



* Fait maison / * Hausgemacht / * Homemade

(A partir de 15 personnes / Ab 15 Personen / From 15 people)

Entrées / Vorspeisen / Starters

Menu 1 : 35.00 CHF/p (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Salade mêlée

Gemischter Salat

Mixed salad

Menu 2 : 35.00 CHF/p (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Feuilleté aux champignons

Blätterteig gefüllt mit Pilzen

Mushroom puff pastry

Menu 3 : 35.00 CHF/p (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Quiche gruérienne

Käsekuchen

Cheese quiche

Menu 4 : 39.00 CHF/p (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Velouté de légumes

Gemüsecremesuppe

Vegetable cream soup

Plats principaux / Hauptspeisen / Main Course

Rôti de porc au romarin, pommes duchesse, légumes

Schweinebraten an Rosmarin, Duchesse-Kartoffeln, Gemüse

Roast pork with rosemary, duchesse potatoes, vegetables

Emincé de porc, röstis, carottes

Schweinegeschnetztes, Rösti, Karotten

Sliced pork, rösti, carrots

Emincé de volaille, tagliatelles, tomates

Geflügelgeschnetztes, Tagliatelle, Tomaten

Sliced poultry, tagliatelle, tomatoes

Magret de canard, galettes de pommes de terre, légumes

Entenbrust, Kartoffelpuffer, Gemüse

Duck breast, potato patties, vegetables

Desserts

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

Tarte aux pommes

Apfelkuchen

Apple tart

Salade de fruits frais

Frischer Obstsalat

Fresh fruit salad

Meringues, crème double

Meringues, Doppelrahm

Meringues, double cream

Menu 5 : 40.00 CHF/p (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Petite salade

Kleiner Salat

Small salad

Fondue moitié-moitié (Gruyère + Vacherin)

Moitié-moitié Käsefondue (Gruyère + Vacherin)

Moitié-moitié cheese fondue (Gruyère + Vacherin)

Meringue, crème double

Meringue Doppelrahm

Meringue, double cream

Menu 6 : 40.00 CHF/p (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Salade aux noix

Salat mit Walnüssen

Green salad with walnuts

Emincé de veau à la zurichoise, gratin, carottes

Original Zürcher Geschnetzeltes, Gratin, Karotten

Sliced veal Zürich-style, gratin, carrots

Salade de fruits frais

Frischer Obstsalat

Fresh fruits salad

Menu 7 : 37.00 CHF/p – Végétarien/Vegetarisch/Vegetarian (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Salade aux noix

Salat mit Walnüssen

Green salad with walnuts

Cannellonis aux épinards et ricotta

Spinat und Ricotta Cannelloni

Spinach and ricotta cannelloni

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

Menu 8 : 60.00 CHF/p (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Saumon grillé, sauce au beurre blanc

Gegrillter Lachs, Buttersauce

Grilled salmon, butter sauce

Entrecôte de bœuf,

Frites, petits légumes

Rindsentrecôte, pommes, Gemüsemischung

Beef rib steak,

French fries, vegetable mix

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

S'il vous plaît, un seul choix de menu commun à l'ensemble des participants (exception faite des régimes spéciaux)

