

# Documentation Banquet

SALLE  
GRENETTE

Assemblée

Place de Notre Dame 4 - 1700 Fribourg  
Tel: 026 322 65 21 - E-Mail [fribourg@salle-grenette.ch](mailto:fribourg@salle-grenette.ch)  
[www.salle-grenette.ch](http://www.salle-grenette.ch)

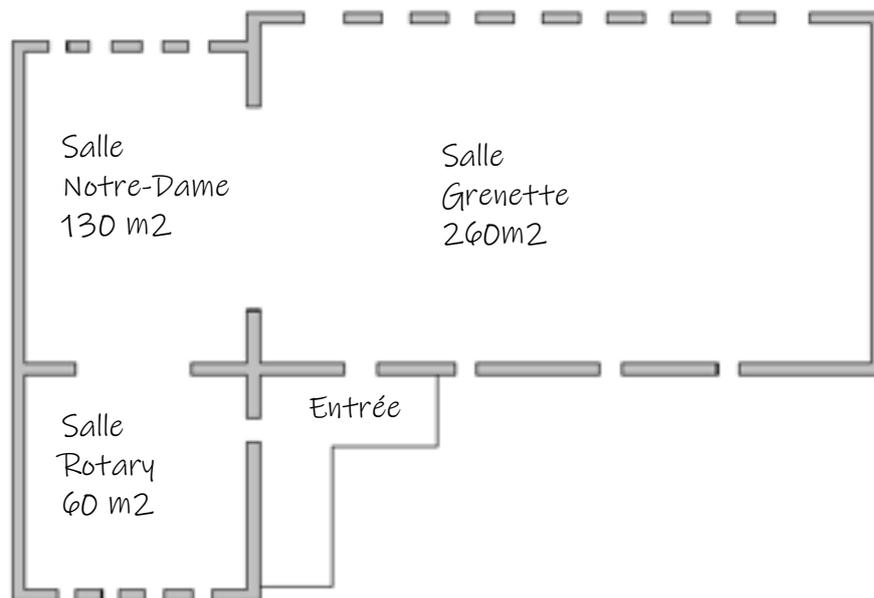
Dîner

Event

# Les salles



Capacité des salles	Nombres de personnes	m <sup>2</sup>
• Salle Rotary:	40	60
• Salle Notre-Dame:	100	130
• Salle Grenette:	200	260
• Salle Grenette & Salle Notre Dame	300	390
• Salle Grenette, Notre-Dame & Rotary	340	450



## Technique

Les appareils techniques suivant peuvent être utilisés dans toutes les salles.

Ecran de projection: 2mx1.50m:	40.-	
Ecran de projection: 3mx2.50m:	120.-	
Ecran de projection: 4mx4m	150.-	(Grande salle)
Document caméra:	100.-	
Flipchart (y c. marqueurs):	30.-	
Scène:	200.-	
Système audio, table de mix:	120.-	
Beamer Epson 3500 ansilum:	150.-	
Beamer Epson 6000 ansilum:	300.-	
Micros portable Shure	60.-	pce
Micros Headset Shure	80.-	pce
Micros fix & pupitre	80.-	pce

### Décoration

Plantes, fleurs, matériel, lumière	Selon commande
Housse de siège (Rouge ou Blanche)	3.50 Pièce



# Salle Rotary

Dimensions: Surface 60 m<sup>2</sup>  
Longueur 10 m  
Largeur 6 m

Nombre de personnes: Max. 40 personnes

Utilisation: Séminaire, banquet, conférence,  
Repas familiaux, apéritif



Loyer par jour:

Event, séminaire, conférence	180.-
Apéritif:	100.-
Repas, lunch, dîner	50.-

Toutes les prestations sont exclusivement fournies par la salle Grenette, il n'est pas autorisé d'amener des boissons ou d'organiser un Catering externe



Tous les prix sont indiqués en francs suisses, par jour, TVA incluse

# Salle Notre-Dame

Dimensions:

Surface 130 m<sup>2</sup>

Longueur 12 m

Largeur 11 m

Nombre de personnes:

Max. 100 personnes

Utilisation:

Séminaire, banquet, conférence,  
repas familiaux, apéritif, concert

Loyer de la salle:

Event, séminaire, conférence 450.-

Apéritif: 250.-

Repas, lunch, dîner 150.-

SALLE  
GRENETTE

Les prestations sont fournies exclusivement par la salle Grenette,  
il n'est pas autorisé d'amener des boissons ou d'organiser un Catering externe



