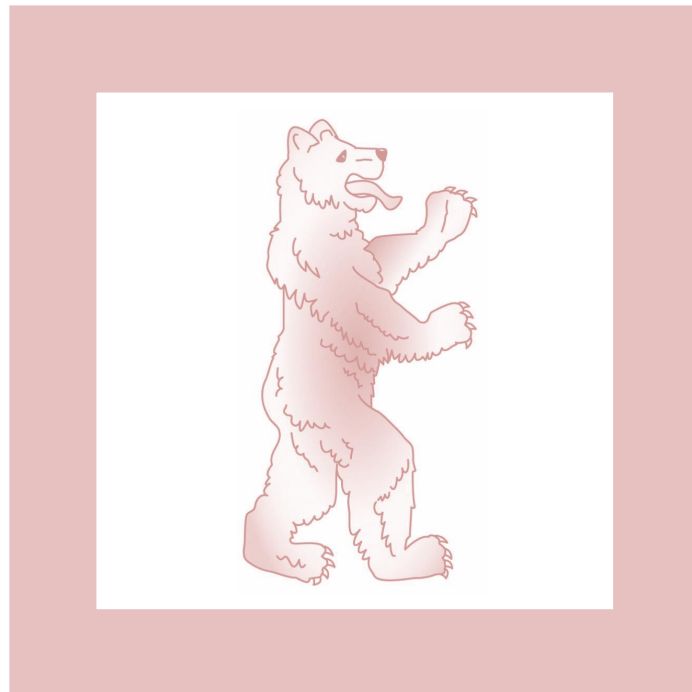


★ ★ ★
HOTEL BÄREN
TWANN



DOCUMENTATION
DE BANQUET

Famille Aeschlimann
Moos 36, 2513 Twann

info@baeren-twann.ch

Chers hôtes

Ça nous fait GRAND plaisir...

... que vous ayez choisi notre établissement -
pour passer d'agréables moments!

Merci beaucoup de votre intérêt.



Situé au bord du Lac de Biemme, l'Hôtel Bären à Douanne est une maison de gastronomie traditionnelle depuis 1526, renommée pour ses excellentes spécialités de poissons et son "Bärewy" provenant de son propre vignoble. Le Bären se fera un honneur de vous accueillir à l'occasion de vos fêtes et il contribuera à en faire un succès. Que ce soit pour un mariage, un baptême, une confirmation, la célébration d'un diplôme ou un jubilé d'entreprise, vous trouverez au Bären la salle appropriée (jusqu'à 400 personnes).

La présente documentation vous fournit les informations nécessaires ; elle vous propose des menus complets de même qu'une palette de mets vous permettant de composer votre menu personnalisé.

Nous sommes à votre entière disposition et nous réjouissons d'avoir le privilège de vous accueillir au Bären ; nous vous assurent que tout sera fait pour vous satisfaire..

