

Le Byblos

MENUS DÈS 10 PERSONNES

Menu 1

TOMATES MOZZARELLA BASILIC

OU

SALADE DE CRUDITÉ

OU

TERRINE DE GIBIER

* * *

PÂTES VÉGÉTARIENNES

SAUCE TOMATE, AUBERGINES,
COURGETTES, POIVRONS

OU

PAVÉ DE SAUMON PÔELÉ

POMMES DE TERRE NATURE,
LÉGUMES DE SAISON,
SAUCE TOMATE

OU

EMINCÉ DE POULET

AU CURRY JAUNE
LÉGUMES DE SAISON,
RIZ CRÉOLES

* * *

MIGNARDISES & CAFÉS

BROWNIES, CANELÉS,
DACQUOISE COCO-ANANAS

45.- CHF PAR PERS.

Menu 2

TARTARE DE SAUMON

AVOCAT, MANGUE, ÉCHALOTES, CITRON VERT,
VINAIGRE DE FRAMBOISE, TOAST

OU

TOAST DE CHÈVRE AU MIEL

OU

SALADE CRUDO

ROQUETTE, JAMBON CRU, PARMESAN

* * *

TORTELLI FARCI À LA COURGE

CRÈME FRAÎCHE,
COPEAUX DE PARMESAN

OU

FILET DE DORADE

RIZ CRÉOLES OU FRITES,
LÉGUMES DE SAISON,
SAUCE AU BEURRE ET CITRON

OU

ENTRECÔTE PARISIENNE DE BOEUF

LÉGUMES DE SAISON,
POMMES FRITES,
SAUCE CAFÉ DE PARIS

* * *

MIGNARDISES & CAFÉS

BROWNIES, CANELÉS,
DACQUOISE COCO-ANANAS

50.- CHF PAR PERS.

Le Byblos

MENUS DÈS 10 PERSONNES

Menu Fonfue

SALADE MÊLÉE

* * *

FONDUE CHINOISE (250gr)

5 SAUCES

(PIMENT, AIL, CURRY, COCKTAIL, TARTARE)

VIANDE DE BOEUF, POULET, CHEVAL,
POMMES FRITES

OU

FONDUE BOURGUIGNONE (250gr)

5 SAUCES

(PIMENT, AIL, CURRY, COCKTAIL, TARTARE)

VIANDE DE BOEUF, POULET, CHEVAL,
POMMES FRITES

* * *

MIGNARDISES & CAFÉS

BROWNIES, CANELÉS,
DACQUOISE COCO-ANANAS

50.- CHF PAR PERS.

Menu Tradition

PLANCHETTE PAYSANNE

VIANDE SÉCHÉE, JAMBON CRU, GRUYÈRE

* * *

FONFUE MOITIÉ-MOITIÉ

220GR PAR PERS

VACHERIN ET GRUYÈRE

* * *

MERINGUE DOUBLE CRÈME

42.- CHF PAR PERS.

Le Byblos

FORMULES DÈS 10 PERSONNES

Nos Boissons FORMULE "LA CÔTE"

EAUX MINÉRALES - SOFTS

VIN BLANC

"MORGES TRADITION"

VIN ROUGE

"LE JORAN" GAMAY-GARANOIR

25.- CHF PAR PERSONNE

Nos Boissons FORMULE "LAVAUX"

EAUX MINÉRALES - SOFTS

VIN BLANC

"CLOS DE ABBESSES - LES FRÈRES DU BOIS"

VIN ROUGE

"PINOT NOIR - LES FRÈRES DU BOIS"

28.- CHF PAR PERSONNE

**VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE SÉLECTIONNER DES BOUTEILLES À LA CARTE.
CELLES-CI SERONT FACTURÉES EN FONCTION DE LA CONSOMMATION EFFECTIVE.**

ORGANISATION DU MENU :

- **À partir de 10 personnes :**
Chaque convive doit choisir **1 entrée et 1 plat à l'avance**, afin d'optimiser le service.
- **À partir de 30 personnes :**
Un **menu unique** vous sera proposé. Une **alternative végétarienne** sera disponible, ainsi que des adaptations en cas d'**intolérances alimentaires** signalées à l'avance.

EFFECTIF :

Merci de nous communiquer le **nombre maximal de convives attendus**, et de nous informer rapidement de tout changement.

Nous vous recontacterons quelques jours avant l'événement pour confirmer le **nombre définitif de participants**.

PAIEMENT

- **Sur facture :**
Merci de nous transmettre à l'avance les **coordonnées complètes** (nom, adresse postale, email) de facturation.
Le **responsable de la réservation devra signer l'addition** avant de quitter l'établissement.
- **Entreprises non domiciliées en Suisse :**
Le paiement sur place (cash ou carte) est obligatoire.

CONDITIONS D'ANNULATION

Les annulations tardives entraînent des frais, car elles peuvent nous faire refuser d'autres réservations.

Annulation complète (moins de 14 jours avant la date) :

- Moins de 10 personnes : 150 CHF de frais forfaitaires
- À partir de 20 personnes : 300 CHF de frais forfaitaires

Annulation partielle ou complète (moins de 24h à l'avance) :

- Les menus seront facturés dans leur intégralité