



# Auberge de la Halle

\* Fait maison / \* Hausgemacht / \* Homemade

Propositions Menus Groupe / Gruppe Menüvorschläge / Menus suggestions for groups  
(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

*Schweinegeschnetzeltes, Rösti, Karotten*

Sliced pork, rösti, carrots

Emincé de volaille, tagliatelles, tomates

*Geflügelgeschnetzeltes, 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 \*

Boule de glace, crème chantilly

*Eiskugel, Schlagrahm*

Scoop of ice cream, whipped cream

Salade de fruits frais \*

*Frischer Obstsalat \**

Fresh fruit salad \*

Meringues, crème double, fruits

*Meringues, Doppelrahm, Früchte*

Meringues, double cream, fruit

**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 avec glace \*  
*Crème brûlée mit Eiscreme \**  
Crème brûlée with ice cream \*

**Menu 8 : 55.00 CHF/p** (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Terrine campagnarde sur salade \*

*Landterriner auf Salat \**

Country-style terrine on salad \*

Filet mignon de porc, sauce aux morilles, gratin,  
jardinière de légumes

*Schweinefilet, Morchelsauce, Gratin,  
Gemüsemischung*

Pork tenderloin, morel mushroom sauce, gratin,  
vegetable mix

Tarte aux pommes\*

*Apfelkuchen \**

Apple tart \*

**Menu 9 : 63.00 CHF/p** (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Saumon grillé, sauce au beurre blanc

*Gegrillter Lachs, Buttersauce*

Grilled salmon, butter sauce

Entrecôte de bœuf (Halal sur demande),  
salade, frites, petits légumes

*Rindsentrecôte (Halal auf Wunsch),  
Salat, Pommes, Gemüsemischung*

Beef rib steak (Halal upon request),  
salad, French fries, vegetable mix

Crème brûlée

*Crème brûlée*

Crème brûlée

**Menu 10 : 70.00 CHF/p** (Hors boissons/Ohne Getränke/Excl. drinks)

Terrine de foie gras sur toast \*

*Gänseleberterrine auf Toast \**

Foie gras terrine on toast \*

Tournedos de bœuf,  
duo de légumes, pommes rissolées

*Rindstournedos,  
Gemüse-Duett, Bratkartoffeln*

Beef tournedos,  
vegetable duo, hashbrown potatoes

Coupe Valaisan (avec alcool)

*Coupe Walliser (mit Alkohol)*

Coupe Valaisan (with alcohol)

**Options : 2.00 CHF/p**

**Sauces**

Sauce au poivre vert  
Sauce aux champignons  
Sauce au vin

**Optionen : 2.00 CHF/P**

**Saucen**

Grüne Pfeffersauce  
Pilzsauce  
Weinsauce

**Options : 2.00 CHF/p**

**Sauces**

Green pepper sauce  
Mushroom sauce  
Wine sauce

**Tout changement de sauce ou de garniture sera facturé 2.00 CHF par personne en plus du menu choisi**

**Jede Änderung der Sauce oder der Beilage wird mit 2.00 CHF pro Person zusätzlich zum gewählten Menü berechnet**

**An extra of 2.00 CHF per person will be charged for any change of sauce or garnish, in addition to the selected menu**

**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 2.5 dl d'eau minérale, 1 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou 1 thé
- Forfait n° 3** à 16.00 CHF/p 2.5 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 2.5 dl d'eau minérale, 3 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou 1 thé
- Forfait n° 5** à 30.00 CHF/p 3 dl d'eau minérale, 5 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