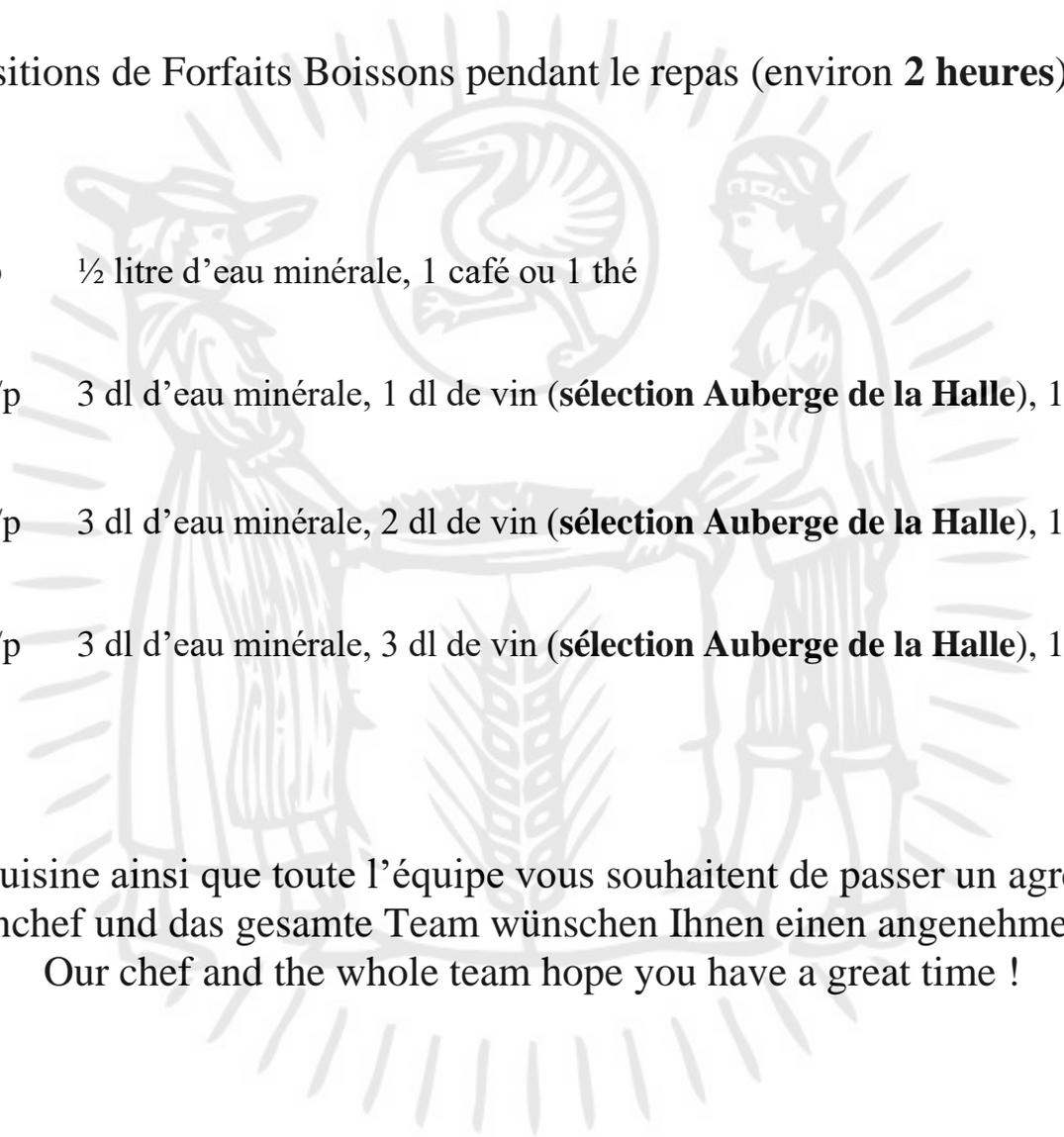
Bitte nur eine gemeinsame Menüauswahl für alle Teilnehmer (Ausnahme : spezielle Diäten)

Please, one common menu choice for all participants (except for special diets)

Banque Raiffeisen Moléson CH81 8080 8003 3256 3918 4 IDE CHE-486.233.882

Auberge de la Halle Rue du Bourg 24, 1663 Gruyères / Téléphone : 026 921 21 78 ah@aubergehalle.ch www.aubergehalle.ch

Propositions de Forfaits Boissons pendant le repas (environ **2 heures**)

- 
- Forfait n° 1** à 9.00 CHF/p ½ litre d'eau minérale, 1 café ou 1 thé
- Forfait n° 2** à 12.00 CHF/p 3 dl d'eau minérale, 1 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou 1 thé
- Forfait n° 3** à 16.00 CHF/p 3 dl d'eau minérale, 2 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou 1 thé
- Forfait n° 4** à 20.00 CHF/p 3 dl d'eau minérale, 3 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou 1 thé

Notre chef de cuisine ainsi que toute l'équipe vous souhaitent de passer un agréable moment !
Unser Küchenchef und das gesamte Team wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!
Our chef and the whole team hope you have a great time !

Banque Raiffeisen Moléson CH81 8080 8003 3256 3918 4 IDE CHE-486.233.882

Auberge de la Halle Rue du Bourg 24, 1663 Gruyères / Téléphone : 026 921 21 78 ah@aubergehalle.ch www.aubergehalle.ch

INFORMATIONS IMPORTANTES

S'il vous plaît, un seul choix de menu commun à l'ensemble des participants (exception faite des régimes spéciaux)

Conditions de réservation pour les manifestations

Vous trouverez ci-dessous les conditions générales qui sont partie intégrante de nos propositions.

Nombre de participants garantis

L'établissement demande à connaître le nombre de participants attendus pour les conférences et banquets au plus tard 72 heures (3 jours ouvrables) avant chaque manifestation. La facturation est établie en fonction de ce nombre de personnes ou selon le nombre final de participants s'il devait être supérieur à celui préalablement confirmé.

Pré-réservation de l'espace et date d'option

L'établissement retient l'espace mentionné dans nos propositions de manière provisionnelle. Veuillez noter que cette pré-réservation sera retenue **jusqu'à 30 jours après la date** de la demande (période de 30 jours soumise à réajustement selon état de la demande).

Passé ce délai et sans aucune notification de votre part, l'espace retenu sera libéré. Si l'établissement devait recevoir une autre demande pour la même période que celle pour laquelle l'espace est provisoirement retenu, nous vous contacterons pour discuter avec vous de votre option.

Annulation ou diminution de votre manifestation

Les annulations et changements doivent nous être communiqués par écrit. Pour l'annulation de votre événement-banquet des frais d'annulation seront facturés comme suit :

Moins de 7 jours avant la date de l'évènement : SANS FRAIS

Moins de 2 jours avant la date de l'évènement : 100% du revenu-banquet projeté sera facturé