



svrestaurant

## Restaurant Loewenberg



Offre culinaire 2020



**SV Restaurant Loewenberg**

# Bienvenue

Chers hôtes,

Le choix de l'accompagnement culinaire, c'est connu, est essentiel pour la réussite d'un événement.

Avec nous, la restauration de vos hôtes est entre de bonnes mains.

Nous serons à vos côtés durant toutes les étapes de l'élaboration de votre manifestation et vous apporterons nos conseils avisés.

Faites de votre manifestation un événement culinaire.

Nous avons hâte de vous entourer de nos soins.

Peter Gisler  
Hotel Manager

**SV (Suisse) SA**  
Restaurant Loewenberg  
Loewenberg 49  
CH-3280 Morat

Téléphone: +41 26 670 58 30

Téléfax: +41 26 670 58 86

[loewenberg@sv-group.ch](mailto:loewenberg@sv-group.ch)

[www.sv-group.com](http://www.sv-group.com)

[www.centre-loewenberg.ch](http://www.centre-loewenberg.ch)

UID: CHE-116.302.542 Mwst.



SV Restaurant Loewenberg

## Aperçu

		page
Accueil et pauses		4
Variations de lunches et pique-niques		5-6
Apéritif		7-8
Buffets et banquets		9-11
Au coin du feu ..."Clubraum"		12-13
Au milieu des bois ..."Atrium"		14-15
En plein air... "Biotope"		16
Cave de Rougemont & Schlossküche		17-18
Carte des boissons		19-20
Conditions, déclarations		21-22



## Accueil et pauses

---

**PAUSE DU MATIN "LOEWENBERG"** p.p. 10.50

---

2 cafés et thés  
1dl jus d'orange, 1dl jus multivitaminé  
Assortiment de croissants et de petits pains  
Corbeille de fruits de saison

---

**PAUSE DE L'APRÈS-MIDI "MANOIR"** p.p. 10.50

---

2 cafés et thés  
1dl jus d'orange, 1dl jus multivitaminé  
Assortiment de pâtisseries  
Corbeille de fruits de saison

*\*Vous pouvez également composer vous-même votre pause en-cas*

---

**\* BOISSONS**

---

Café et thé	tasse	3.50
Thé froid SV	litre	6.50
Eau minérale gazéifiée et non gazéifiée pet	5 dl	3.50
Eau minérale gazéifiée et non gazéifiée	litre	7.00
Jus d'orange et jus multivitaminé	litre	9.00

---

**\* EN-CAS SALÉS**

---

Assortiment de croissants (au beurre, de Sils, complet)	pièce	1.50
Assortiment de petits pains (de Sils, complet)	pièce	1.50
Mini-sandwich rustique aux jambon, salami ou fromage	pièce	3.50
Mini-sandwich gourmand aux jambon cru, saumon ou roastbeef	pièce	3.90
Cup-cakes épicés faites maison	pièce	1.20

---

**\*EN-CAS SUCRÉS**

---

Assortiment de pâtisseries	pièce	1.50
Verrine de bircher 70g	pièce	2.50
Corbeille de fruits de saison	p.p.	2.50
Brownie	pièce	1.50
Power-barre Nut-Mix	pièce	2.50



## Variation de "lunches"

### **BUFFET DEBOUT**

Min. 10 personnes

---

<b>COURT ET RAPIDE</b>	p.p.	26.00
------------------------	------	-------

---

Salade du Vully (fromage, pommes, noix), petit pain complet  
Stroganov (émincé de boeuf au paprika)  
Ragoût de légumes et de pommes de terre  
Crème brûlée

---

<b>CLAIR ET NET</b>	p.p.	32.00
---------------------	------	-------

---

Salade du marché de notre paysan  
Fiori végétariennes à la sauce Mornay  
Ragoût de veau aux champignons et légumes  
Pommes de terre rôties au romarin  
Cocktail de fruits

---

<b>CLASSIQUE ET CONNU</b>	p.p.	39.00
---------------------------	------	-------

---

Variation de hors-d'oeuvre en verrine, choix selon la saison  
Tortellini au pesto  
Jambon à l'os, sauce à la moutarde  
Beignet de poisson, sauce tartare  
Corbeille de légumes des trois lacs  
Pommes de terre au bouillon  
Gâteau à la crème, spécialité de Morat

