



Réceptions & Conférences

Palais des Congrès de Bienne

2	Pauses et boissons
3 & 4	Menus servis à table
5 & 6	Buffets - Stehlunchs
7	Buffets - Stehlunchs à composer
8	Apéritif et boissons
9 & 10	Apéritif - Cocktail à composer
11 & 12	Carte des vins
13	Les options : services spécialisés
14	Conditions générales de vente

Contacts

Lela Rankovic, Responsable des Banquets
Tel : 032/329.19.62

Nicolas Toussain, Chef de Cuisine

Ludovic Haguet, Directeur de la restauration
Tél: 032/329.19.84

Rue Centrale 60
2501 Bienne
Email : kongresshaus@eldora.ch

Tous les tarifs sont en francs suisses TVA incluse

Pauses et boissons

Café de bienvenue	par Pers.	8.50
Café Nescafé, thé, jus d'orange, croissants		
Pause du matin	par Pers.	9.50
Café Nescafé, thé, jus d'orange, jus multivitaminés Salade de fruits de saison, cake		
Pause de l'après-midi	par Pers.	10.50
Café Nescafé, thé, jus d'orange, Plateau de fruits tranchés, mini viennoiseries		
Dans les pauses et en remplacement du café Nescafé, nous vous proposons du café Nespresso	Sup/pers.	1.50
Assortiment séminaire	pièce	2.50
Mini viennoiseries divers		
Corbielle de fruits frais	9 Kg.	85.00
Plateau de fruits coupés/tranchés	3,5 Kg.	85.00
Bouteilles		
Minérales avec ou sans gaz	lt.	8.50
Minérales avec ou sans gaz	PET 5dl	5.00
Softdrinks (Apfelschorle, Coca-Cola, Rivella etc.)	lt.	9.50
Jus d'orange	lt.	10.00
Jus multivitamines	lt.	10.00
Lait spéciaux (soja, amande, sans lactose ou autres)	lt.	10.00
Forfait minérale à table ou stehlunch		
Minérales avec ou sans gaz, café Nescafé	par Pers.	8.50
Avec café Nespresso	Sup/pers.	1.50



Nous restons très attentifs à la provenance de nos produits
Nous privilégions les produits de nos régions Suisse

Une envie spéciale, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits
nous vous ferons avec plaisir
une proposition adaptée à votre demande et votre budget

Menus - servis à table

MENU à 39.--

Salade mêlée

Emincé de poulet à la moutarde à l'ancienne
Pommes nouvelles, légumes de saison

Ou

Filet de cabillaud rôti, sauce thym citronné
Riz pilaf aux herbes, légumes de saison

Mousse chocolat blanc et sa compotée de fruits rouges

*

MENU à 42.--

Salade de doucette, œuf dur et croutons à l'ail

Suprême de volaille élevé au maïs, jus au romarin
Pommes rôties, légumes de saison

OU

Filet de saumon rôti, sauce aux herbes fraîches
Ecrasé de pommes de terre à l'échalote, légumes de saison

Mousse tiramisu à la mangue

*



Menus - servis à table

MENU à 48.--

Mille-feuille de légumes, mozzarella et sauce pesto

Filet mignon de porc cuit en basse température, jus crémeux aux chanterelles

Rösti, légumes de saison

Ou

Filet de truite, crème de poisson safranée

Riz sauvage et légumes

Tartelette citron, crème fouettée légère

*

MENU à 55.--

Nougat de fromage de chèvre et betterave, saladine

Roti d'agneau confit jus en persillade,

Gratin dauphinois et légumes de saison

Ou

Filet de dorade rôti, sauce vierge à l'estragon

Riz noir et légumes

Feuillantine chocolat et salade d'orange

*

MENU à 69.--

Rillettes de canard, saladine et chutney mangue orange

Bœuf façon roastbeef, jus comme une béarnaise

Pomme darphin, légumes de saison

Ou

Filet de maigre sauce andalouse

Pommes de terre roties, fondue de fenouil

Moelleux coulant au chocolat, glace vanille et coulis de fruits

*

BUFFETS - Stehlunchs

Stehlunch à 39.--

Salade mêlée

Ou Emincé de poulet, sauce basquaise
Sauté de porc à la moutarde

Ou Filet de colin, sauce kumbawa et gingembre
Rouleau de carrelet aux légumes, sauce vin blanc

