

Documentation Banquet

SALLE
GRENETTE

Assemblée

Place de Notre Dame 4 - 1700 Fribourg
Tel: 026 322 65 21 - E-Mail fribourg@salle-grenette.ch
www.salle-grenette.ch

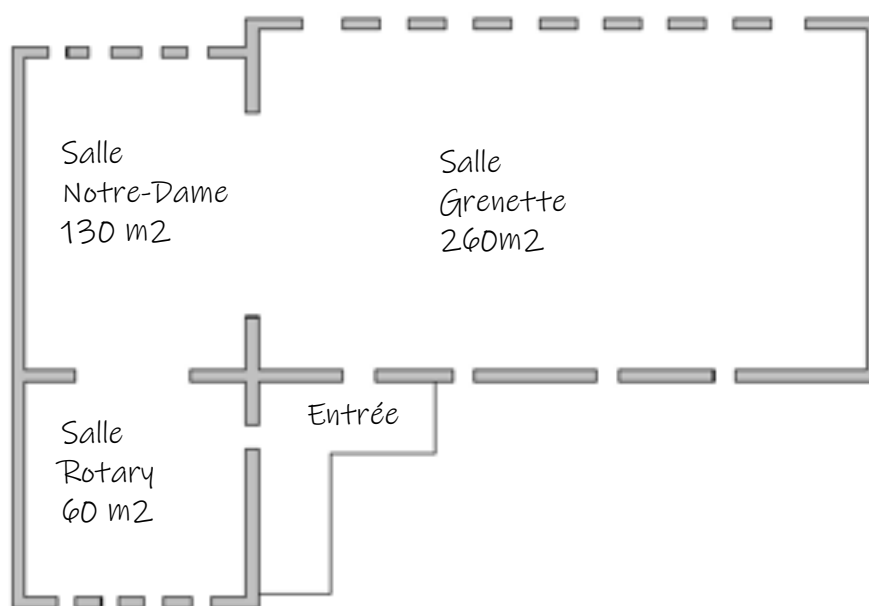
Dîner

Event

Les salles

Capacité des salles	Nombres de personnes	m2
• 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

SALLE
GRENETTE



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 m²
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



Authentique

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

Salle Notre-Dame

Dimensions:

Surface 130 m²

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.-

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



Banquet



Salle Grenette

Dimensions:

Surface 260 m²

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	4.50 pce
Brochette Daterino et Buffalo au pesto	5.50 pce
Verrine de Melon & fraises à la menthe	4.50 pce
Samosa de lentilles sauce Sriracha au chili	4.50 pce
Bouchée de tartare de bœuf sambal	5.- 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
Mousse de céleri à l'huile de truffe	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 17.- 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 & tête de moine	9.- par pers.
---	---------------

Focaccia maison

Garnie d'olives, tomates cerises	
Herbes & huile d'olive	7.50 par pers

Quiche aux poireaux

Poireaux, oignons & petits lardons	8.- par pers
------------------------------------	--------------

Menus pour banquets (à partir de 25 pers.)

Spécialités locales

Menu 1

Crème de marrons au caramel
*
Suprême de poulet à pattes noires de Gruyère
Sauce moutarde, pommes sautées
Fine Ratatouille
*
Meringue à la crème double
& coulis de fruit rouge
49.-

Menu 3

Quiche au Gruyère & petits lardons
*
Lapin aux pruneaux
Polenta, jardinière de légumes
*
Poire pochée au vin rouge & glace vanille
47.-

Menu 2

Salade de céleri aux pommes
*
Gigot d'agneau aux raisins secs
Gratin de pommes terre
Haricots verts, poire à Botzi
*
Gâteau à la crème du Vully
51.-

Menu 4

Salade mesclun & betteraves rouges
croûtons de cuchaule
*
Délice de la Borne
Saucisson, lard, jambon à l'os,
Choux blancs et pommes nature
*
Glace au vin cuit
49.50



Menus de poisson

Menu 5

Crème de carotte à l'orange
*
Filet d'omble au beurre blanc
Pommes de terre nature
Poêlée de légumes
*
Tartelette au citron
49.-

Menu 7

Samosa aux légumes
*
Black tiger à l'ail en persillade
Riz basmati citronné
Pak Choy braisé
*
Glace coco coriandre
48.-

Menu 6

Velouté coco la citronnelle
*
Pavé de saumon rôti au thym et miel
Ecrasé de pommes de terre
Epinard au beurre
*
Panna Cotta au coulis de mangue
52.-

Menu 8

Tomate au pesto
*
Filet de sandre à l'orange
Risotto au parmesan
Variations de légumes
*
Sorbet Ananas
53.-