---

<b>AUTOUR DU MONDE</b>	p.p.	46.00
------------------------	------	-------

---

Taboulé, salade de couscous à l'orientale  
Cocktail de crevettes  
Brochette de tomates et mozzarella  
Dip de légumes et ses sauces  
Salade César  
Poulet au curry rouge thaïlandais  
Riz basmati  
Samosa aux légumes, sauce aigre-douce  
Steak de poisson, légumes et sauce safran  
Risotto (selon la saison)  
Crème cappuccino, crumble aux amandes et chocolat  
Gâteau à la crème, spécialité de Morat



## Variation de "lunches"

### BUSINESS-LUNCH SERVI AU RESTAURANT

Min. 10 personnes

Choisissez jusqu'à 10 h parmi notre offre de menu du jour ou commandez, 10 jours en avance, de nos offres \*Buffets et banquets\*

---

3 plats	p.p.	30.00
4 plats	p.p.	35.00

### POUR UNE EXPÉRIENCE EN PLEIN AIR, OFFRE À EMPORTER

---

<b>"OUTDOOR BREAK MANOIR"</b>	p.p.	11.50
-------------------------------	------	-------

#### **Pique-nique 'petite faim'**

- 1 soda ou eau minérale (PET 5dl)
- 1 sandwich (végétarien sur demande)
- 1 fruit
- 1 pâtisserie

---

<b>"OUTDOOR BREAK LOEWENBERG"</b>	p.p.	17.50
-----------------------------------	------	-------

#### **Pique-nique 'grande faim'**

- 2 sodas ou eaux minérales (PET 5dl)
- 2 sandwiches (végétarien sur demande)
- 1 fruit
- 1 barre chocolatée
- 1 pâtisserie



# Apéritif

## **NOTRE SUGGESTION POUR VOTRE APÉRITIF À COMPOSER**

**Pour un apéro de 45 minutes    5 - 8 délices**  
**Pour un cocktail de 1 heure    9 - 12 délices**

### **SALÉS ET SAVOURIES À PICORER**

---

<i>Apéritif "Morat"</i> Chips, cacahouètes et flûtes au beurre	100 g	4.50
Salami piquant, jambon cru, dés de la Gruyère, olives, et des petits diables de piments	100g	6.50

### **NOS TROUVAILLES**

---

Kougelhof au lard ou tomates séchées	16 pièces	21.00
Gâteau salé, spécialité du Vully "30 cm"	20 pièces	23.00
Pain surprise à 48 sandwiches rustiques	48 pièces	120.00
Variation de cocktails en verrine	2 pièces	4.60

### **PETITS FEUILLETÉS CHAUDS FAIT MAISON**

---

Coussin au saumon, triangle aux champignons, mille-feuille salée, prussien au lard	4 pièces	6.50
Ramequin, quiche aux épinards, mini-pizza, croissant au jambon	par pièce	3.50

### **MISES EN BOUCHE CHAUDE**

---

Rouleau de printemps aux poulets ou légumes, sauce aigre-douce	2 pièces	5.00
Samosa à l'Indien aux poulets ou végétarien	par pièce	1.80
Prunes aux lards grillées	par pièce	1.50

### **MISES EN BOUCHE FROIDE**

---

Muffin aux herbes, lard ou fromage	par pièce	2.50
Mini ballotins fromagers fourrés	par pièce	1.80
Mini cône tortilla aux épinards, farcis de viande, poisson, aux herbes ou mousse de légumes	par pièce	2.80
Bâtonnets de légumes de saison aux trois sauces	100g	6.00







# Buffets et banquets

Min. 20 personnes

<b>MENU 1</b>	p.p.	<b>39.00</b>
<hr/>		
Salade du marché de notre paysan aux fines herbes, croûtons et chips de jambon cru		10.50
Blanc de poulet grillé, sauce pesto Risottino au citron et mascarpone Mélange de légumes de saison		26.50
Panna cotta sur coulis de fruits exotiques		6.50
<b>MENU 2</b>	p.p.	<b>49.50</b>
<hr/>		
Bouquet de salade d'été et sauce à la maison garnie aux jambons crus et dés de gruyère		12.50
Suprême de volaille sur ragoût de chanterelles, servi avec gnocchi au parmesan et légumes primeurs		32.50
Gâteau au chocolat est compôt des fruits tiède		10.50
<b>MENU 3</b>	p.p.	<b>59.00</b>
<hr/>		
Amuse-potage servi dans une tasse d'espresso		8.00
Crevettes géantes sautées, sauce champagne Riz noir aux tomates cerises confites		12.50
Entrecôte rôtie entière Mille-feuille aux petits légumes Réduction au porto		39.50
Composition au chocolat et ananas mariné		10.50