Riz pilaf et légumes de saison

Ou Tortellini ricotta épinards, sauce parmesan
Agnolotti aux champignons, sauce aux herbes fraîches

Gâteau chocolat coco et crème caramel

*

Stehlunch à 45.--

Salade mêlée

Salade coleslaws aux cranberries
Tomates cherry et mozzareline au basilic

Ou Saltimbocca de dinde et jus à la sauge
Sauté d'agneau façon tajine oriental

Ou Dos de cabillaud rôti au thym citronné
Pavé de saumon à l'aneth

Pommes de terre rôties au romarin
Légumes de saison

Ou Gnocchis à la tomate séchée, gratinés au parmesan
Cannelloni aux épinards et ricotta, sauce méditerranéenne

Mousse toberone
Crème brûlée
Gâteau aux prunes et crumble

BUFFETS - Stehlunchs



Stehlunch à 49.--

Salade d'haricots verts et pommes de terre aux oignons rouges
Salade de doucette, œuf dur, lardons et croutons
Salade grecque

ou Sauté de bœuf à la bourguignonne
Emincé de veau zurichois

ou Poêlé de crevettes, sauce au curry et lait de coco
Filet de dorade rôti, sauce vierge

Riz sauvage
Légumes de saison

ou Ravioli aux légumes du soleil, sauce tomate
Fagotin au jambon cru et parmesan sauce pesto

Mousse au chocolat blanc
Cake au chocolat et noix de coco
Skir à la myrtille
Moelleux aux pommes et aux amandes

**Nous restons très attentifs à la provenance de nos produits
Nous privilégions les produits de nos régions Suisse**

**Une envie spéciale, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits
nous vous ferons avec plaisir
une proposition adaptée à votre demande et votre budget**



BUFFETS - Stehlunchs à combiner

buffet de salades

par Pers.

11.00

Salade de carottes aux pommes et graines de tournesol
Salade de pommes de terre aux oignons rouges et ciboulette
Salade de racines rouges au persil
Salade de fenouil au citron et huile d'olive
Salade mélangée aux jeunes pousses de radis

Buffet de grillades

par 100gr.

16.00

Steak de bœuf / Steak de porc mariné / Saucisse de veau / Blanc de poulet / Ribb de porc
Brochette de chipolatas et lard / Steack de poulet thaï
Accompagné de divers sauces et mini boules de pain

Fritures de poisson

Beignets de filets de perche sauce tartare

par 100gr.

16.00

Beignets de filets de sandre sauce tartare

par 100gr.

14.00

Buffet raclette

Servi avec pommes de terre, cornichons, petits oignons

par 100gr.

15.00

Buffet pâtes

par Pers.

20.00

Ravioli farcis à la ratatouille de légumes

Agnolotti aux quatre fromages

ou

Penne: 3 sauces à choix, All'arrabbiata, saumon fumé, bolognaise



Apéritif - boissons et salés

Bouteilles

Minérales avec ou sans gaz	lt.	8.50
Minérales avec ou sans gaz	PET 5dl	5.00
Softdrinks (Apfelschorle, Coca-Cola, Rivella etc.)	lt.	9.50
Jus d'orange	lt.	10.00
Jus multivitamines	lt.	10.00

Bowle aux fruits rouges

sans alcool	lt.	25.00
avec alcool	lt.	45.00

Bières

Aare Bier	bouteille	33cl	6.00
Carlsberg ou Feldschlösschen	pression	25cl	4.00

Vins du lac de Bienne

Carte des vins page 11 & 12

Blanc	Chasselas	50cl	25.00
Rosé	Oeil de perdrix	50cl	25.00
Rouge	Pinot noir	50cl	26.00

