LE GRAND

Pon



"Un cadre d'exception pour vos moments d'exception"

ÉVÈNEMENTS







CHOISIR SON MENU

Deux menus (4 ou 6 plats) à choix.

Nous nous adaptons avec plaisir aux besoins, allergies, intolérances de tout et chacun.

Tous nos produits sont locaux, de saison et préparés avec grand soin.

PRIVATISER

Possibilité de privatiser la Brasserie ou le Cellier ainsi que les terrasses adjacentes.

Calme, places de parking à proximité, place de jeux, arrêt de bus, accès PMR et cadre idyllique pour tous vos évènements!

PROFITER

Nous nous occupons de faire passer un moment d'exception au sein de notre établissement!

Tél.: 026 320 50 40



4 PLATS 75.-

Saladine ou velouté de saison, pain maison

Suprême de poulet fermier Suisse, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette, légumes glacés des Terres des Manants et jus de poulet rôti

OL

Risotto aux champignons, légumes de nos régions et jus de légumes rôtis, pickles

Brie truffé

Entremets chocolat, caramel beurre salé, mousse de lait, glace vanille maison

6 PLATS 105.-

Saladine ou velouté de saison, pain maison

Oeuf mollet, champignons en plusieurs textures (crème, sautés, pickles)

Cabillaud en basse température, crémeux de carottes et chou-fleur rôtis, sauce vierge

Suprême de poulet fermier Suisse, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette, légumes glacés des Terres des Manants et jus de poulet rôti

OL

Risotto aux champignons, légumes de nos régions et jus de légumes rôtis, pickles

Brie truffé

Entremets chocolat, caramel beurre salé, mousse de lait, glace vanille maison



CHOIX DES BOISSONS





NON-ALCOOLISÉ

Minérales plates ou gazeuses en lt

Jus de pomme régional

Thé froid artisanal

Mocktail

Gazosa orange amère, framboise, citron, myrtille

Soft drinks

BIÈRES ET COKTAILS

Bières pressions (Juscht's et Cambrena)

Grands choix de bières bouteilles artisanales

Mojito, Basil Smash, Aperol Spritz, Hugo, Negroni, Amaretto Sour, Bloody Mary

<u>VINS</u>

Un large choix de vins locaux et étrangers, soigneusement sélectionnés.

Tél.: 026 320 50 40

INTÉRESSÉS?

Contactez-nous afin d'agender et de préparer votre évènement!



Nous nous réjouissons d'avance!

Tél.: 026 320 50 40