

APÉRITIFS, BRUNCHS ET BUFFETS DINATOIRES AU CHÂTEAU

Dès 20 personnes

Les lieux et prix de locations :

Salle St-Luc dès CHF 120.-

Orangerie dès CHF 100.-

Cour du château (plein air) : gratuit

Boulangerie – Pâtisserie – Tea-room Didier Ecoffey

Apéritif « Tour du Sauvage » vin blanc du Vully, Pinot Noir, jus d'orange et eau minérale	Feuilletés salés – flûtes au sel – mini sandwich divers – gâteau à la crème	CHF 15.- par pers.
Apéritif « Tour à Boyer » vin blanc du Vully, Pinot Noir, jus d'orange et eau minérale	Feuilletés salés – flûtes au sel – mini sandwich divers – mini canapé – pain party - gâteau à la crème	CHF 20.- par pers.
Apéritif « Tour de Billens » vin blanc du Vully, Pinot Noir, jus d'orange et eau minérale	Feuilletés salés – flûtes au sel – mini sandwich divers – mini canapé – pain party – mini ramequin au Gruyère – mini quiche lorraine – mini vol-au-vent garni – gâteau au vin cuit et gâteau à la crème	CHF 25.- par pers.
Brunch « du château » : vin rosé, Pinot Noir, jus d'orange et eau minérale	mini cuchaule – beurre – confiture – moutarde de bënichon – gâteau à la crème salé – gâteau au vin cuit – plat de fromage de la Glâne et d'ailleurs – plat de viande froide (jambon et saucisson) – corbeille de ballons de l'artisan boulanger – mini ramequin, quiche, quiche aux épinards -	CHF 18.50 par pers. dès 20 pers.
Brunch « Glânois » : vin rosé, Pinot Noir, jus d'orange et eau minérale	Tresse au beurre – mini cuchaule – beurre – confiture – moutarde de bënichon – gâteau à la crème salé – gâteau au vin cuit – plat de fromage de la Glâne et d'ailleurs – plat de viande froide (jambon et saucisson) – corbeille de ballons de l'artisan boulanger – mini ramequin, quiche, quiche aux épinards - mini saladier de salade de fruits frais – mini pâtisserie -	CHF 25.- par pers. dès 20 pers.

Boulangerie – Pâtisserie Dubey – Grandjean

Apéritif 1 <u>Boissons et service en sus</u>	Pains "cheminées" fourrés – mini-délices au jambon – mini-croissants fourrés au saumon – mini-croissants fourrés au thon – mini-canapés divers – mini-tartelettes aux œufs – petits feuilletés assortis	CHF 15.30 par pers. dès 20 pers.
Apéritif 2 <u>Boissons et service en sus</u>	Pains "surprise" fourrés – petits croissants au jambon – flûtes au sel/beurre	CHF 8.80 par pers. dès 20 pers.
Apéritif 3 <u>Boissons et service en sus</u>	Mini-sandwichs divers – mini-tartelettes au thon – cuillères de crevettes – mini-canapés divers – feuilletés assortis – galettes à la crème – mini-pâtisseries	CHF 16.60 par pers. dès 20 pers.
Buffet dînatoire 1 <u>Boissons et service en sus</u>	Mini-délices fourrés au jambon – mini-croissants fourrés au saumon – mini-sandwichs variés – mini-canapés divers – petits croissants au jambon – gâteaux à la crème et aux lardons – mini-rissoles au poulet asiatique – mini-rissoles au saumon – mini-ramequin – galettes à la crème – gâteau au vin cuit – mini-pâtisseries – mini-tartelettes divers – brochettes de fruits	CHF 28.90 par pers. dès 20 pers.
Buffet dînatoire 2 <u>Boissons et service en sus</u>	Pain "cheminée" garni – mini-délices fourrés – canapés divers – croissants au jambon – verrines divers – deep de légumes – galettes à la crème – mini-caraques – mini-pâtisseries – brochettes de fruits – mini-verrines mousse – mini-choux caramélisés vanille, chocolat – truffes	CHF 25.50 par pers. dès 20 pers.
Buffet de desserts <u>Boissons et service en sus</u>	Galette à la crème – gâteau au vin-cuit – mini-caraques – mini-pâtisseries – mousses en mini-verrines – brochettes de fruits – mini-cuchaules AOP fourrées moutarde de bénichon – mini-choux caramélisés vanille, chocolat – truffes	CHF 14.70 par pers. dès 20 pers.

Boucherie Christian Deillon

Apéritif <u>Boissons et service en sus</u>	Viande séchée du Valais, Jambon cru des Grisons, Lard sec de la borne, Salami Spianata, Roastbeef cuit, pâté apéritif, jambon de la borne, saucisson cuit, brochette tomate/mozarella, croissants au jambon, Flûtes et feuilletés, Gruyère AOP et vacherin AOP, mini canapés, mini ballons	CHF 17.- par pers. dès 20 pers.
Les richesses de notre terroir <u>Boissons et service en sus</u>	Jambon de la borne, saucisson cuit, lard sec fumé à la borne, rôti de porc froid, viande séchée, plateau de fromages, pain noir, soupe de chalet et macaronis de chalet servis chaud Gâteau au vin cuit, gâteau à la crème	CHF 25.- par pers. dès 20 pers.
Apéritif dînatoire <u>Boissons et service en sus</u>	Viande séchée du Valais, jambon cru des Grisons, lard sec de la borne, salami Spianata, pâté apéritif, jambon de la borne Verrines taboulées & magret fumé, verrines melon et jambon cru, cuillères de cocktail de crevettes, verrines de mousse de truite fumée du Gottéron, Verrine de tartare de saumon/guacamole, brochette tomate/mozarella, brochettes de crevettes et ananas, croissants au jambon, mini canapés, mini ballons	CHF 25.- par pers. dès 20 pers.
Buffet dînatoire Royal <u>Boissons et service en sus</u>	Viande séchée du Valais, jambon cru des Grisons, lard sec de la borne, salami Spianata, pâté apéritif, jambon de la borne, tartare de bœuf sur mini toasts, verrines de taboulé & magret de canard fumé, verrines aux 2 melons & jambon cru, verrines au vitello tonato, cuillères de foie gras & figues, cuillères de poulet au curry, cuillères de cocktail de crevettes, cuillères d'œuf de caille & esturgeon, mini canapés, mini ballons. Brochettes tomate/mozarella, fond d'artichauts aux légumes, brochettes de gambas & ananas, verrines de mousse de truite du Gottéron, verrines de crabe au wasabi et coulis de tomate, verrines de guacamole & tartare de saumon Plateau de fromages Mini pâtisseries et verrines de desserts	CHF 38.- par pers. dès 40 pers.

Offres sur demande	Quelques exemples : viande séchée fumée, rôti fumé, pâté apéritif, jambon à l'os, saucisses à manger cru, mini vol-au-vent aux crevettes, tartelette de saumon, filet de truite fumée, etc.	Sur demande
---------------------------	---	-------------

Autres offres sur demande

Réservations et informations

Office du Tourisme de Romont et sa région

Rue du Château 112, CH-1680 Romont

+41 26 651 90 51

info@romontregion.ch

www.romontregion.ch