Les classiques à volonté

Chips & cacahuètes	par Pers.	3.00
Chips & cacahuètes & olives marinées	par Pers.	4.50
Chips & cacahuètes, Olives marinées & assortiment de feuilletés	par Pers.	6.50
Dips de légumes avec crème acidulée aux herbes	par Pers.	3.50
Nachos avec sauce tomate relevée	par Pers.	3.50

Les classiques par bol

Bol de cacahuètes / chips	par bol	3.50
Bol de dips / olives marinées	par bol	5.00

Apéritifs plus gourmands




Plateau de charcuteries	6 Pers.	48.00
Jambon cru, jambon blanc, salami, boutefas, saucisson de la gruyère, viande séchée accompagné de pain, cornichons, petits oignons Autre choix sur demande	20 Pers.	155.00

Plateau de fromages	6 Pers.	48.00
Vieux gruyère, Appenzeller, tomme, tête de moine, Briat Savarin, bleuchâtel accompagné de divers pains Autre choix sur demande	20 Pers.	155.00





Cocktail – Le coin du salé...

	Pièces froides	par pièce	4.00
✓	Tartare de tomate et mozzarelline à l'italienne		
	Tartare de bœuf à l'huile de truffe		
	Tartare de saumon mariné Gravlax aux agrumes		
	Verrine de lentilles et magret de canard fumé, vinaigrette framboise		
✓	Verrine de mini ratatouille et crumble de parmesan		
✓	Verrine de lentilles aux agrumes		
✓	Verrine de quinoa en taboulé à la mexicaine		
✓	Verrine d'avocat et crevettes en cocktail		
	Verrine de saumon fumé et tzatziki de concombre à la menthe		
✓	Wrap aux légumes, roquette et pesto		
	Wrap au jambon cru et roquette		
	Wrap au saumon fumé et guacamole		
	Les crostinis	par pièce	4.00
	Viande séchée et cornichon		
✓	Fromage frais aux herbes		
	Tartare de bœuf aux câpres		
✓	Pesto et concassé de tomate séchée		
	Jambon cru et légume pickled		
	Tartare de saumon mariné au citron vert et aneth		
	Rillettes de bondelle fumée aux baies roses		
	Chorizo et fromage de brebis		
✓	Concombre feta et olive		
✓	Nougat de fromage de chèvre		
	Les pièces chaudes	par pièce	4.00
	Mini pizza		
✓	Mini ramequin		
✓	Mini quiche aux épinards		
	Mini flammenkuche		
✓	Mini samossa aux légumes, sauce chili		
	Mini nem aux légumes, sauce aigre douce		
✓	Falafel, sauce michichurri à la menthe		
✓	Arancini à la tomate et fromage, sauce tomate épicée		
	Mini brochette de poulet satay		
	Mini hamburger de bœuf		
	Mini pita pulled beef sauce barbecue		
	Mini pita pulled chicken au curry doux		
	Mini pita pulled pork aux épices		
✓	Mini pita aux légumes et tofu		
	Assortiment de mini feuilletés farcis	par 100g par Kg.	15.00 140.00

Cocktail – Le coin du salé...

Les mini sandwiches	par pièce	4.00
Mini sandwich avec jambon blanc, salade, cornichon		
Mini sandwich avec salami, salade, cornichon		
Mini sandwich œuf, thon, salade		
 Mini pain polaire avec cream cheese et concombre		
 Mini triangle au fromage et aux herbes fraîches		
 Mini navette aux légumes grillés		
Mini sandwich avec jambon cru, salade, cornichon		
Mini pain polaire au saumon fumé, crème acidulée		
Mini navette au pavot et viande séchée		
Mini facaccia jambon cru et pesto		

Cocktail – Le coin des douceurs...

