

A formal dining table set for a banquet. The table is covered with a dark blue cloth. In the foreground, there are two white plates, a glass of water, and a glass of wine. A white candle is in a glass holder. The background shows more of the same setup, with a vase of white flowers on the right.

Carte de banquet.

Cher invité,

Si vous avez un souhait qui ne figure pas dans notre offre, n'hésitez pas à nous en faire part. Nous vous soumettrons volontiers une offre personnalisée.

Bien entendu, notre offre est complétée par des délices de saison selon la période de l'année. Nous préparons les menus à partir de 15 personnes. La location de notre salle de réception est incluse dans le prix du menu.

Nous nous réjouissons de votre prise de contact !

Cordialement,
L'équipe de la Résidence Senevita Beaulieu

Téléphone 026 670 85 93
beaulieu@senevita.ch
www.beaulieu.senevita.ch



Suggestions d'apéritifs.

Petites bouchées pour l'apéritif

Feuilletés	3 pièces	4.50
Croissants au jambon	pièce	1.80
Tresse au lard	kg	18.00
Quiche salée ou sucrée (env. 70 bouchées)	Pièce	65.00
Petits gâteaux apéritifs assortis	Pièce	1.50
Mini-pizzas assorties	Pièce	2.50
Chips et cacahuètes salées	par personne	2.50
Chips et cacahuètes salées	50 g/personne	3.50
Crostini maison avec: Fromage frais, jambon cru, salami, tomates-mozzarella, tartare de légumes, thon	Pièce	2.50
Crostini maison avec: Saumon fumé, crevettes, tartare de bœuf, roastbeef	Pièce	3.00
Crevettes croustillantes au four avec sauce soja	Pièce	1.80
Mini-rouleaux de printemps avec sauce chili douce	Pièce	1.50
Plateau de fromages (dès 15 personnes), assortiments divers incl. pain	par personne	12.00

Boissons apéritives

Punch aux fruits de saison	par litre	12.50
Punch aux fruits avec alcool	par litre	16.00
Jus d'orange	par litre	8.00
Jus de pommes frais de saison	par litre	8.00
Vin doux nouveau (selon la saison)	par litre	9.00

Propositions de menus.

Entrées

Feuilleté aux champignons de saison et fines herbes, sauce crème au cidre de pomme	12.00
Salade d'épinards fromage de chèvre caramélisé et fruits de saison, vinaigrette à la fleur de sureau	10.50
Salade du marché de saison œuf et croûtons	7.50

Soupes

Bouillon de bœuf crêpes aux herbes maison et un trait de xérès	8.50
Soupe mousseuse au Chasselas, truite fumée et crostini	10.50
Soupe du jour	6.50

Plats principaux

Poissons

Saumon de Norvège au pistou de câpres, olives et tomates, risotto au safran et légumes du marché	34.00
Filet de sandre sauté, espuma au vin rouge, épinards en branches et pommes de terre à l'aneth	35.00

Viandes

Roastbeef mariné, cuit rosé, sauce au beurre à l'estragon, riz aux amandes multicolores et garniture de légumes du Seeland	38.00
Suprême de pintade croustillant, sauce aux morilles, pommes rôties au romarin	29.50
«Suure Mocke» (rôti de bœuf braisé traditionnel), sa garniture, spätzlis au beurre et légumes de saison	31.00

Viandes

Filet de porc en croûte feuilletée, sauce au porto, pommes allumettes et légumes du marché	34.00
Rôti mixte (bœuf, porc, poulet) façon grand-mère, jus aux herbes, gratin de pommes de terre et légumes du marché	31.50

Plats végétariens

Émincé de Quorn façon Stroganoff, tagliatelles et légumes du marché	23.50
Galettes d'avoine et de carottes séchées, sauce au fromage frais aux herbes et légumes colorés du marché	21.50
Champignons de saison mélangés à la crème aux herbes du jardin, rösti croustillant et légumes du Seeland	24.00

Desserts

Beignets de pommes avec sauce vanille et sorbet à la pomme	11.50
Panna cotta à la vanille avec coulis de mangue	8.50
Salade de fruits frais glace au yaourt	9.50
Crème brûlée bernoise meringue et crème fouettée	8.50
Mousse au chocolat «Jour & Nuit» fruits de saison	9.50
Tiramisu	9.00

Déclaration d'origine de la viande et du poisson :

La viande de porc provient de Suisse, le bœuf de Suisse et d'Amérique du Sud, le poulet de Suisse et d'Europe, l'agneau de Nouvelle-Zélande, d'Australie et d'Angleterre, et le veau de Suisse. Le sandre provient d'Estonie, le saumon de Norvège et les crevettes géantes du Vietnam.