# Buffets et banquets

Min. 20 personnes

<b>MENU 4</b>	p.p.	49.00
Filet de sandre sauté à l'huile de basilic Sauté de pak choï et tomates concassées Sauce au safran		12.50
Médaille de filet de porc aux morilles Mélange d'artichauts Pommes de terre rôties au thym		32.50
Sabayon à la grappa, glace vanille		10.50
<b>MENU 5</b>	p.p.	69.50
Saumon mariné sauce au miel et l'aneth et coeurs de salade		14.00
Crème de chanterelles aux viande séchée d'appenzell		9.50
Noix de veau à la sauce liman légère accompagnée de risotto crémeuse à la roquette et légumes Méditerran		42.00
Carpaccio d'ananas et glace de yoghourt		12.50
<b>MENU 6</b>	p.p.	63.00
Crémeuse soupe selon saison		8.00
Coquille St. Jacques au safran et couscous		12.50
Escalope de cerf à la sauce Pernod servi avec Spaetzle aux herbes et chou rouge		39.50
Brochet de fruits et glace stracciatella		10.50



# Buffets et banquets

Min. 20 personnes

---

**BUFFET "DE ROUGEMONT"** p.p. 71.00

---

Duo de saumon (fumé et mariné)  
Cocktail de crevettes  
Salade de saison  
Variation d'Antipasti  
Viande séchée des Grisons et jambon cru

Potage en soupière

Brochette de volaille à la méditerranéenne  
Rôti d'épaule de veau aux champignons  
Roastbeef à l'anglaise  
Potpourri aux légumes, sauce épicée  
Gratin dauphinois et garniture de légumes

Crème brûlée 'Emmental'  
Gâteau à la crème, spécialité de Morat  
Panna cotta aux fruits  
Mousse aux deux chocolats noir et blanc

---

**BUFFET DES PÂTES** p.p. 32.50

---

Salade du marché aux champignons de notre cultivateur Loewenberg

NOS PÂTES :  
Penne, spaghetti, ravioli selon saison et cannelloni

NOS SAUCES :  
Pesto aux herbes, Bolognaise, Cinque Pi et Napoli

Panna Cotta garni aux fruits



# Au coin du feu... "Clubraum"

Min. 10 personnes

---

**GRILLADES MIXTES "MINI"** p.p. 36.00

---

Escalope de porc 80g, blanc de poulet, escalope de veau 80g; brochette de légumes et pommes de terre, Offre végétarienne: escalopes d'halloumi,-tofu ou -quorn, choix de six salades, beurre café de Paris, pain maison

---

**GRILLADES MIXTES "MAXI"** p.p. 45.00

---

Romsteak 80g, steak de porc 80g, blanc de poulet 80g, steak de gigot d'agneau 80g, cervelas, merguez et saucisse de porc 80g; brochette de légumes et pommes de terre, Offre végétarienne: escalopes d'halloumi,-tofu ou -quorn, choix de six salades, beurre aux fines herbes et chili, sauce BBQ, pain maison

---

**"CHAPEAU TATAR"** p.p. 48.00

---

Escalope de porc 60g, blanc de poulet 60g, romsteak 60g, crevettes 60g et lard 60g choix de six salades, 5 sauces: curry, tartare, à l'ail, cocktail, chili-doux, mixed pickles, garniture de fruits, fromage à raclette 80 et pommes de terre en robe des champs et pain maison

---

**FONDUE CHINOISE** p.p. 45.00

---

Viande de boeuf, de dinde et de porc 300g  
5 sauces: tartare, à l'ail, curry, cocktail, chili-doux  
Choix de six salades et riz poêlé ou pommes au romarin ou nouilles

