

Hotel
de ville
Cudrefin

Pour les groupes

Pour tes événements privés ou professionnels, nous proposons des offres sur mesure adaptées à tous types de groupes, que ce soit pour un apéritif convivial, un repas festif ou une réunion de travail.

Nos différentes salles sont mises à disposition gratuitement pour tes assemblées, réunions, formations et autres événements. Nous les agençons selon tes besoins et te fournissons le matériel nécessaire, par exemple beamer, écran, flipchart, stylos ou blocs-notes.

Nous nous tenons à ta disposition pour organiser chaque détail et faire de ton événement un moment inoubliable.

LA SALLE À MANGER

Rez-de-chaussée
30 personnes

LE CAVEAU

Rez-de-chaussée
20 personnes

LA GRANDE SALLE

1^{er} étage
80 personnes

LES PETITES SALLES

1^{er} étage
20 personnes

Dans ton assiette

Nous privilégions les fournisseurs de la région afin de te proposer une carte de qualité et de saison.



végétarien



vegan



sans gluten



sans lactose



contient un élément qui n'est pas fait maison

Sur demande, nous te renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Les pauses

Le petit petit déjeuner 7.00

Boisson chaude à choix, jus d'orange

Assortiment de tartines sucrées, pain du boulanger

Le grand petit déjeuner 16.00

Boisson chaude à choix, jus d'orange

Assortiment de tartines sucrées, pain du boulanger

Viandes froides et fromages

Fruits frais

Le café croissant 6.00

Boisson chaude à choix, croissant du boulanger

Les quatre heures 6.00

Boisson chaude ou froide sans alcool à choix

Assortiment de cakes maison

Les apéritifs

De la verrée à l'apéritif dînatoire, choisis la formule qui convient le mieux à ton événement.

L'assortiment de bouchées salées et sucrées peut être défini à l'avance, selon tes souhaits. En voici quelques exemples:

Fromage frais et crudités, Chèvre et betterave, Jambon à l'os, Mousse au thon, Duo de tomates au basilic, Mont Vully et oignons confits, Jambon cru et poire

Feuilletés aux pommes, Mini cupcake au citron vert, Brownies au chocolat noir, Mini tartelette aux fruits de saison

Les petits salés 3.00

Flûtes et chips maison

L'apéro 10.00

Flûtes et chips maison

3 bouchées par personne

Le dînatoire 30.00

Flûtes et chips maison

9 bouchées par personne

Dips de légumes et fromage frais aux herbes

Le bon mangeur 50.00

Flûtes et chips maison

12 bouchées par personne

Dips de légumes et fromage frais aux herbes

Assortiment de bouchées sucrées

Les plats à volonté

39.00

Le choix est identique pour tout le groupe et nous nous adapterons volontiers aux régimes spécifiques annoncés à l'avance.

Cuisses de grenouille à volonté

Sauce à l'ail et aux herbes

Frites maison

Fondue chinoise à volonté

Boeuf, poulet, porc, cheval

Assortiment de sauces du Chef

Frites maison

Le menu traditionnel

30.00

Le choix est identique pour tout le groupe (une entrée, un plat et un dessert) et nous nous adapterons volontiers aux régimes spécifiques annoncés à l'avance.

Salade verte de saison   

Potage de légumes de saison 

Oeuf mimosa 

Fricassée de champignons 



Rôti de porc à la moutarde 

Purée de pommes de terre, légumes du jour

Bœuf braisé, sauce marchand de vin 

Gratin de pommes de terre, légumes du jour

Suprême de pintage, jus corsé  

Riz blanc, légumes du jour

Burger de pulled beef

Chips

Filets de perche frits, sauce tartare

Pommes nature, légumes du jour

Dahl de lentilles   

Tempura de légumes et légumes croquants



Salade de fruits de saison   

Pana cotta aux fruits de saison 

Tarte feuilletée aux pommes

Mousse au chocolat 46%

Le menu de saison

50.00

Le choix est identique pour tout le groupe (une entrée, un plat et un dessert) et nous nous adapterons volontiers aux régimes spécifiques annoncés à l'avance.

Salade mêlée de saison 

Crème de butternut parfumée à la noix  

Terrine de campagne, crème de moutarde et pickles



Cordon bleu au Mont Vully
Purée de pommes de terre
Légumes du jour

Burger de sanglier
Chips

Filets de perche meunière
Sauce tartare
Pommes nature
Légumes du jour

Risotto aux légumes de saison  



Tiramisu

Île flottante

Le menu de fête

70.00

Le choix est identique pour tout le groupe (une entrée, un plat et un dessert) et nous nous adapterons volontiers aux régimes spécifiques annoncés à l'avance.

Foie gras mi-cuit et sa déclinaison de pomme

Truite gravelax, betterave rouge et crème aux fines herbes



Filet de bœuf, jus au Pinot Noir 
Pommes Darphin et petits légumes

Crêpinette de lotte aux choux et son beurre blanc
Pommes nature et petits légumes

Les petits légumes farcis  



Palette du pâtissier

Profiteroles vanille et sauce chocolat

Les conditions de réservation

Ces propositions sont valables pour des groupes à partir de 10 personnes. Des alternatives ou autres menus te sont volontiers proposés sur demande et selon tes envies.

Afin de garantir un service fluide et la satisfaction de chacune et chacun de tes convives, nous te remercions de choisir une entrée, un plat et un dessert identiques pour toutes et tous.

Nous adapterons volontiers le menu pour les régimes alimentaires spécifiques.

Le choix, le nombre de personnes et les régimes spéciaux (végétarien, vegan, intolérances, allergies, etc) sont à confirmer au plus tard quatre jours avant le repas.

Le nombre de personnes annoncé sera facturé, même si certaines personnes étaient absentes lors du repas, car les marchandises auront été commandées et le travail fourni.

Si une diminution du nombre de personne est annoncée moins de quatre jours avant le repas, 50% du prix du menu des personnes manquantes sera facturé.

Le règlement peut se faire sur place ou sur facture si une adresse de facturation nous a été communiquée à l'avance.

Nous restons à disposition pour toute question et nous réjouissons de t'accueillir !