

Forfait salle St-Luc / Orangerie:

Entrée au Musée, visite guidée « Clins d'œil » du Vitromusée Romont, Musée Suisse du Vitrail et des Arts du Verre, location de la salle St-Luc ou de l'Orangerie pour env. 1h, apéritif garni.

dès Frs 31.- par personne (dès 10 et jusqu'à 25 personnes)

Les lieux et prix de locations :

Salle St-Luc dès Frs 120.-

Orangerie dès Frs 100.-

Cour du château (plein air) : gratuit

Apéritifs, brunchs et buffets dinatoires au château

Servis par le Café Suisse

Apéritif simple (pas au château !) vin blanc, vin rouge, jus d'orange et eau minérale <u>Dès 15 personnes, service en sus</u>	Flûtes au sel, cacahuètes, chips	Frs 12.- par pers.
Apéritif garni : vin blanc, vin rouge, jus d'orange et eau minérale <u>Dès 15 personnes, service en sus</u>	Amuse-bouche maison 2 pces/pers (ou rissoles, croissants au jambon, saucisson sur toast, quiche au fromage, quiche lorraine) – biscuits salés	Frs 18.- par pers.

Servis par la 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	Frs 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	Frs 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	Frs 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 -	Frs 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 -	Frs 25.- par pers. dès 20 pers.

Servis par la 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	Frs 14.50 par pers. dès 20 personnes
Apéritif 2 <u>Boissons et service en sus</u>	Pains "surprise" fourrés – petits croissants au jambon – flûtes au sel/beurre	Frs 8.40 par pers. dès 20 personnes
Apéritif 3 <u>Boissons et service en sus</u>	Mini-sandwichs divers – mini-tartelettes aux œufs et thon – mini-canapés divers – feuilletés assortis – galettes à la crème – mini-pâtisseries	Frs 15.20 par pers. dès 20 personnes
Buffet dînatoire 1 <u>Boissons et service en sus</u>	Mini-délices fourrés au jambon – mini-croissants fourrés au saumon – mini-sandwichs variés – mini-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-ramequin – galettes à la crème – gâteau au vin cuit – mini-pâtisseries – brochettes de fruits	Frs 27.40 par pers. dès 20 personnes
Buffet dînatoire 2 <u>Boissons et service en sus</u>	Pain apéro garni de viande et fromage – petits sandwichs – canapés divers – croissants au jambon – galettes à la crème – tartelettes au citron	Frs 21.- par pers. dès 20 personnes
Buffet de desserts <u>Boissons et service en sus</u>	Galette à la crème – gâteau au vin-cuit – mini-tartelettes – mini-pâtisseries – mousses en mini-verrines – brochettes de fruits – boules de sorbet Choix de pralinées et truffes en sus.	Frs 13.- par pers. dès 20 personnes

Servis par la 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	Frs 16.- par pers. Dès 20 personnes
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	Frs 23 par pers. dès 20 personnes
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	Frs 22.50 par pers. dès 20 personnes
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, cerrines de crabe au wasabi et coulis de tomate, verrines de guacamole & tartare de saumon Plateau de fromages Mini pâtisseries et verrines de desserts	Frs 36.- par pers. dès 40 personnes

Servis par la Boucherie chevaline C. & P. Vallélian

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
---------------------------	---	-------------

Servis par le Restaurant de l'Hôtel de Ville à Rue

Composition ensemble selon vos choix et budget

Apéritif du Terroir <u>Service en sus</u>	Jambon de la borne, viande séchée, jambon cru, salami, charcuterie, croissant au jambon de la borne, gruyère	Dès Frs. 10.-/pers.
Cocktail brunch <u>Service en sus</u>	Mini canapé au jambon, mini canapé au foie gras, verrine de jambon de la borne à la crème balsamique, cocktail de crevettes calypso, pain surprise avec saumon fumé, mousse de poisson au safran, brochette tomate-mozzarella, petite terrine "maison", verrines de salade de carottes/racine rouge/courgette/salade verte, fromages de chez nous et mini ballons Flan caramel, mousse au chocolat, meringue et crème double revisitée, génoise aux fruits, mignardises	Dès Frs. 36.-/pers.

Autres offres sur demande

Réservations et informations :

Office du Tourisme de Romont et sa région, CP 86, Rue du Château 112 Ch-1680 Romont

Tél. +41(0)26 651 90 55 – info@romontregion.ch