# Salle Grenette

Dimensions: Surface 260 m<sup>2</sup>  
Longueur 22 m  
Largeur 12 m

Nombre de personnes: Max. 200 personnes  
Utilisation: Séminaire, banquet, conférence,  
repas familiaux, apéritif, concert



Loyer de la salle: Event, séminaire, conférence 700.-  
Apéritif: 450.-  
Repas, lunch, dîner 300.-

Les prestations sont fournies exclusivement par la salle Grenette,  
il n'est pas autorisé d'amener des boissons ou d'organiser un Catering externe



## Forfaits pour séminaires

### Forfait séminaire I

Le forfait comprend les prestations suivantes:

Location de la salle

Infrastructures de 8h00 - 18h00

Beamer, micros, écran de projection,  
flipchart, pinwand, coffre de modérateur

Eau minérale dans la salle

Pause café, le matin: eau minérale, jus  
d'orange, café, thé, croissant

Lunch: un menu à trois plats composé par  
notre chef de cuisine,  
eau minérale et café inclus

Pause café, l'après midi: eau minérale, jus  
d'orange, café, thé, biscuits

Pour un forfait de: 78.- par pers.

### Forfait séminaire II

Le forfait comprend les  
prestations suivantes:

Location de la salle

Infrastructures de

8h00 - 12h00

ou de 14h00 - 18h00

Beamer, micros, écran de projection,  
flipchart, pinwand, coffre de modérateur

Eau minérale dans la salle

Pause café, le matin: eau minérale, jus  
d'orange, café, thé, croissant

ou

Pause café, l'après midi: eau minérale, jus  
d'orange, café, thé, biscuits

Pour un forfait de : 38.- par pers.



### Pause-café, le matin

Cette pause comprend les prestations suivantes:

Pause café: eau minérale, jus d'orange,  
café, thé, croissant

Pour un forfait de: 12.00 par pers.

### Pause-café, l'après midi

Cette pause comprend les prestations suivantes:

Pause café: eau minérale, jus d'orange,  
café, thé, biscuits

Pour un forfait de: 12.00 par pers.

## Amuses bouches

Mini-délice fribourgeois jambon fromage	4.50 pce
Coupole de Gaspacho piquante	4.50 pce
Rillettes de truite fumée aux baies roses	6.- pce
Tartare de légumes coriandre-wasabi	5.- pce
Feuilleté au vacherin Fribourgeois & noix	5.50 pce
Brochette Daterino et Buffalo au pesto	5.50 pce
Cannelloni de chèvre au jambon de Parme	6.- pce
Samosa de lentilles sauce Sriracha au chili	4.50 pce
Bouchée de tartare de bœuf sambal	6.- pce
Quiche au Gruyère	5.50 pce
Cuillère de crevette au wakamé	5.50 pce
Brochettes de poulet au miel et kumquat	5.50 pce
Mix de légumes croquants sauce limette	5.- pce
Olives aux herbes, agrumes et feta	5.- pce
Brochette d'anti-pasti maison	5.50 pce
Crostino de saumon fumé et raifort	6.- pce
Remoulade de crabe à la grenade	6.- pce
Verrine d'avocat et mangue	5.50 pce



Forfait parmi 4 amuses bouches pour un forfait de 16.- par personne

## Apéritifs

### Apéritif divers

Flamm's, Tarte flambée	
Crème, oignons et lardons	15.50 pce
Crème, oignons, vacherin fribourgeois	14.50 pce
Crème, jambon champignons, oignons	15.00 pce
Crème, divers légumes	14.00 pce

Forfait Flamm's pour apéritifs: 8.50 par personne

### Apéritif dinatoire Fribourgeois

„Cuchaule“ Pain au safran	
Variation de Dips de légumes	
Toast au Vacherin fribourgeois	
Viandes froides viande séchée et jambon cru	
Plateaux de fromages	
Soupe du chalet	
Tarte flambée Flamm's aux lardons	
Jambon de la borne, saucisson et salade de pommes de terre	
Meringue aux vermicelles de marrons et crème	
Salade de fruits	
Gâteau de „Mont Vully“	45.00



### Planchette mixte

Jambon cru, salami, viande séchée, Gruyère & tomme du Moléson	15.- par pers
--	---------------

### Planchette fromage

Vacherin, Tête de moine, chèvre Gruyère & tomme du Moléson	12.- par pers
---	---------------