---

**\*FONDUE CLASSIQUE AU FROMAGE DE GRUYÈRE**

---

Portion / 200 g	p.p.	21.00
Portion / 300 g	p.p.	25.00

---

**\*FONDUE MOITIÉ MOITIÉ**

---

Mélange de gruyère et vacherin fribourgeois		
Portion / 200 g	p.p.	25.00
Portion / 300 g	p.p.	29.00

\* servie avec pommes de terre en robe des champs, du pain, des cornichons et des petits oignons



# Au coin du feu... "Clubraum"

Min. 10 personnes

## **RACLETTE**

---

Fromage à raclette fribourgeois relevé  
Portion / 200 g p.p. 21.00  
Portion / 300 g p.p. 26.00  
servie avec des cornichons, des petits oignons,  
"mixed pickles" et des pommes de terre en robe  
des champs

Accompagnez votre raclette...

Lard grillé, saucisses et dés de jambon chaud

Ananas, pommes, poires, mandarines et des  
oignons

une bole de salade verte aux noix et incluse. p.p. 13.50

---

**BUFFET DE SALADES** p.p. 13.50

---

Choix de six salades

---

**BUFFET DE DESSERTS** p.p. 14.50

---

Salade de fruits frais, crème Chantilly

Crème brûlée 'Emmental'

Gâteau à la crème, spécialité de Morat

## **CONDITIONS "CLUBRAUM"**

Le "Clubraum" et l'équipement selon l'inventaire sont à votre disposition comme suit:

Si vous commandez toutes les prestations chez SV Group, la location (nettoyage inclus) et la préparation des tables sont incluses dans les prix indiqués ci-dessus.

Si vous préférez tout installer vous-mêmes, la location et le nettoyage du clubraum seront réglés dans votre contrat du Centre Loewenberg.

L'utilisation du local est régie par le règlement et les conditions du Centre Loewenberg.

Sur commande préalable nous pouvons vous proposer les prestations complémentaires suivantes :

Collaborateur/-trice pour le service ou les  
grillades heure à 45.00  
Préparer et allumer le feu forfait 30.00



## Au milieu des bois..."Atrium"

Min. 10 à max. 32 personnes

---

<b>BUFFET DE SALADES</b>	p.p.	13.50
--------------------------	------	-------

---

Choix de six salades

---

<b>GRILLADES MIXTES "MINI"</b>	p.p.	36.00
--------------------------------	------	-------

---

Escalopes de porc 80g et de veau 80g, blanc de poulet, brochette de légumes et pommes de terre  
Offre végétarienne: escalopes d'halloumi,-tofu ou -quorn, choix de six salades  
Beurre café de Paris, pain maison

---

<b>GRILLADES MIXTES "MAXI"</b>	p.p.	45.00
--------------------------------	------	-------

---

Rumsteak 80g, steak de porc 80g, blanc de poulet 80g, Steak de gigot d'agneau 80g, cervelas, merguez et saucisse de porc 80g; brochette de légumes et pommes de terre,  
Offre végétarienne: escalopes d'halloumi,-tofu ou -quorn  
choix de six salades, beurre aux fines herbes et chili, sauce BBQ, pain maison

---

<b>"BBQ-FESTIVAL" ...CHOISISSEZ 5 OFFRES</b>	p.p.	54.00
--	------	-------

---

Spare-ribs 150g, côte couverte de boeuf Ribeye 80g, filet de porc 80g, steak de cuisse de poulet 80g, brochette d'agneau 60g, tranche de saumon sauvage 80g, brochette de crevettes 150g.  
Offre végétarienne: escalopes d'halloumi,-tofu ou -quorn  
choix de six salades, beurre aux fines herbes et chili, pain maison



# Au milieu des bois..."Atrium"

Min. 10 à max. 32 personnes

---

**BUFFET DE DESSERTS** p.p. 14.50

---

Salade de fruits frais, crème Chantilly  
Crème brûlée 'Emmental'  
Gâteau à la crème, spécialité de Morat

---

**BROCHETTE DE FRUITS GRILLÉS** p.p. 8.50

---

Composition selon la saison : pomme, poire,  
banane, prune, pêche, ananas, melon, orange,  
nectarine, etc.