Menus de printemps

Menu 9

Velouté d'asperges

*

Suprême de pintade aux aïelles

Pommes boulangère

Brochette de légumes

*

Tarte aux pommes

51.-

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

52.50

Menu 10

Saladine de melon au jambon de Parme

*

Ballotine de poulet farcie aux champignons

Polenta gratinée au parmesan

Ratatouilles de légumes

*

Sorbet fraise basilic

49.-

Menu 12

Bouquet d'asperge sauce hollandaise

*

Côtelette d'agneau rôti au miel et épices

Pommes de terre écrasées

Délice de légumes

*

Carpaccio d'ananas & glace vanille sésame

59.-

Menus d'été

Menu 13

Tomates Mozzarella au basilic

*

Suprême de poulet jaune au romarin

Pommes grenailles sautées

Légumes d'été

*

Fraises au Grand Marnier

48.50

Menu 14

Quiche aux brocoli

*

Émincé de filet bœuf Stroganov

Rösti maison

Farandole de légumes

*

Sorbet framboise

53.-

Menu 15

Avocat aux crevettes sauce Aurore

Saladine fraîcheur

*

Filet mignons de porc au poivre rose

Knöpfli au beurre

Poêlée de légumes

*

Panna Cotta aux fruits rouges

55.-

Menu 16

Salade roquette Parmesan

*

Rumsteak de bœuf au piment d'espelette

Gratin de pomme de terre

Bouquet de légumes

*

Salade de fruits au Maraschino

51.-

Menus d'hiver

Menu 17

Crème de topinambour à l'huile de truffe

*

Quasi d'agneau en croûte d'herbes

Pommes Galette

Choux de Bruxelles

*

Crumble aux prunes

56.-

Menu 19

Velouté de courge à l'orange

*

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

Velouté de céleri à l'huile de pistache

*

Carré de veau champignons & bolets

Pommes de terre douce

Bouquets de légumes

*

Glace crème à la cannelle et compote de prunes

59.-

Menu 23

Terrine campagnarde au Chutney de figue

*

Suprême de poulet jaune

Polenta gratiné au gruyère

Navet glacé

*

Mousse au chocolat

49.-

Menu 18

Ravioles de citron au pesto

*

Médallions de porc au thym

Polenta crémeuse à l'orange

Brocoli aux amandes

*

Crème caramel

55.-

Menu 20

Salade de rampons aux croûtons et œufs

*

Roastbeef sauce béarnaise

Pommes sautées aux oignons

Carotte fane et épinards

*

Tartelette aux poires Williams

55.-

Menu 22

Crème de châtaignes

*

Suprême de pintade sauce poivre rose

Gnocchi aux lardons

Panais glacés à l'orange

*

Tiramisu fait maison

49.-

Menu 24

Salade de saison au fromage de chèvre chaud

*

Médallions de bœuf sauce aux morilles

Gratin de pommes de terre

Légumes de saison

*

Parfait glacé Grand Marnier

66.-



Suggestions

Menu 25

Flan aux champignons
*

Brochette de filet de bœuf sauce romarin

Galettes de pommes de terre

Haricots verts à l'ail
*

Poire pochée au vin rouge et glace vanille sésame

58.-

Menu 26

Velouté 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

63.-

Menu 27

Feuilleté aux champignons
*

Magret de canard aux airelles

Gnocchi aux petits lardons

Épinards & oignons rouges confits
*

Mousse mocca

58.-



Menus 4 plats

Menu 28

Croustillant de chèvre au miel et lard fumé
*

Sorbet à la courge
*

Filets de porc aux trois poivres

Purée de pommes de terre

Farandole de légumes
*

Panna Cotta au coulis de figes

66.50

Menu 29

Duo de tartare de saumon fumé
*

Carpaccio de melon aux grenades
*

Longe de veau et son jus au Madère

Pomme parisienne, légumes à l'italienne
*

Tiramisu fait maison

66.-

Menu 30

Tartare de bœuf & pain à la courge
*

Crème de petits pois
*

Caille Farcie aux raisins et cognac,
jus au balsamique

Rösti maison & printanière de légumes
*

Moelleux au chocolat et glace Matcha

69.-



Menu Gourmand

Foie gras maison et sont Chutney
*

Risotto à la poulpe safrané
*

Sorbet de betterave rouge
*

Tournedos de bœuf aux trois poivres

Gratin de pommes de terre

Pak Choy braisé
*

Crème brûlée aux Kumquats

78.00

Menu Gourmet

Terrine de canard aux aïelles
confit d'oignons
*

Noix de St. Jacques Poêlées au beurre d'orange
*

Glace Wasabi
*

Entrecôte de veau grillée aux morilles

Tagliatelles vertes

Mousseline de panais aux petits légumes
*

Crêpe suzette farcie aux pommes

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 lentilles, sauce tomates
- Brochette de légumes sauce Szechuan au soja
- Lasagne aux épinards et tomates, Gruyère râpé
- Curry rouge et jaune au tofu, légumes
- Tian de légumes provençales
- Céleri pané au panko, sauce tomate basilique
- Galette de légumineux à la crème aigre
- Aubergine à la Parmegiana

Salle Grenette - prix en francs suisse - TVA incluse

A rustic still life featuring a bowl of fondue, bread, cheese, wine, and fruit. The image is a vertical composition. At the top, there are small bowls of olives and peppercorns, a glass of white wine, and a plate of bread cubes. Below these, a large bowl of fondue is shown with bread cubes being dipped into it. To the right of the bowl, there are more bread cubes, a glass of white wine, and a plate of bread cubes. At the bottom, there are several wedges of cheese, a glass of white wine, and a plate of bread cubes.

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,

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
Moët & 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 conclus 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