

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 bénichon – 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 bénichon – 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

	Deine Helsensin faciliferancia dell'icas accionale anno mini	
Apéritif 1 Boissons et service en sus	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 15.80 par pers. dès 20 pers.
Apéritif 2 Boissons et service en sus	Pains "surprise" fourrés (jambon, salami, saumon, foie gras, herbes, viande séchée) – petits croissants au jambon – flûtes au sel/beurre	CHF 8.80 par pers. dès 20 pers.
Apéritif 3 Boissons et service en sus	Mini-sandwichs divers – mini-tartelettes au thon – mini- tartelettes aux œufs – mini-canapés divers – feuilletés assortis – galettes à la crème – mini-pâtisseries (éclair, mille-feuille, caraque)	CHF 16.70 par pers. dès 20 pers.
Buffet dînatoire 1 Boissons et service en sus	Mini-délices fourrés au jambon – mini-croissants fourrés au saumon – mini-sandwichs salami, viande séchée, jambon, fromage – min-tartelettes aux œufs - mini-canapés divers – petits croissants au jambon – gâteaux à la crème et aux lardons – mini-rissoles au poulet asiatique – mini-rissoles au saumon – mini-ramequins – galettes à la crème – gâteau au vin cuit – mini-pâtisseries – mille-feuilles – cornets à la crème – mini-tartelettes divers (citron, fruits, caraques, noix) – brochettes de fruits	CHF 29.80 par pers. dès 20 pers.
Buffet dînatoire 2 Boissons et service en sus	Pains apéro garnis de viande et fromage – petits sandqichs salami, viande séchée, jambon, fromage – canapés divers – croissants au jambon – galettes à la crème – tartelettes au citron	CHF 23.10 par pers. dès 20 pers.
Buffet de desserts Boissons et service en sus	Galette à la crème – gâteau au vin-cuit – mini-pâtisseries- milles feuilles – cornets à la crème – mini-tartelettes au citron, fruits et noix - mini-caraques – brochette de fruits - mousses en mini-verrines – boules de sorbet	CHF 14.20 par pers. dès 20 pers.

Boucherie Christian Deillon

Apéritif Boissons et service en sus	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 Boissons et service en sus	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 dinatoire Boissons et service en sus	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 dinatoire Royal Boissons et service en sus OTR – ianvier 2021 / Prix indiqués sous ré	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, cerrines 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

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