

Séminaire

Nous voulons contribuer à la réussite de votre réunion par une ambiance paisible et un environnement adéquat.

Nous vous proposons différents forfaits :

Forfait demi-journée comprenant :

La salle de réunion

Les équipements de la salle : beamer, rétroprojecteur, grand écran, sono, lecteur DVD, Wi-fi, flip-chart

La pause du matin ou de l'après-midi

Forfait journalier comprenant :

La salle de réunion

Les équipements de la salle : beamer, rétroprojecteur, grand écran, sono, lecteur DVD, Wi-fi, flip-chart

La pause du matin

Le repas de midi : menu du jour, lunch, apéritif dînatoire ou autres

La pause de l'après-midi

Uniquement les appareils

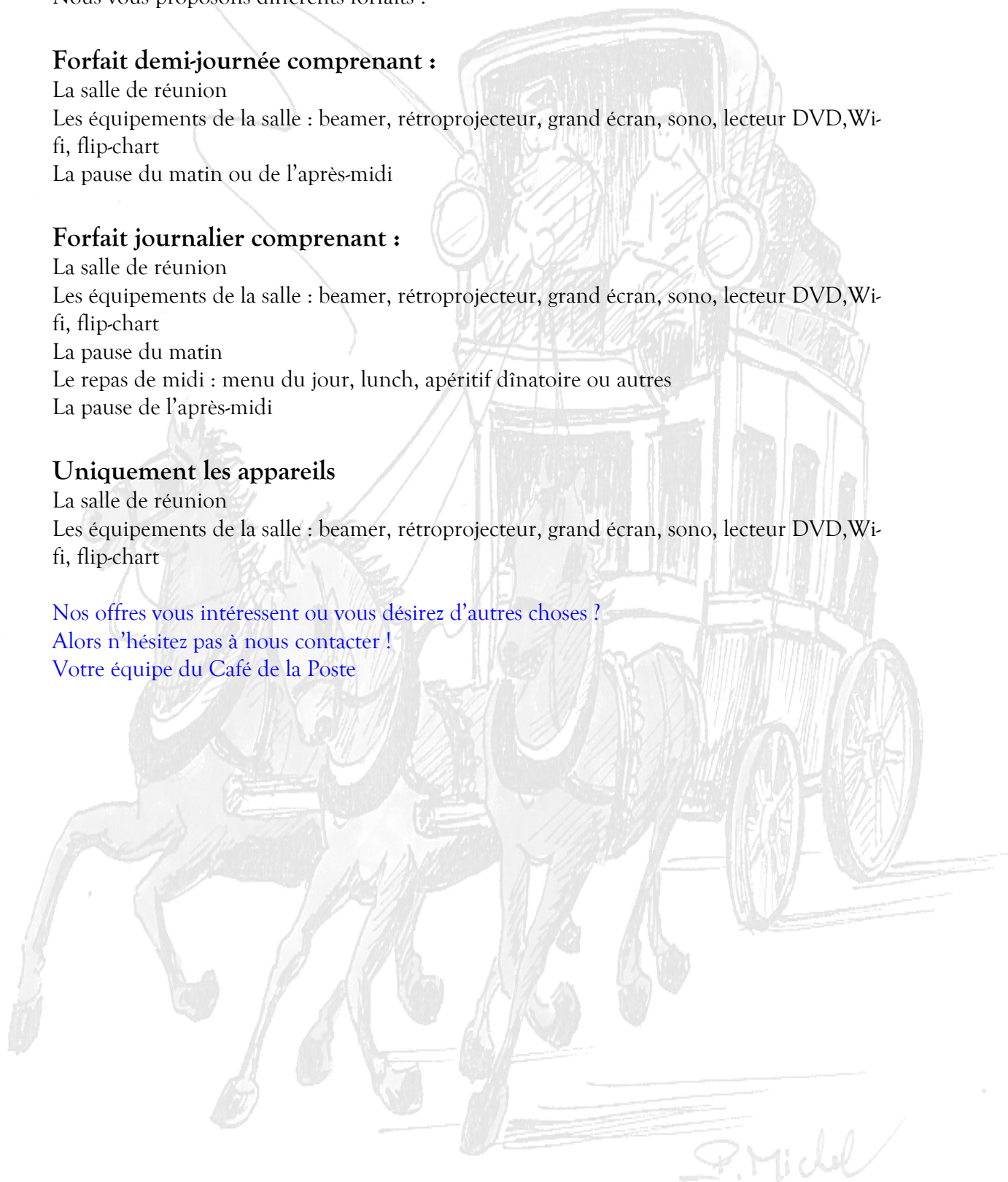
La salle de réunion

Les équipements de la salle : beamer, rétroprojecteur, grand écran, sono, lecteur DVD, Wi-fi, flip-chart

Nos offres vous intéressent ou vous désirez d'autres choses ?

Alors n'hésitez pas à nous contacter !

Votre équipe du Café de la Poste



Apéritif et buffet campagnard

<p style="text-align: center;">Campagnard</p> <p>Lard sec Saucisse sèche Tête de moine Chips maison Feuilleté au jambon</p> <p style="text-align: right;">À CHF. 8.-/pers.</p>	<p style="text-align: center;">Traditionnel</p> <p>Lard sec Saucisse sèche Tête de moine Chips maison Feuilleté au jambon Totché jurassien</p> <p style="text-align: right;">à CHF. 12.-/pers.</p>
<p style="text-align: center;">Régional</p> <p>Lard sec Saucisse sèche Tête de moine Chips maison Feuilletée au jambon Totché jurassien Canapé salami Canapé jambon Chou au thon</p> <p style="text-align: right;">à CHF. 15.-/pers.</p>	<p style="text-align: center;">Grand buffet</p> <p>Lard sec Saucisse sèche Viande séchée « maison » Tête de moine Chips maison Feuilleté au jambon Canapé salami Canapé jambon Totché jurassien Gâteau du Cloître</p> <p style="text-align: right;">à CHF. 19.-/pers.</p>

Supplément pour gâteau aux fruits : Prix : 3.-/personne

Notre facture est basée sur le nombre réservé ou, si plus de personnes, le nombre présent.