Repas de condoléances.

Entrées

Velouté de légumes croûtons aux herbes	5.50
Salade de saison œuf et sauce maison	5.50
Salade mêlée de saison graines grillées	9.50
Salade de rampon crostini au fromage de chèvre, lardons et raisins poêlés, vinaigrette balsamique à l'orange	11.00

Plats principaux

Assiette froide : viandes froides et fromages variés tresse au beurre	22.00
Jambon chaud salade de pommes de terre maison et tresse au beurre	23.00
Saucisse de porc ou de veau sauce aux oignons et rösti	21.50
Deux vol-au-vent en pâte feuilletée, farce aux champignons et à la viande, sauce crémeuse au vin blanc, carottes glacées et petits pois	22.50
– avec frites	24.50
Escalope de porc sauce à la crème aux champignons, garniture à la pêche et nouilles au beurre ou frites	25.50

Desserts

Salade de fruits exotiques sorbet à la mangue	9.00
Crème brûlée bernoise meringue et crème fouettée	8.50
Tarte aux fruits de saison à la crème	6.50




Nos vins.

Suisse

Vins blancs

Le coup du Loup

Caves du Château Montmagny

 Chasselas


2022

75 cl 34.00

10 cl 4.50

Clair de Lune

Caves du Château Montmagny

 Pinot Gris

2022

75 cl 41.50

10 cl 5.90

Vin rosé

Œil de Perdrix

 Pinot Noir


75 cl 34.50

10 cl 4.60

Vin Rouge

Cœur de Loup

Caves du Château Montmagny

 Pinot Noir

2022

75 cl 42.50

10 cl 5.50

La Dynastie

Caves du Château Montmagny

 Assemblage de cépages rouges

2022

75 cl 45.50

10 cl 5.90

Italie

Primoduca

 Primitivo di Manduria DOP

75 cl 35.00

Vin mousseux

Prosecco Val d'Oca D.O.C

Bouteille

75cl 32.50

Piccolo

20cl 10.50

Informations pour votre événement.

Salles

Lounge jusqu'à env. 20 personnes

Restaurant jusqu'à max. 100 personnes

Salle de conférence en configuration bloc ou en U : max. 20 personnes

Salle de conférence en configuration cinéma : max. 40 personnes

Annulation

Les annulations doivent être communiquées par écrit et le plus tôt possible à la Senevita Résidence Beaulieu.

En cas d'annulation complète de la réservation, les frais suivants s'appliquent, calculés sur la base des prestations réservées

Jusqu'à 22 jours avant l'événement :	0 %
De 21 à 8 jours avant l'événement :	50 %
De 7 à 0 jours avant l'événement :	75 %

Annulation partielle

Pour les annulations partielles dépassant 20 % des prestations contractuelles :

De 7 à 4 jours avant l'événement :	50 %
De 3 à 0 jours avant l'événement :	75 %

Annulation partielle des repas de deuil

Annulations à moins de 24 heures avant l'événement 100 %

Desserts externes

Après accord préalable, vous pouvez apporter votre propre dessert (gâteau/tarte). Un forfait de service sera facturé.

Vin apporté

Vous pouvez consommer votre propre vin chez nous. Un droit de bouchon de CHF 20.00 par bouteille de 75 cl sera facturé.

Décoration

La décoration standard du restaurant est mise gratuitement à votre disposition.

Sur demande, nous organisons une décoration personnalisée selon vos souhaits et votre budget.

Vous pouvez également apporter votre propre décoration de table, en accord avec notre équipe.

Respect du cadre

Par respect pour nos résidentes et résidents âgés, les événements doivent se terminer au plus tard à 23h00.

Prestations supplémentaires

Forfait café – CHF 12.50

Café/espresso/thé, eau minérale avec et sans gaz, croissants, pâtisseries, fruits

Forfait séminaire – demi-journée – CHF 70.50 / personne

Pause café avec café/jus d'orange, croissants, fruits, menu 3 plats au choix selon le menu du jour, eau minérale

Forfait séminaire – journée complète – CHF 85.00 / personne

Pause café du matin avec café/jus d'orange, croissants, fruits, menu 3 plats au choix selon le menu du jour, eau minérale, pause café de l'après-midi avec café/thé, jus d'orange, pâtisseries, fruits

Équipements techniques disponibles dans le restaurant : Écran, projecteur, télévision, microphone, système audio

Location des salles

La location de salle est possible sur demande.

Prix

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF), service et TVA légale inclus.





Senevita Résidence Beaulieu

Prehlstrasse 15-21 | 3280 Morat

Téléphone 026 670 85 85 | beaulieu@senevita.ch

www.beaulieu.senevita.ch