---

**SERVI AVEC UNE BOULE DE GLACE SELON  
VOTRE CHOIX** boule à 3.50

---

Vanille, fraise, citron, mangue, chocolat

## CONDITIONS D'UTILISATION DE L'ATRIUM

Par beau temps, nous vous souhaitons la bienvenue! Passez une  
expérience unique au milieu des bois et nous grillons pour vous  
sur le gril sphérique.

Service ou grilleur	heure à	45.00
Préparer et allumer le feu	forfait	30.00



# En plein air... "Biotope"

Min. 10 personnes

---

**GRILLADES MIXTES "MINI"** p.p. 36.00

---

Escalope de porc 80g, escalope de veau 80g  
Blanc de poulet, brochette de légumes et pommes  
de terre  
Offre végétarienne: escalopes d'halloumi, -tofu ou -  
quorn  
Choix de six salades  
Beurre café de Paris, pain maison

---

**GRILLADES MIXTES "MAXI"** p.p. 45.00

---

Romsteak 80g, steak de porc 80g, blanc de poulet  
80g, Steak de gigot d'agneau 80g, saucisses à  
griller (cervelas, merguez), Saucisse à rôtir de  
porc 80g, brochette de légumes et pommes de  
terre  
Offre végétarienne: escalopes d'halloumi, -tofu ou  
-quorn  
Choix de six salades  
Beurre aux fines herbes et chili, sauce BBQ, pain  
maison

---

**BROCHETTE DE FRUITS GRILLÉS** p.p. 8.50

---

Composition selon la saison : pomme, poire,  
banane, prune, pêche, ananas, melon, orange,  
nectarine, etc.

---

**SERVI AVEC UNE BOULE DE GLACE SELON  
VOTRE CHOIX** boule à 3.50

---

Vanille, fraise, citron, mangue, chocolat

---

**BUFFET DE DESSERTS** p.p. 14.50

---

Salade de fruits frais, crème Chantilly  
Crème brûlée 'Emmental'  
Gâteau à la crème, spécialité de Morat

## CONDITIONS "BIOTOPE"

Par beau temps notre biotope est un lieu idéal pour une grillade en  
plein air.

Collaborateur/-trice pour le service ou les  
grillades heure à 45.00





# Cave de Rougemont & Schlossküche

Min. 10 personnes

---

**FONDUE CHINOISE** p.p. 45.00

---

Viande de boeuf, de dinde et de porc 300g  
5 sauces: tartare, à l'ail, curry, cocktail, chili-doux;  
Choix de six salades et riz poêlé ou pommes au  
romarin ou nouilles

---

**\*FONDUE CLASSIQUE AU FROMAGE DE GRUYÈRE**

---

Portion / 200 g p.p. 21.00  
Portion / 300 g p.p. 25.00

---

**\*FONDUE "MOITIÉ MOITIÉ"**

---

Mélange de gruyère et vacherin fribourgeois  
Portion / 200 g p.p. 25.00  
Portion / 300 g p.p. 29.00

\* servie avec pommes de terre en robe des  
champs, du pain, des cornichons et des petits  
oignons

---

**RACLETTE**

---

Fromage à raclette relevé  
Portion / 200 g p.p. 21.00  
Portion / 300 g p.p. 26.00

servie avec des cornichons, des petits oignons,  
"mixed pickles" et des pommes de terre en robe  
des champs

Accompagnez votre raclette...

Lard grillé, saucisses et dés de jambon chaud  
Ananas, pommes, poires, mandarines et des  
oignons

une bole de salade verte aux noix et incluse. p.p. 13.50

---

**BUFFET DE SALADES** p.p. 13.50

---

Choix de six salades

---

**BUFFET DE DESSERTS** p.p. 14.50

---

Salade de fruits frais, crème Chantilly  
Crème brûlée 'Emmental'  
Gâteau à la crème, spécialité de Morat





# Cartes des boissons

## EAUX MINÉRALES / JUS DE FRUITS ET BIÈRES

Eau minérale gazéifiée et non gazéifiée	litre	7.00
Eau minérale gazéifiée et non gazéifiée PET	50 cl	3.50
Soda PET	50 cl	3.80
Thé froid SV	litre	6.50
Jus d'orange	litre	9.00
Jus multivitaminé	litre	9.00
Lassi "quatre saisons" (yogourt liquide)	litre	12.00
Eichhof sans alcool	33 cl	4.50
Eichhof Lager	50 cl	5.50
Berner Müntschi	33 cl	5.00
Brandlöscher Bière *selon promotion	33 cl	5.00
Erdinger Weissbier	50 cl	6.50
Café et thé	tasse	3.50