Les verrines sucrées	par pièce	3.50
Mini crème caramel		
Mini crème brûlée à la vanille		
Mini crème brûlée parfumée au thé earl grey		
 Salade de fruits de saison à la menthe		
Mousse légère au toberone		
Mousse au chocolat blanc et aux fruits rouges		
Panna cotta pistache coulis chocolat		
 Panna cotta vanille coulis de fruits rouges		
Mini tiramisu à l'abricot ou framboise		
Les tartes, tourtes et entremets	par pièce	3.50
Mini tartelette aux fruits de saison		
Mini cake noix de coco et chocolat		
Mini gâteau moelleux aux pommes fondantes		
Mini Tarte Tatin		
Mini brownie nappé de chocolat fondant		
Mini feuillantine au chocolat		
Mini brownie aux noix de pecan		
Mini tartelette meringuée au citron		
Mini tartelette au chocolat		
Mini cheese cake citron et framboise		
Mini skir à la myrtille		
Mini Pastel de nata		
Mini Paris-Brest au praliné		
 Mini fondant au chocolat		
Mini gâteau crumble aux prunes		
Mini gâteau au yaourt et à la mangue		
 Mini millefeuille à la vanille		

Vins – à la carte...

SUISSE, Région des trois lacs / SCHWEIZ, Drei-Seen-Land

Blancs / Weiss

Chasselas Tradition AOC - Domaine de Chervet - Vully	75cl	CHF 36.-
Ligerzer Chasselas - Erich Andrey - Ligerz	75cl	CHF 41.-
Chardonnay - Martin Hubacher - Twann	75cl	CHF 56.-
Pinot Gris - Martin Hubacher - Twann	75cl	CHF 56.-
Chasselas - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	CHF 41.- / 25.-
Sauvignon - Nike Bosiger - Twann	75cl	CHF 56.-
Pinot Gris - Nike Bosiger - Twann	75cl	CHF 56.-

Rosés / Rose

Œil de predrix - Martin Hubacher - Twann	75cl	CHF 42.-
Œil de predrix - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	CHF 42.- / 25.-

Rouges / Rot

Pinot Noir Eclat Rubis AOC - Domaine de Chervet - Vully	75cl	CHF 40.-
Pinot Noir - Erich Andrey - Ligerz	75cl	CHF 45.-
Pinot Noir Vieille vigne Barrique - Erich Andrey - Ligerz	75cl	CHF 83.-
Pinot Noir - Martin Hubacher - Twann	75cl	CHF 47.-
Pinot Noir Malbec - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	CHF 47.- / 26.-
Pinot Noir Barrique - Nike Bosiger - Twann	75cl	CHF 58.-

SUISSE / SCHWEIZ

Blancs / Weiss

Chardonnay - Domaine du Crochet - Mont/Rolle VD Elevé en barrique de chêne	75cl	CHF 56.-
Johannisberg du Valais - La Torrentière - Sion VS Les félines	75cl	CHF 48.-
Yvorne - Clos de la George - Yvorne VD	75cl	CHF 47.-

Rouges / Rot

Le clos rouge - Clos du Châtelard - Villeneuve VD Gamay, Pinot noir, Garamet, Garanoir	75cl	CHF 51.-
Anthologie - Clos du Châtelard - Villeneuve VD Elevé en barrique de chêne, cépages nobles	75cl	CHF 58.-
Syrah du Valais - La Torrentière - Sion VS	75cl	CHF 54.-

ETRANGERS / Ausländisch

Blancs / Weiss

Chardonnay Nuviana - Bodega Nuviana ES	75cl	CHF 32.-
--	------	----------

Rouges / Rot

Château de la grave - Côte de Bourg - Bordeaux FR	75cl	CHF 41.-
Vacqueyras - Domaine de la garrigue - Côte du Rhône FR	75cl	CHF 48.-
Château Neuf du Pape - Côte du Rhône FR	75cl	CHF 76.-
Les Combes d'Arnevels - Famille Quiot		
Nero d'Avola - Abbazia Santa Anastasia IT	75cl	CHF 39.-
Copertino Rosso Riserva - Faunus - Pouilles IT	75cl	CHF 35.-
Rubio - Montalcino Rosso - San Polo IT	75cl	CHF 46.-
Rioja Riserva - Bodega Bilbainas ES	75cl	CHF 49.-
Rocca Rubia Riserva - Cantina Santadi IT	75cl	CHF 58.-