### Planchette viande

Jambon cru, salami, viande séchée	13.- par pers
-----------------------------------	---------------

## Menus pour banquets (à partir de 25 pers.)

### Spécialités locales

#### Menu 1

Soupe du Chalet

\*

Suprême de poulet à pattes noires de Gruyère

Jus au thym, pommes sautées

Tomate provençale

\*

Meringue à la crème double

47.-

#### Menu 3

Quiche au Gruyère & Saladine

\*

Lapin à la moutarde

Polenta, jardinière de légumes

\*

Poire pochée au vin rouge & glace vanille

45.-



#### Menu 2

Velouté de châtaignes

\*

Gigot d'agneau aux raisins secs

Ecrasé de pommes de terre

Haricots verts, poire à Botzi

\*

Gâteau à la crème du Vully

51.00

#### Menu 4

Filet de truite fumé & tagliatelles de légumes

\*

Délice de la Borne

Saucisson, lard, jambon à l'os,

Choux blancs et pommes nature

\*

Gâteau au vin cuit

49.-

### Menus de poisson

#### Menu 5

Crème de carotte à l'orange

\*

Filet de truite aux amandes

Pommes de terre nature

Poêlée de légumes

\*

Tartelette au citron meringué

44.00

#### Menu 7

Saladine de saison

\*

Filets de perche au beurre blanc

Pommes Persillées

Fenouils braisés

\*

Panna Cotta au coulis de mangue

48.-

#### Menu 6

Velouté à la citronnelle

\*

Pavé de saumon rôti au thym et miel

Riz basmati au gingembre

Brocoli et choux fleur

\*

Cake à la pistache & crème anglaise

49.00

#### Menu 8

Terrine de légumes

\*

Filet de sandre à l'orange

Risotto au parmesan

Variations de légumes

\*

Sorbet Ananas

53.00



## Menus de printemps

### Menu 9

Saladine de melon au jambon de Parme

\*

Suprême de pintade aux aïelles

Pommes boulangère

Brochette de légumes

\*

Sorbet fraise basilic

49.00

### Menu 11

Salade printanière

\*

Brochette de bœuf et veau au romarin

Gnocchi à l'ail des ours

Bouquet de légumes

\*

Fraises diable  
au poivre et pastis

52.00

### Menu 10

Bouquet d'asperge sauce hollandaise

\*

Ballotine de poulet farcie

Polenta et délice de légumes

\*

Tarte aux pommes

48.00

### Menu 12

Velouté d'asperges

\*

Filet d'agneau rôti au miel et épices

Pommes de terre écrasées à l'ail

Ratatouilles de légumes

\*

Carpaccio d'annas & glace vanille sésame

59.00

## Menus d'été

### Menu 13

Tomates Marzano au pesto

\*

Suprême de poulet jaune au romarin

Pommes grenailles

Légumes d'été

\*

Fraises au Grand Marnier

46.00

### Menu 15

Saladine fraîcheur  
crevettes, avocat & melon

\*

Filet mignons de porc au poivre rose

Knöpfli au beurre

poêlée de légumes

\*

Panna Cotta aux fruits rouges

52.00

### Menu 14

Salade rucola Parmesan

\*

Emincé de filet bœuf Stroganov

Duo de tagliatelles

Farandoles de légumes

\*

Sorbet framboises

52.00

### Menu 16

Quiche aux brocoli

\*

Rumsteack de bœuf au piment d'espelette

Gratin de pomme de terre

Bouquet de légumes

\*

Salade fruit au maraschino

48.00

# Menus d'hiver

## Menu 17

Crème de topinambour au truffe

\*

Quasi d'agneau au pesto

Pommes Galette

Choux de Bruxelles

\*

Crumble aux prunes

55.-

## Menu 19

Salade de rampons aux croûtons et œufs

\*

Entrecôte de bœuf au beurre poivré

Pommes de terre au sel

Poireaux à la crème

\*

Vermicelles de marrons aux meringues

Crème double de Gruyère

56.-

## Menu 21

Salade roquette parmesan & jambon cru

\*

Carré de veau champignons & bolets

Pommes de terre douce

Bouquets de légumes

\*

Glace crème à la cannelle et compote de prunes

58.00

## Menu 23

Terrine campagnarde au Chutney de figue

\*

Suprême de poulet jaune

Polenta gratiné au gruyère

Navet glacé

\*

Mousse au chocolat

