

SOYEZ LES BIENVENUES

NATURE, TRADITION ET BEAUCOUP DE
GENUSS

AVEC LES MEILLEURS PRODUITS DE LA RÉGION
PRÉPARÉS AVEC SOIN POUR VOUS.

L'HÔTEL DE L'OURS, SITUÉ À SUGIEZ AU BORD DU LAC DE MORAT, POSSÈDE UNE
RICHE HISTOIRE.

CONSTRUIT EN 1843 COMME MAISON DE VIGNERONS, IL A DEPUIS ÉTÉ RESTAURÉ
AVEC SOIN DANS LE RESPECT DES CRITÈRES DE PROTECTION DU PATRIMOINE.

AUJOURD'HUI, NOUS VOUS INVITONS À VENIR DÉGUSTER, DANS CETTE AMBIANCE
CHALEUREUSE, NOTRE CUISINE RAFFINÉE D'INSPIRATION FRANÇAISE.

EMBARQUEZ POUR UN VOYAGE CULINAIRE, QUE CE SOIT DANS NOTRE
RESTAURANT CHALEUREUX, DANS LA SALLE AVEC TERRASSE, DANS LE JARDIN
ENCHANTEUR À L'OMBRE DES ARBRES OU DANS LA CAVE VOÛTÉE PLEINE DE
CHARME.

À LA TABLE

NOTRE PAIN EST DE LA BOULANGERIE GUILLAUME SUGIEZ

DANS LA CUISINE

LES VIANDES ET LES POISSONS ONT DES ORIGINES SUIVANTES :

VEAU: SUISSE | BOEUF: IRLANDE | SOLE: EU | POITRINE: FRANCE

OMBLE CHEVALIER: SUISSE | PERCHE: EU / SUISSE | CREVETTES: ASIE

NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER SUR LES ALLERGÈNES

TOUS LES PRIX SONT INDiquÉS EN CHF, TVA LÉGALE COMPRISE

ENFANTS

LES ENFANTS AUSSI PEUVENT POUVOIR PROFITER DE LA DIVERSITÉ DE NOTRE CUISINE «
BÄREN »

ET MANGER À LEUR GUISE POUR UN PRIX FORFAITAIRE DE 18 CHF.

JUSQU'À 9 ANS ET ACCOMPAGNÉS D'ADULTES.

NOBMRÉ DE PARTICIPANTS

NOUS AVONS BESOIN D'UNE ESTIMATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS AU PLUS TARD 7
JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT. LE NOMBRE DE PERSONNES QUI NOUS SERA COMMUNIQUÉ
24 HEURES AVANT L'ÉVÉNEMENT SERA CONSIDÉRÉ COMME DÉFINITIF. LES ÉCARTS
NÉGATIFS INFÉRIEURS À 5 % SERONT ACCEPTÉS ; NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE
FACTURER LES ÉCARTS NÉGATIFS PLUS IMPORTANTS.

PROPOSITIONS D'APÉROS

JUSTE UN PETIT TRUC À GRIGNOTER

6.50 P.P.

PÂTISSERIES FEUILLETÉES MAISON AU SÉSAME, AU FROMAGE ET AU PAPRIKA
BÂTONNETS SALÉS ET CHIPS DE POMMES DE TERRE

EN VOULEZ-VOUS UN PEU PLUS

15.50 P.P.

BAGUETTE TRANCHÉE AU SAUMON, AU ROSBIF ET AU FROMAGE AUX HERBES
BÂTONNETS DE LÉGUMES ACCOMPAGNÉS D'UN COCKTAIL DE SAUCE À LA MANGUE ET À L'AIL
FEUILLETÉS MAISON AU SÉSAME, AU FROMAGE ET AU POIVRON
BÂTONNETS SALÉS ET CHIPS DE POMMES DE TERRE

APÉRO COCKTAIL

26.00 P.P.

CREVETTES EN PANURE CROUSTILLANTE ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE À LA MANGUE,
BROCHETTES SATAY À LA SAUCE AUX CACAHUËTES
BROCHETTES DE TOMATES ET MOZZARELLA, PÊCHES ENROBÉES DE LARD
MINI-CROISSANTS AU JAMBON, COCKTAIL DE CREVETTES EN VERRE, TARTARE DE BŒUF AU PIMENT
TRANCHES DE BAGUETTE AU SAUMON, AU ROSBIF ET AU FROMAGE FRAIS AUX HERBES
BÂTONNETS DE LÉGUMES ACCOMPAGNÉS D'UN COCKTAIL, D'UNE SAUCE À LA MANGUE ET D'UNE SAUCE À L'AIL
PETITS FROMAGES DE MONTAGNE ET VIANDE EFFILOCHÉE

APÉRO RICHE

35.00 COMME APÉRO

48.00 EN REMPLACEMENT D'UN REPAS

PETITE SOUPE MOUSSEUSE AU SAFRAN SERVIE DANS UN VERRE, TOMMES
ACCOMPAGNÉES D'UNE MOUSSE À LA TRUFFE
PÊCHE ENROBÉE DE LARD, BROCHETTES SATAY ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE AUX CACAHUËTES, MINI-ROULEAUX DE PRINTEMPS, BROCHETTES DE TOMATES ET MOZZARELLA, CREVETTES ENROBÉES D'UNE PANURE CROUSTILLANTE
COCKTAIL DE CREVETTES À LA SAUCE À LA MANGUE SERVI DANS UN VERRE, TARTARE DE POISSON AVEC DU PIMENT
TRANCHES DE BAGUETTE GARNIES DE THON, SAUMON, ROSBIF, FROMAGE AUX HERBES ET ŒUF
BÂTONNETS DE LÉGUMES ACCOMPAGNÉS D'UN COCKTAIL ET D'UNE SAUCE À LA MANGUE ET À L'AIL
BERGMÖCKLI ET VIANDE EFFILOCHÉE
MINI-DESSERTS SUCRÉS

