



# Auberge de la Halle

\* Fait maison / \* Home made / \* Hausgemacht

Propositions Menus Groupe / Menuvorschläge / Suggested menus (A partir de 15 personnes)

## Entrées / Vorspeise / Starter

### Menu 1 – 34.-CHF/p (Hors boissons)

Salade mêlée

*Gemischter Salat*

Mixed salad

### Menu 2 – 34.-CHF/p (Hors boissons)

Feuilleté aux champignons \*

*puff Pilze\**

Mushroom feuilleté \*

### Menu 3 – 34.-CHF/p (Hors boissons)

Quiche Gruyérienne \*

*Käsekuchen \**

Cheese Quiche \*

### Menu 4 - 38.-CHF/p (Hors boissons)

Velouté de légumes

*Gemusecreme*

Smooth vegetable soup

## Plats principaux / Hauptgang / Main Course

Rôti de porc au romarin, Pommes duchesse, Légumes

*Schweinebraten an Rosmarin, Kartoffelstock, Gemüse*

Roast pork with rosemary, Mashed potatoes, Vegetables

Emincé de porc, Rösti, Carottes

*Schwein geschneitztes, Karotten, Gemüse*

Porc thinly sliced Curry, Rösti, Carrots

Emincé de volaille, Tagliatelle, Tomates

*Geflügel Rindfleisch Teigwaren, Tomaten*

Poultry thinly sliced, Tagliatelle, Tomato

Magret de canard, galettes, légumes

*Entengrüt, Kartoffelkuchen, Gemuse*

Duck breast, patties, vegetables

## Desserts / Dessert

Crème brûlée \*

*Crème brûlée \**

Crème brûlée \*

Boule de glace crème Chantilly

*Glacekugel mit Schlagrahm*

Ice cream and whipped cream

Salade de fruits frais \*

*frischer Obstsalat \**

Fresh fruits salad \*

Meringues, crème double, fruits

*Meringues, Doppelrahm, Früchte*

Meringues, double cream, fruits

**Menu 5 - 39.-CHF/p** (Hors boissons)

Petite salade  
*Kleiner Salat*  
Green salad

Fondue moitié-moitié  
*Fondue Halbe-Halbe Frischer*  
Fondue Half-Half

Meringue, crème double  
*Meringue Doppelrahm*  
Meringue, double cream

**Menu 6 – 40.-CHF/p** (Hors boissons)

Salade aux noix  
*Salat mit Nüssen*  
Green salad with nuts

Emincé de veau Zurichoise, Gratin, Carottes  
*Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Gratin, Karotten*  
Veal loin Zurichoise, Gratin & Carrots

Salade de fruit frais \*  
frischer Obstsalat \*  
Fresh fruits salad \*

**Menu 7 – 36.-CHF/p Végétarien** (Hors boissons)

Salade aux noix  
*Walnuss-Salat*  
Walnut salad

Cannelloni aux épinards et & Ricotta  
*Cannelloni mit Spinat und Ricotta*  
Cannelloni with spinach and ricotta

Crème brûlée avec glace \*  
*Creme brulee mit Glace \**  
Creame Brûlée with ice-cream \*

**Menu 8 – 55.-CHF/p** (Hors boissons)

Terrine campagnarde sur salade \*

*Rustikale Terrine auf Salat \**

Local terrine with salad \*

Filet mignon de porc, sauce aux morilles  
Gratin & jardinière de légumes  
*Schweinefilet an Morchelsauce mit  
Gratin und Gemüsevariation*  
Filet mignon of pork with morels sauce  
Gratin and vegetables

Tarte aux pommes\*

*Apple tart\**

Früchtekuchen \*

**Menu 9 – 60.-CHF/p** (Hors boissons)

Saumon grillé, beurre blanc

*Gegrillter Lachs, weisse Butter*

Grilled salmon, white butter

Entrecôte de bœuf (Halal sur demande)  
Salade, frites et petits légumes  
*ribeye Rindfleisch ( Halal auf Anfrage)*  
*Salat, Pommes frites und Gemüse*  
Ribeye steak (Halal on request)  
Salad, french fries and mixed vegetables

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

**Menu 10 – 68.-CHF/p (Hors boissons)**

Terrine foie gras sur toast \*

*Gänseleber Terrine auf Toast \**

Englische Uebersetzung \*

Tournedos de bœuf

Duo de légumes et Pommes rissolées

*Beef Tournedos*

*Gemüse Garinture, Bratkartoffeln*

Beef tournedos

Vegetable duo and hash browns potatoes

Coupe Valaisan (Avec alcool)

*Walliser (Mit Alkohol)*

Valaisan cup (With Alcohol)

**Option 2.-CHF p.p**

**Sauces**

Au poivre vert

Aux champignons

Sauce au vin

**Optionen 2.-CHF p.p**

**Saucen**

Pfeffersauce

Pilzsauce

Weinsauce

**Option 2.- p.p**

**Sauce**

Green Pepper sauce

Mushroom sauce

Wine sauce

**Tout changement de sauce ou garniture sera facturé 2.- en plus de menu choisi par personne**

**Any change of sauce or garnish will be charged 2.- in addition to menu chosen by person**

**Jede Änderung der Soße oder Garnitur wird zusätzlich zu dem von der Person gewählten Menü berechnet**

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

**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 Forfait Boissons pendant le repas (environ **2 heures**)

- Forfait n°1** à 9 CHF/p.- ½ litre d'eau minérale, 1 café ou 1 thé
- Forfait n°2** à 12 CHF/p.- 2.5 dl d'eau minérale, 1 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou 1 thé
- Forfait n°3** à 16 CHF/p.- 2.5 dl d'eau minérale, 2 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou thé
- Forfait n° 4** à 20 CHF/p.- 2.5 dl d'eau minérale, 3 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou thé
- Forfait n°5** à 25 CHF/p.- 3 dl d'eau minérale, 5 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou thé

Notre chef de cuisine ainsi que toute l'équipe vous souhaitent de passer un agréable moment !

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 actuel 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 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 retenue 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 suivant 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