47.00

## Menu 18

Cocktail de crevettes sauce limettes

\*

Médallions de porc au thym

Polenta crémeuse à l'orange

Brocoli aux amandes

\*

Crème caramel

55.-

## Menu 20

Velouté de courge à l'orange

\*

Roastbeef sauce béarnaise

Pommes sautées aux oignons

Carotte fane et épinards

\*

Tartelette aux poires williams

53.-

## Menu 22

Salade de saison au fromage de chèvre chaud

\*

Suprême de pintade sauce aux baies

Gnocchi aux lardons

Petits pois et carottes

\*

Tiramisu fait maison

49.00

## Menu 24

Salade Hivernale aux pommes

Cerneaux de noix et lardons

\*

Médallions de bœuf sauce aux morilles

Gratin de pommes de terre

Légumes de saison

\*

Parfait glacé Grand Marnier

66.-



# Suggestions

## Menu 25

Duo de tartare de saumon fumé  
\*

Stroganov de filet de boeuf

Riz pilaf aux échalotes

Haricots verts à l'ail  
\*

Poire pochée au vin rouge et glace vanille sésame

59.-

## Menu 26

Veluté de racines rouges à la crème aigre  
\*

Saltimbocca de veau au jus de Marsala

Risotto au safran et parmesan

Brocoli à la vapeur  
\*

Gâteau de prune avec son sorbet

62.-

## Menu 27

Feuilleté aux champignons  
\*

Magret de canard aux airelles

Gnocchi à la sauge

Epinards aux oignons rouges  
\*

Cheesecake citronné & biscuit

58.-



## Menus 4 plats

### Menu 28

Croustillant de chèvre au miel et lard fumé  
\*

Sorbet à la tomate  
\*

Filets de porc aux trois poivres

Purée de pommes de terre

Farandole de légumes  
\*

Panna Cotta au coulis de figues

66.-

### Menu 29

Ravioles aux noix et citron  
\*

Carpaccio de melon aux grenades  
\*

Souris d'agneau fumée et son jus

Pomme parisienne, légumes à l'italienne  
\*

Tiramisu fait maison

64.00

### Menu 30

Tartare de boeuf sur pain à la courge  
\*

Crème Vichissoise  
\*

Caille Farcie aux raisins et cognac,

jus au balsamique

Rösti maison & printanière de légumes  
\*

Moelleux au chocolat et glace pistache

68.-



## Menu Gourmand

Mise en bouche  
\*

Filet de sandre  
Sur un risotto à l'orange  
\*

Sorbet framboise au vin de prune  
\*

Tournedos de bœuf forestière  
Gratin de pommes de terre douce  
Panais glacé et duo de carottes  
\*

Buffets de dessert

78.00

## Menu Gourmet

Terrine de légumes et son chutney  
\*

Ceviche de saumon à l'avocat  
\*

Sorbet à la tomate  
\*

Caille farcie et sauce aux airelles  
Risotto aux champignons  
Salade de choux rouges aux pommes  
\*

Fondant au chocolat

80.-

Chers Clients, Veuillez choisir parmi les mets végétariens pour offrir à vos invités une alternative au menu choisi pour votre événement



## Végétariens

- Duo de Ravioles Limone et épinard ricotta  
Sauce crème au pesto et parmesan
- Courgettes farcies aux tomates  
Risotto aux légumes et parmesan
- Brochette de légumes sauce Szechuan au soja  
Riz sauvage, courgettes sautées
- Lasagne aux épinards et tomates  
Gruyères râpé
- Curry rouge et jaune au tofu, légumes  
Riz jasmin
- Tian de légumes provençales
- Céleri pané au panko, sauce tomate baasilique

Salle Grenette - prix en francs suisse - TVA incluse



## Fondues au fromage

*Servies avec du pain frais et pommes de terre*

Fondue Moitié-Moitié  
Vacherin Fribourgeois et Gruyère 25.-

Fondue aux bolets 27.-

Fondue campagnarde  
Lardons et échalotes 26.-

Fondue du lac noir,  
Vacherins et fromage d'alpage,  
viande séchée 27.-

Salle Grenette - prix en francs suisse - TVA incluse

## Boissons

Les minérales	3dl	Litre
Eaux minérales Rhäzünser	4.30	9.50
Arkina sans gaz	4.30	9.50
Coca, coca zero	4.30	
Rivella, Sprite	4.30	
Ice Tee, Fanta	4.30	