MENU MONT VULLY

AMUSE-BOUCHE

SALADE VERTE DU « GRAND MOOS » SERVIE DANS UNE CORBEILLE CROUSTILLANTE
VINAIGRETTE À L'OURS

FILETS DE PERCHE POÊLÉS AU BEURRE CITRONNÉ ET À LA SAUCE TARTARE,

MÉDAILLONS DE FILET DE PORC DES ALPES ENROBÉS DE LARD,
ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE AUX MORILLES
CROQUETTES DE RÖSTI ET LÉGUMES DU SEELAND

VARIATION DESSERT DE NOTRE PÂTISSIER

3 PLATS + AMUSE-BOUCHE CHF 68.00

4 PLATS + AMUSE-BOUCHE CHF 74.00

MENU PETITE OURS

SOUPE MOUSSEUSE AUX HERBES AVEC DES CROÛTONS

PICCATA MILANAISE AU PARMESAN, ACCOMPAGNÉE D'UN JUS AU ROMARIN
RISOTTO AU SAFRAN

PETIT DESSERT AUX FRUITS ET À LA GLACE

CHF 38.00

MENU GRAND OURS

AMUSE-BOUCHE-PETIT POTAGE

CARPACCIO DE VEAU AUX ASPERGES VERTES ET PETIT BOUQUET DE SALADE

FILETS DE PERCHE POÊLÉS AU BEURRE CITRONNÉ, POMMES DE TERRE EN ALLUMETTES
ET SAUCE TARTARE

VARIATION DESSERT DE NOTRE PÂTISSIER

CHF 69.00

MENU FÊTE

AMUSE-BOUCHE-PETIT POTAGE

VARIATION DE SAUMON À TROIS FAÇONS,
ACCOMPAGNÉE D'UNE MOUSSE AU RAIFORT MARIN
PETIT BOUQUET DE SALADE DANS UNE CORBEILLE

RISOTTO AU RADICCHIO ROUGE ET AU MASCARPONE
(AVEC DES LANGOUSTINES POÊLÉES, SUR DEMANDE)

FILET DE BŒUF RÔTI EN UN SEUL MORCEAU, SERVI AU FEU DE BOIS
SAUCE DE BERNE, LÉGUMES DU SEELAND, GRATIN DE POMMES DE TERRE

DOUCEUR DE NOTRE PÂTISSIÈRE

CHF 88.00

CHF 98.00 AVEC LANGOUSTINE

MARRIAGE AU ROMANTIK-HOTEL L'OURS

NOUS SERONS RAVIS DE VOUS ACCOMPAGNER LORS DE CE JOUR SI SPÉCIAL

NOTRE FORMULE « TOUT COMPRIS » POUR LES MARIAGES COMPREND LES PRESTATIONS SUIVANTES :

- DES CONSEILS AVISÉS, UNE ORGANISATION SOIGNÉE ET UN ACCOMPAGNEMENT ATTENTIONNÉ AVANT, PENDANT ET APRÈS VOTRE FÊTE.
- DÉGUSTATION DU MENU DE MARIAGE POUR 2 PERSONNES
- APÉRITIF-COCKTAIL AVEC PROSECCO ET VIN BLANC ACCOMPAGNÉ DE DÉLICIEUSES SPÉCIALITÉS DE NOTRE CUISINE
- MENU DE MARIAGE « FÊTE » À 5 PLATS, FRIANDISES COMPRISES
- VIN BLANC, VIN ROUGE, BIÈRE, EAU MINÉRALE, BOISSONS NON ALCOOLISÉES, CAFÉ ET THÉ JUSQU'À LA FIN DE LA FÊTE (1 HEURE DU MATIN)
- LOCATION DE LA SALLE (LA SALLE EST À VOTRE DISPOSITION À PARTIR DE 10 HEURES DU MATIN)
- PROLONGATION JUSQU'À 1 HEURE DU MATIN
- CARTES DE MENU
- VIDÉOPROJECTEUR ET ÉCRAN
- À PARTIR D'UNE RÉSERVATION DE 30 PERSONNES, NOUS OFFRONS AUX MARIÉS UNE NUIT EN CHAMBRE DOUBLE, PETIT-DÉJEUNER AU CHAMPAGNE COMPRIS.

PRIX FORFAITAIRE DE 200 CHF PAR PERSONNE, RÉSERVABLE POUR 25 À 80 PERSONNES.

NE SONT PAS COMPRIS :

- LES FLEURS
- LES DIGESTIFS
- LE GÂTEAU DE MARIAGE
- DES CHAMBRES SUPPLÉMENTAIRES POUR LES INVITÉS AU TARIF PRÉFÉRENTIEL DE 180 PAR CHAMBRE

VEUILLEZ NOTER QUE POUR LES RÉCEPTIONS DE MARIAGE, NOUS PROPOSONS EXCLUSIVEMENT NOTRE FORMULE. NOUS POUVONS BIEN SÛR PRENDRE EN COMPTE VOS SOUHAITS CONCERNANT LE MENU.