## VINS BLANCS

### **Suisse**

Chasselas Loewenberg Michel Pellet, Vully	70 cl	31.50
--	-------	-------

### **Autriche**

Grüner Veltliner Jurtschitsch, Kamptal	75 cl	35.00
---	-------	-------

### **Italie**

Roero Arneis D.O.C.G Cantina del Nebbiolo, Piemont	75 cl	34.50
---	-------	-------

Grillo Pinzeri IGP Terre Siciliane Funaro 2015	75 cl	38.50
---	-------	-------

### **Portugal**

Singular Vinho Verde DOC 2015 Quinta dos Espinhosos	75 cl	34.50
--	-------	-------



# Cartes des boissons

## **VINS ROUGES**

---

### **Suisse**

Pinot Noir Loewenberg 75 cl 34.50  
Michel Pellet, Vully

Syrus 75 cl 43.50  
Gamaret, Pinot Noir, Diolinoir  
Michel Pellet, Vully

Ticinello Merlot D.O.C 75 cl 38.50  
Zanini Sulmoni, Ligometto

### **Italie**

Primitivo Salento I.G.T 75 cl 34.50  
Càntele, Apulien

Syrah IGP 75 cl 38.50  
Terre Siciliane Funaro 2015

### **France**

Domaine de la Jasse VdP d'Oc Vieilles vignes 75 cl 38.00  
Cabernet Sauvignon, Merlot

### **Espagne**

Paco Garcia Rioja DOC Crianza 75 cl 34.50  
Paco Garcia

Valduero Crianza Ribera del Duero DO 2012 75 cl 46.50  
Tempranillo

### **Portugal**

Quinta da Sequeira Reserva Douro DOC 2014 75 cl 46.50  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela,  
Tinta Roriz, Tinta Barroca

## **VINS MOUSSEUX**

---

Prosecco II Colle Extra Dry D.O.C.G 75 cl 36.50  
Valdobbiadene



## Généralités

### Banquets et événements

---

Les prix s'appliquent pour les événements avec plus de 30 hôtes au restaurant, comprenant les frais de la salle et des collaborateurs

Droit de bouchon p. bout. 15.00

### Coûts supplémentaires

---

Pour les livraisons externes:

Collaborateurs: du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises

l'heure 45.00

Cadres l'heure 65.00

florales Au coût réel

Le temps de délai de 30 minutes hors le temps confirmés sont compensés par collaborateur l'heure entamée.

### Transport et conditions

---

Transport: au coût réel de la location de véhicule Au coût réel

Enlèvement dans le restaurant d'entreprise et restitution des emballages Gratuit

Livraisons dans les alentours de 20 km (dépôt/reprise) 60.00

Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel par parcours 40.00

Commandes le même jour, majoration pour traitement prioritaire et express 18.00

### Annulation & facture

---

Le nombre de personnes indiqué 10 jours avant la manifestation, constitue la base pour la commande et planification de nos services. La quantité des invitées, annoncée jusqu'à 48 heures d'avance, sera définitiv et facturé. Les prestations commandés ultérieurement seront mises en compte de plus.

Afin d'éviter tout malentendu, nous vous prions de nous communiquer l'annulation par écrit. Les frais, pour une annulation complète ou partielle de votre commande, seront facturés de la manière suivante

jusqu'à 10 jours ouvrables avant l'événement 0%

à partir de 9 jours ouvrables avant l'événement 100%

Les factures sont à payer dans les 30 jours.

Tous les prix sont en CHF TVA 7,7% incluse.

Sous réserve de modification de prix.



## Information générale

### Déclaration

Les viande de boeuf, porc, poulet, veau et les charcuteries	Suisse
Dinde	Pologne
Agneau	Nouvelle-Zélande
Crevettes géantes, thon, tilapia et boulette de poisson (déclaration la région de la pêche, ou élevage MSC/ASC)	Vietnam
Cocktail de crevettes	Danemark
Bresaola, jambon de Parme	Italie
Magret de canard	France