Merci de votre compréhension.

Les collations

	l'assiette	à volonté
Jambon à l'os	Fr. 15.-	Fr. 18.-
Frites maison, salade verte		
Saucisse d'Ajoie	Fr. 12.-	Fr. 18.-
Salade de pommes-de-terre		
Vol-au-vent	Fr. 12.-	Fr. 18.-
	la pièce	2 pièces

P. Michel

Quiche jurassienne	Fr. 10.-	Fr. 13
Salade verte		
Assiette froide jurassienne	Fr. 12.-	

Une fringale après vos comités ? Une solution à toute heure pour votre petite faim...	Lard sec ou saucisse sèche	9.00
	Assiette froide du terroir	15.00
	Plat froid (dès 2 pers.)	12.00
	Bouillon de boeuf au Porto	5.00
	Assortiment de fromages	8.00
	Sandwich jambon ou salami	5.50
	Petit sandwich jambon ou salami	3.00

(prix en CHF)

Menus

« Spécial groupe »

Pour la satisfaction optimale de nos clients,
nous vous proposons de composer vous-même votre menu parmi nos suggestions

Prix : en CHF, service compris - 7,6% inclus No TVA : 292 518
Dès 1 heure du matin : supplément Chf. 50.00/heure

Les Entrées « froides »

Petite salade verte	3.00
Petite salade mêlée	4.50
Salade de tomates caprice (en saison)	5.50
Salade campagnarde	7.00
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive	11.00
Pâté en croûte « maison » garni de salade et crudités	12.00
Truite fumée de Soubey	14.50
Médailon de foie gras de canard garni de salade et crudités, toasts grillés	18.50

P. Michel

Les Entrées « chaudes »

Bouillon de la potée jurassienne sous feuilleté	7.50
Crème de légumes, croûtons à l'ail	7.50
Fumet de truite sous feuilleté	8.50
Filet de truite de Soubey farci, sauce échalote, riz aux légumes	12.00
Filets de perche aux amandes	13.00
Lasagne de poissons aux 3 couleurs, sauce homardine et riz julienne	14.00
Feuilleté ou croûte forestière	14.00
Feuilleté ou croûte aux morilles	16.00

Nos viandes

Porc	Tranche de porc panée	14.00
	Marinade de porc à la Jurassienne	15.00
	Rôti de porc braisé au four	15.00
	Jambon à l'os	15.00
	Tranche de porc à la crème	16.00
	Filet mignon de porc, sauce à choix	24.00
Boeuf	Pot-au-feu à l'ancienne garni de légumes frais du marché	14.00
	Boeuf bourguignon	15.00
	Rôti de boeuf au Pinot Noir du Clos-des-Cantons	18.00
	Filet de boeuf	32.00
Veau	Médallions de veau grillés, sauce à choix	26.00
	Mignon et rognons de veau au cognac	28.00
Volaille	Emincé de volaille aux champignons	12.00
	Poitrine de poulet au curry, nouilles à l'indonésienne	22.00
Agneau	Filet d'agneau au romarin	28.00

P. Michel

Nos poissons

Filets de truite meunière (2 pces)	20.00
Filets de perche aux amandes	25.00
Filets de rouget et sa crème de poivron aux 2 couleurs, riz julienne	21.00
Saumon grillé et sa sauce échalote	23.00
Paupiettes de sole et saumon, sauce homardine	26.00

Nos garnitures « maison »

Pommes frites
Roëstis
Pommes « duchesse »
Pommes « savoyarde »
Gratin dauphinois
Knoepflis
Nouilles au beurre
Risotto safrané aux bolets

Nos sauces

Sauce forestière	suppl. 3.00
Sauce aux morilles	suppl. 7.00
Sauce à la crème	
Sauce tartare	
Sauce au poivre vert	
Sauce béarnaise	
Beurre Maître d'hôtel	
Beurre à l'ail des ours (en saison)	

Toutes nos viandes et poissons sont servis avec des petits légumes frais du marché

Nos douceurs et gourmandises «maison»

Tarte aux pommes caramélisées et sauce vanille	4.50
Meringues Chantilly	4.50
Ile flottante et sa crème brûlée	5.00
Crème brûlée jurassienne	5.00
Vacherin glacé,	5.50
Salade de fruits frais,	5.50
Flan caramel,	6.00
Profiteroles au chocolat et glace vanille	6.50
Meringues glacées	6.50
Salade d'orange au Grand Marnier	6.50
Mousse au chocolat	6.50
Panacotta et son coulis de baies des bois	7.50
Soufflé glacé damassine	7.50

P. Michel

Crêpe aux pommes à la distillée « maison »	8.00
Omelette norvégienne flambée au cognac	8.00
Parfait glacé aux fruits de saison et son coulis	8.00
Assiette de douceurs et gourmandises	8.50
Sorbet damassine	8.50
Parfait aux noix et poires au caramel	9.50

Jean-Luc Mathieu notre chef de cuisine se fera un plaisir de vous conseiller

