

# 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

<b>Apéritif</b> « Tour du Sauvage » <u>Boissons et service en sus</u>	Feuilletés salés – flûtes au sel – mini sandwich divers – gâteau à la crème	CHF 15.- par pers.
<b>Apéritif</b> « Tour à Boyer » <u>Boissons et service en sus</u>	Feuilletés salés – flûtes au sel – mini sandwich divers – mini canapé – pain party - gâteau à la crème	CHF 20.- par pers.
<b>Apéritif</b> « Tour de Billens » <u>Boissons et service en sus</u>	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.
<b>Brunch</b> « du château » : <u>Boissons et service en sus</u>	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.
<b>Brunch</b> « Glânois » : <u>Boissons et service en sus</u>	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

<b>Apéritif salé 1</b> <u>Boissons et service en sus</u>	1 kg Pain cheminées (saumon, jambon, gruyère AOP, viande séchée) – 30 Petits croissants au jambon – 20 Mini canapés (salami, crevettes, thon, jambon)	CHF 7,60.- par pers.
<b>Apéritif salé 2</b> <u>Boissons et service en sus</u>	1 kg Pain cheminée (saumon, jambon, gruyère AOP, viande séchée) – 20 Mini délices fourrés jambon – 20 Mini croissants fourrés saumon – 20 Mini croissants fourrés thon – 20 Mini tartelettes aux œufs – 20 Mini canapés (salami, crevettes, thon, jambon)	CHF 14.90 par pers.
<b>Apéritif salé sucré</b> <u>Boissons et service en sus</u>	<u>Salé</u> 30 Mini sandwiches (saumon, jambon, gruyère AOP, viande séchée) – 12 Cuillères de crevettes – 12 Mini tartelettes au thon – 25 Mini canapés – 0,8 kg Petits feuilletés assortis <u>Sucré</u> 2 Galettes à la crème – 20 Mini éclairs – 20 Mini mille-feuilles	CHF 18.50.- par pers.
<b>Buffet Festif</b> <u>Boissons et service en sus</u>	<u>Salé</u> 20 Mini délices fourrés jambon – 20 Mini croissants fourrés saumon – 20 Mini sandwiches (salami, viande séchée, gruyère AOP) – 35 Mini canapés – 0,5 kg Petits croissants au jambon <u>Salé à chauffer</u> 2 Gâteaux à la crème et lardons – 18 Mini rissoles poulet asiatique – 18 Mini rissoles saumon – 18 Mini ramequins – <u>Sucré</u> 2 Galettes à la crème – 2 Gâteaux au vin cuit – 20 Mini mille-feuilles – 10 Mini caraques – 10 Mini tartelettes aux fruits – 15 brochettes de fruits	CHF 32.60- par pers.
<b>Buffet Gourmand</b> <u>Boissons et service en sus</u>	<u>Salé</u> 1 kg Pain cheminée (saumon, jambon, gruyère AOP, viande séchée) – 10 Mini délices fourrés viande séchée – 10 Mini croissants fourrés saumon – 10 Mini croissants fourrés fromage frais – 30 Mini canapés – 0,8 kg Petits croissants au jambon – 10 Verrines truite fumée – 15 Croustades foie gras chutney mangue – 10 Verrines dip de légumes <u>Sucré</u> 2 Galettes à la crème – 10 Mini caraques – 10 Mini Mille-feuilles – 10 Brochettes de fruits – 20 Mini verrines mousse – 10 Mini choux caramélisés chocolat – 0,3 kg Truffes et pralinés	CHF 28.00.- par pers.
<b>Buffet de desserts</b> <u>Boissons et service en sus</u>	1 Galette à la crème – 1 Gâteau au vin-cuit – 10 Mini caraques – 20 Mini éclairs mocca – 10 Mini mille-feuilles – 10 Brochettes de fruits – 20 Mini verrines mousse – 15 Mini cuchaules AOP, moutarde de Bénichon – 20 Mini choux caramélisés vanille – 0,3 kg Truffes et pralinés	CHF 16.50.- par pers.

## Boucherie Charcuterie Bruno Clerc

<b>Apéritif léger</b>	<i>Plat de viande froide</i> : Jambon rond – Charcuterie – Viande séchée – Jambon cru – Jambon cru fumé – Saucisse sèche – Pâté	CHF 10.- par pers.
<b>Apéritif plus</b>	<i>Plat de viande froide</i> : Jambon rond – Charcuterie – Viande séchée – Jambon cru – Jambon cru fumé – Saucisse sèche – Pâté <i>Feuilletés</i> : Croissant au jambon – Coussinet au saumon – Mini-rissolé à la viande	CHF 15.- par pers.
<b>Apéritif dinatoire(léger)</b>	<i>Plat de viande froide</i> : Jambon de campagne – Boutefas – Viande séchée – Jambon cru – Jambon cru fumé – Saucisse sèche <i>Feuilletés et boulangerie</i> : Croissant au jambon – Coussinet au saumon – Mini-rissolé à la viande – Mini-chou farcie au saumon – Mini-chou farcie au foie gras – Délice jambon et salami – Tartare de bœuf sur toast	CHF 18.- par pers.
<b>Apéritif dinatoire</b>	<i>Plat de viande froide</i> : Jambon de campagne – Boutefas – Viande séchée – Jambon cru – Jambon cru fumé – Saucisse sèche – Rosbeef – Rôti de porc filet <i>Verrines</i> : Crevettes guacamole – Magret de canard fumé, ananas, parmesan – Vitello tonato – Foie gras moutarde de bénichon et crumble de cuchaule ou chutney mangue et crumble pain d'épices – Courgette, pignons grillés – Tartare de saumon fumé <i>Sur toast</i> : Tartare de bœuf – Tartare de veau à l'huile de truffe	CHF 23.- par 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](mailto:info@romontregion.ch)

[www.romontregion.ch](http://www.romontregion.ch)