glych AOC Valais CHF 24.00 / € 17.15

Vin rouge

Merlot DOC IL Picchio, Matasci Tenero Tessin CHF 26.00 / € 18.60
Dôle AOC Blümlialp-Wy, Provins Valais CHF 24.00 / € 17.15

Vin mousseux/Champagne

Prosecco Contarini Extra Dry, DOC	75 cl	CHF 54.00 / € 38.60
Champagne Laurent Perrier brut	75 cl	CHF 88.00 / € 62.85
Champagne Laurent Perrier brut Magnum	150 cl	CHF 158.00 / € 112.85
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé brut	75 cl	CHF 128.00 / € 91.40

Punch froid

Punch froid de fruits	litre	CHF 36.00 / € 25.70
Punch froid de fruits avec alcool	litre	CHF 46.00 / € 32.85

Spiritueux

Suisse

„Hanslibire“, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00 / € 5.00
Kirsch, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00 / € 5.00
Vieille Prune, Bruni Amsoldingen	2 cl	CHF 7.00 / € 5.00

France

Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	CHF 9.00 / € 6.40
-------------------------	------	-------------------

Italie

Grappa di Chardonnay, Barolo, Moscato	2 cl	CHF 8.00 / € 5.70
Grappa Fior di Vite	2 cl	CHF 7.00 / € 5.00

Longdrinks

Wodka	4 cl	CHF 12.00 / € 8.60
Bacardi Rum	4 cl	CHF 12.00 / € 8.60
Gordon's Gin	4 cl	CHF 12.00 / € 8.60
Johnny Walker, Red Label	4 cl	CHF 12.00 / € 8.60

Avec ces spiritueux nous servons du jus d'orange, Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Coca Cola et Red Bull.

Softdrinks/boissons de table/jus de fruit

Eau minérale Adelbodner gazeuse	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
	litre	CHF 9.50 / € 6.80
Eau minérale Arkina bleu (sans gaz)	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Jus d'orange Michel	20 cl	CHF 4.80 / € 3.40
Jus d'orange Michel	litre	CHF 14.00 / € 10.00
Coca Cola	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Coca Cola zero	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Rivella rouge, bleu	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Sinalco Original	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Sprite	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90
Schweppes Tonic Water	20 cl	CHF 4.80 / € 3.40
Ramseier jus de pommes	50 cl	CHF 5.50 / € 3.90

Jus pressé frais

Jus d'orange nature	litre	CHF 26.00 / € 18.60
Jus d'ananas nature	litre	CHF 29.00 / € 20.70
Orange-banane	litre	CHF 29.00 / € 20.70

Bière

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	CHF 4.90 / € 3.50
Feldschlösschen sans alcool	33 cl	CHF 4.90 / € 3.50
Carlsberg Beer	33 cl	CHF 4.90 / € 3.50
Feldschlösschen fût de fête	20 litres	CHF 200.00 / € 142.85
Ramseier Suure Moscht	50 cl	CHF 6.00 / € 4.30

Café/Thé

Café, espresso	tasse	CHF 4.10 / € 2.90
Thé (différentes sortes)	tasse	CHF 4.10 / € 2.90

Boissons spéciales

L'assortiment des boissons est immense. Informez-nous si vous préférez une boisson que vous ne trouvez pas sur notre liste. C'est avec plaisir que nous organisons de la bière étrangère, une sangria ou un drink classique ou spécial pour vous.

Droit de bouchon

Pour les vins qui seront apportés par l'organisateur nous prélevons un prix de CHF 25.00 / € 17.85 par bouteille ouverte.