Vins mousseux et Champagnes / Schaumweine und Champagner

Perle du Vully - Domaine de Chervet - Vully	75cl	CHF 49.-
Val d'Eve - Blanc Brut Réserve ou Rosé demi-sec - CH	75cl	CHF 49.-
Assemblage de cépages nobles		
Mauler - Cordon Or Brut ou Rosé - CH	75cl	CHF 48.-
Mauler - Cuvée Blue Label - CH	75cl	CHF 50.-
Mauler - Cuvée Chardonnay Brut - CH	75cl	CHF 65.-
Joseph Perrier - Cuvée Royal Blanc Brut - FR	75cl	CHF 105.-
Laurent Perrier - Brut - FR	75cl	CHF 120.-

Les Options – Services personnalisés...

Droit de bouchon

Pour les boissons apportées de l'extérieur, un droit de bouchon sera perçu, correspondant au service, l'infrastructure et les verres.

Par bouteille de 50cl	par btl	15.00
Par bouteille de 75cl	par btl	24.00
Par bouteille de 150cl	par btl	39.00
Minérales	par litre	2.00

Décoration florale

Si vous le souhaitez, nous serons ravis de commander des compositions florales à disposer sur chacune des tables ou sur les buffets.

Frais de Personnel

Les frais de personnel sont inclus pour une prestation de 4h00. Au-delà, vous avez la possibilité de poursuivre votre déjeuner ou dîner, avec un supplément de CHF 55.- par heure et par serveur.

Heures d'ouvertures

Une demande d'autorisation d'ouverture auprès de la police est nécessaire pour toute manifestation se prolongeant après 23h30 du dimanche au jeudi et après 00h30 le vendredi et samedi.

Service accueil et sécurité

Si vous le souhaitez, nous pourrions organiser un service accueil ou de sécurité pour veiller au bon déroulement de votre évènement.





Conditions de vente

Réservation - Annulation - Modification de la réservation

La réservation du client est définitivement enregistrée dès réception par l'établissement d'un exemplaire du devis et de celui des conditions générales de vente, dûment paraphés à chaque page, puis datés et signés par le client en dernière page, revêtus de son cachet commercial et de la mention "Bon pour accord".

Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'arrhes de vingt-cinq pour cent (25%) du montant TTC de la prestation.

Annulation totale ou partielle d'une manifestation

En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation, les dispositions suivantes seront applicables:

Annulation jusqu'à 90 jours avant l'évènement	Remboursement total de l'acompte
Annulation jusqu'à 60 jours avant l'évènement	Facturation de 25% de l'offre
Annulation jusqu'à 30 jours avant l'évènement	Facturation de 50% de l'offre
Annulation jusqu'à 2 jours avant l'évènement	Facturation de 75% de l'offre
Annulation jusqu'à 24 heures avant l'évènement	Facturation de 100% de l'offre

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à l'établissement par écrit.

Prix- règlement

Les tarifs sont exprimés en francs suisses.

Sauf disposition prévue par un accord spécifique, les factures du solde sont payables à 30 jours. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard à une fois et demie le taux légal en vigueur.

Conditions des prestations

Les frais de Personnel sont inclus pour une prestation de 4h00. Au-delà, vous avez la possibilité de poursuivre votre déjeuner ou dîner, avec un supplément de CHF 55.- par heure et par serveur.

Evènement exceptionnel- Force majeure

L'Etablissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté, d'un évènement exceptionnel, ou d'un cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition des lieux, coupures d'électricité eau, gaz, panne d'ascenseur entraînant le disfonctionnement de l'évènement etc.