Café / Thé 4.20

Les Bières	3dl	
Cardinal pression	4.50	
Bières sans alcool	5.-	

## Apéritif

Cynar	16,5%	4 cl	7.-
Campari	23%	4 cl	7.-
Martini bianco	15%	4 cl	7.-
Pastis le veritable	45%	2 cl	7.-
Suze	20%	4 cl	7.-
Amaretto	28%	4 cl	8.-
Baileys	17%	4 cl	8.-
Long Drinks			12.-
Aperol Spritz			12.-
Hugo			12.-

## Vins blancs

Chasselas AOC, Cru de l'hôpital,	Vully	46.-
Chardonnay AOC, Cru de l'hôpital,	Vully	58.-
Pinot Bianco, Cuvée 3, Tamborini	Tessin	49.-
Molignon AOC, Mathier	Valais	54.-
Johannisberg AOC, O.Roten	Valais	56.-
Aigle blanc Grand cru, Chappuis AOC	Vaud	54.-

## France

Sancerre AOC, D. la Rossignole	Loire Tal	58.-
--------------------------------	-----------	------

## Allemagne

Riesling Classic, Theo J. Kreis	Rheingau	42.-
---------------------------------	----------	------

## Italie

Chardonnay, Garda le mure	Lombardei	48.-
Roero Arneis DOCG, Demarie	Piemont	52.-
Pinot Grigio, Dal Bello	Veneto	42.-

## Californie

Grenache blanc, Halter Ranch	Californie	75.-
------------------------------	------------	------

## Espagne

Vivanco Blanco, Bodegas	Rioja DO	41.-
-------------------------	----------	------



## Digestif

Remy Martin, Cognac	40%	2 cl	12.-
Grappa di Barolo	42%	2 cl	9.-
Sake, vin de riz japonais	15%	4 cl	8.-
Vieille prune, Morin	41%	2 cl	9.-
Calvados, Morin	40%	2 cl	9.-
Williamine, Morand	43%	2 cl	7.-
Abricotine, Morand	43%	2 cl	7.-
Davidoff XO, Cognac	40%	2 cl	15.-

## Whisky

Johnny Walker red	40%	4 cl	10.-
Chivas Regal, 12ans	40%	4 cl	13.-
Oban, Single Malt 14ans	43%	4 cl	15.-



## Vins rosés

Œil de perdrix AOC, Béroche	Neuchâtel	54.-
Vivanco Rosado, Rioja DO, Vivanco	Rioja	46.-
Branciforti Rosato, Firriato	Sicile	42.-



## Vins rouges

### Suisse

Pinot noir, Cave de l'hôpital	Vully	56.-
Merlot cuvée 1, Tamborini	Tessin	48.-
Pinot noir, Lucifer, Mathier	Valais	49.-
Aigle Pinot Noir AOC, Grand cru	Vaud	52.-
Humagne rouge, Mathier	Valais	78.-

### France

Côtes du Rhône Villages AC	Rhône	46.-
----------------------------	-------	------

### Italien

Barbera D'Alba, Demarie	Piémont	52.-
Ripasso Valpolicella, Minini,	Venetien	48.-
Barolo DOC, Demarie	Piemont	85.-
Poggio del Faine Rosso	Toscane	48.-
Negroamaro Salento, Minini	Apulien	42.-
Primitivo Terre Avare, Minini	Apulien	43.-
Nero d'avola Doc, Ferro 13	Sicile	46.-
Tignanello, Antinori	Toscane	180.-



### Portugal

Colheita de Boa Esperanca	Lissabon	54.-
---------------------------	----------	------

### Espagne

Roble del Convento Cosecha	Ribera d. D.	54.-
La Poda Tinta de Toro	Toro	49.-
Mariposa Roja Tempranillo Barrica	Spain	52.-
Marqués de Castilla Reserva	La mancha	48.-



## Prosecco / Champagne

Prosecco doc Dal Bello	Venetien	52.00
Moscato d'Asti	Piemont	59.00
Moet & Chandon	Champagne	90.00

# Les conditions

## Base des conditions

Le document sur lequel se base toute commande de menu est « la confirmation de réservation ».

## Nombre de personnes

Le nombre de personnes minimum, confirmé 5 jours avant la manifestation, sera prise comme base de facturation.

## Offre de menu

Les prix mentionnés sont valables à partir de 20 personnes si le menu commandé est le même pour tout le groupe. Les suppléments doivent être commandés et seront facturés en fonction de la demande.

