

Restaurant Hotel Cristal

Menus pour groupes

dès 10 personnes



L'équipe du restaurant vous souhaitent la bienvenue et un bon appétit !

Restaurant de l'hôtel Cristal

Chemin des sports 10

2350 Saignelégier

032/951.24.74

info@hotelcristal.ch

www.hotelcristal.ch

1.

Minestrone

Picatta de porc Milanaise
Risotto au parmesan
Courgettes sautées

Panna Cotta
Coulis de fruits rouges

Fr.24.-

3-5-7-9-

2.

Terrine maison
sur buisson de salades

Suprême de volaille Sauce safran
Tagliatelles aux herbes
Tomate provençale et brocolis

Mousse au chocolat

Fr.29.-

1-5-7-9-10-12

3.

Salade « Di Mare »
Crevettes-saumon fumé

Carré de porc basse température
Sauce aux bolets
Pommes croquettes
Bouquet de légumes

Crème brûlée aux fèves de Tonka

Fr.39.-

1-2-3-4-5-7-9-10-12

4.

Chèvre chaud au lard
sur buisson de salade

Coquillettes d'agneau en croûte de pistache
Jus au thym
Pommes rissolées
Ronde de légumes

Parfait glacé Grand-Marnier

Fr. 42.-

3-5-7-9-10-12

5.

Filet de truite mariné
sauce raifort
Bouquet de salade

Aiguillette de bœuf à l'échalote
Gratin dauphinois
Bouquetière de légumes au beurre

Charlotte aux fruits

Fr.45.-

1-3-4-5-7-9-10-12

6.

Filet de dorade grillée
beurre blanc, riz sauvage

Tournedos de veau au lard
Jus corsé au thym
Pommes frites
Choix de légumes au beurre

Vacherin glacé

Fr. 49.-

1-3-4-5-7-9-10-12

7.

Filet de sandre grillé
julienne de légumes
Beurre blanc

Faux filet de veau au four
sauce à l'orange
Pommes duchesse
Flan carottes et brocolis

Palette de sorbet et petits fruits rouges

Fr. 52.-

1-3-4-5-7-9-10-12

8.

Menu Jurassien

Filets de truite à la mode Jura
Pomme nature

Carré de porc farci d'une saucisse
Floutes
Carottes glacées

Parfait glacé Ragusa

Fr. 38.-

1-3-4-5-7-8-9-10-12

9.

Menu petit-creux

Sushi au lard
Es puma à l'huile de truffe
(en guise de mise en bouche)

Filet de lapereau mariné tiède
Sur bouquet de salade à l'huile de noisette

Filet de sole à la mousse de saumon
Légumes Thai pimentos
Riz sauvage

Grenadins de veau aux épices
Et son jus
Pommes Anna

Bouquetière de légumes

3 Roses des moines supl. 7.-

Gratin de fruits au sabayon
Glace à la rose

Fr.68.-

3-4-5-6-7-9-10-12

10.

Menu Jurassien

Salade Jurassienne
Toétché, lard, saucisse, tête de moine

Jambon à l'os
A la moutarde de BFM
Pomme gratinées

Haricots et tomate au four

Soufflé glacé à la Damassine

Fr. 46.-

1-3-5-7-9-10-12

11.

Menu Franches-Montagnes

Croûte aux champignons

Brési du village aux épines d'épicéa
Gratin de pomme de terre
Légumes oublié

Pomme à la Franc-Montagnarde
Sauce au miel et glace

Fr. 40.-

1-3-5-7-9

12.

Menu Printanier

Feuilleté aux asperges
Crevettes au curry vert

Noisettes de veau
Pommes nouvelles
Légumes...

Fraises marinée
Glace choco

Fr. 40.-

Menu servi de mars à mai

1-2-3-5-7

13.

Menu Automnal

Sauté de champignons
sur lit de salade, œuf de caille

Entrecôte de cerf chasseur
Spätzli

Fruits et légumes de chasse

Crème brûlée aux marrons

Tuiles aux amandes

Fr. 45.-

Menu servi de septembre à novembre 1-3-5-7-12

14.

Filets de perche aux amandes
pommes natures

Filet de bœuf, sauce morilles
Pommes Parisienne
Jardinière de légumes au beurre

Carpaccio d'ananas
Glace chocolat

Fr. 52.-

1-3-4-5-7-9-10-12

Les allergènes.

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lactose
- 8 Coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusque

Nous vous recommandons de

choisir le même menu pour

l'ensemble des convives

Avec nos remerciements.

*Nous nous efforçons de travaillé avec
des produits frais et de qualité.*

*Vous pouvez modifier le nombre
de participants*

*du menu commandés jusqu'à
trois jours avant le banquet,*

*au-delà les menus commandés
seront facturés !!!*