## Carte de menu

Il vous sera facturé 1.00 CHF par carte de menu. Si l'organisateur désire un emblème de couleur, il vous sera facturé 1.50 par carte.

## Décoration

Nous organisons volontiers un arrangement floral contre facturation.

## Prolongation

A partir de 24h00, il vous sera facturé un montant de CHF 60.- par heure pour la demande de prolongation à la préfecture.

## Taxe de nuit

Un forfait de 1.- par personne vous sera facturé pour les événements qui se terminent après 24h00.



## Conditions commerciales générales

### 1. Objet du contrat

1.1. L'objet du contrat est de mettre à disposition des locaux de séminaire, de conférence et de salle de banquet, ainsi que de procéder à la mise en œuvre nécessaire pour un déroulement parfait d'une manifestation organisée par la Grenette.

### 2. Réservation

2.1. Les conventions de réservations et leurs modifications concernant des prestations de la Grenette sont valables uniquement si elles sont confirmées par écrit par le donneur d'ordre et acceptées par la Grenette.

### 3. Utilisation des locaux

3.1. L'organisateur transmet au plus tard 7 jours avant la manifestation un programme détaillé contenant : un plan de table, les indications sur les installations techniques nécessaires, ainsi que toutes les informations exigées par la Grenette.

### 4. Conditions d'annulation

4.1. Toute annulation de réservation concernant des séminaires/congrès ou banquets doit être communiquée à la Grenette par écrit comme indiqué aux points 3 et 5. Si l'annulation d'une réservation est effectuée sans que la Grenette ne soit responsable, elle fait valoir les conditions d'annulations suivantes:

-30 jours avant la manifestation : 100% (Toutes les prestations commandées)

4.2 Il n'y a pas de frais d'annulations pour les fermetures ordonnées par l'état.

4.2 La salle Grenette se réserve à tout moment le droit de dissoudre un contrat de réservation pour un banquet ou une manifestation sans dédommagement, si celle-ci menace la bonne marche de l'entreprise, pose un problème de sécurité ou nuit à la réputation de la salle.

### 5. Nombre de participants

5.1. Le client s'engage envers la Grenette à communiquer par écrit le nombre définitif de participants pour les prestations gastronomiques 5 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Le nombre de personnes minimum confirmé 5 jours avant la manifestation sera pris comme base de facturation.

### 6. Responsabilité

La Grenette est responsable envers le client pour tous dommages causés par négligence grave par contrat ou extracontractuel.

La preuve de la faute incombe au client.

### 7. Autres dispositions

7.1. Si aucune convention ou accord écrit n'est conclu entre les parties, le client est dans l'obligation de se procurer toutes les marchandises et boissons à la Grenette.

7.2 Les prolongations en soirée de diverses manifestations sont autorisées uniquement avec l'accord de la Grenette. Si la durée d'une manifestation réservée dépasse l'heure de fermeture juridique (heure de police), le client doit avertir le restaurant au plus vite, pour que celui-ci puisse réunir les autorisations nécessaires et prendre les mesures organisationnelles liées au changement d'horaire.

7.3 Dommages : le client est responsable envers la Grenette de tous les dégâts et pertes causés par lui ou ses personnes auxiliaires ou participants, sans que la Grenette ne doive justifier la faute. La Grenette se décharge de toute responsabilité pour vol et dégât au matériel apporté, causé par l'organisateur ou participants.

7.4 L'assurance du matériel apporté pour la manifestation incombe à l'organisateur. La Grenette peut exiger une preuve de ces assurances.

7.5. Modalité de paiement : la Grenette peut exiger un acompte partiel ou complet de diverses réservations. Pour des manifestations avec une adresse de facturation étrangère, le restaurant exige un versement de 100% de la confirmation. Cela est également valable pour des manifestations réservées depuis l'étranger. Sans autre arrangement, la Grenette Punkt fera parvenir la facture au client en fonction des consommations. La facture est à régler sans déduction dans les 30 jours à partir de la date de facturation.

7.6 Droit applicable et for : seul le droit suisse s'applique, à l'exclusion de tout autre, à la présente confirmation, y compris aux conditions générales et à tout éventuel accord supplémentaire, ainsi qu'aux contrats convenus sur la base des documents précités. En cas de divergence en relation avec la présente convention, le for exclusif est la commune de Fribourg.

7.7. La modification de ces conditions commerciales générales nécessite la forme écrite. Salle Grenette, Août 2024