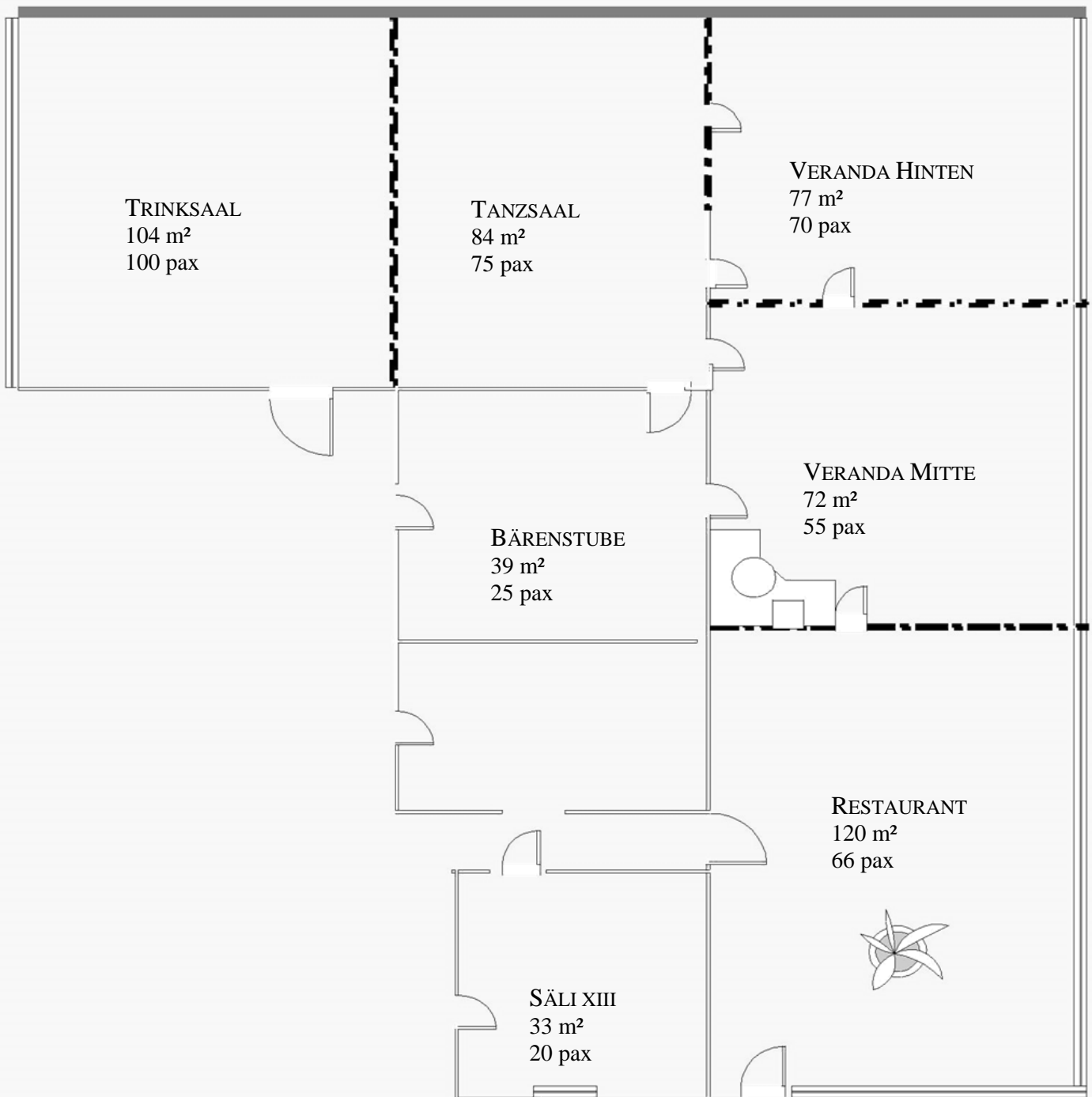
Avec des salutations d'ours de la belle ville de Douanne

HOTEL BÄREN TWANN

Famille Aeschlimann
et l'équipe de l'ours

L'Hôtel Bären dispose de **7 différentes salles** pour une **capacité totale de 400 personnes**. Toutes nos salles sont claires, accueillantes, avec vue sur l'extérieur et avec une superbe vue sur le lac et/ou sur le vignoble.

Notre infrastructure optimale fera de votre événement un moment inoubliable.



„Il faut entretenir la
vigueur du corps pour
conserver celle de
l'esprit.“

Luc de Clapiers



APERITIF

PETITES MISES EN BOUCHE

Chips et cacahuètes	par personne	Fr. 2.00
Assiette de canapés	par pièce	Fr. 1.60
Bruschetta croustillant	par pièce	Fr. 1.50
Gaspacho-Shot	par pièce	Fr. 1.50
Crème de courge à la mousseline d'amaretti	par pièce	Fr. 2.00
Cocktail de perles de mozzarella et tomates	par pièce	Fr. 2.00
Aubergines farcies au Cantadou	par pièce	Fr. 2.50
Cuillères d'Antipasti aux légumes grillés marinés	par pièce	Fr. 3.50
Mousseline de boursin aux fines herbes et julienne de saumon fumé	par pièce	Fr. 3.00
Mousse d'avocats et tarama aux crevettes	par pièce	Fr. 5.50
Délicieuse crème d'avocats au tartare de saumon frais mariné à la limette	par pièce	Fr. 5.50
Ailerons de poulet frits et sauce barbecue	par pièce	Fr. 2.50
Rouleaux de printemps	par pièce	Fr. 1.80
Crevettes panées et sauce aigre-douce	par pièce	Fr. 2.80
Crudités aux sauces diverses	par personne	Fr. 3.00
Friture de sandre "Bären", sauce mayonnaise	par corbeille	Fr. 24.50
Flammechueche Alsacienne	par personne	Fr. 3.00



„La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.“

Jean Anthelme Brillat-Savarin

LE CHEF RAPHAËL ANTZLINGER VOUS PROPOSE

MENU 101 Fr. 33.00

Salade en feuilles

Bouchée à la reine
Petits pois et carottes

Flan caramel Chantilly

MENU 104 FR. 36.00

Salade en feuilles

Rôti haché aux pruneaux
Pommes frites et jardinière de légumes

Coupe Melba

MENU 102 FR. 35.00

Crème de légumes

Cuisse de volaille au vin rouge
Pommes purée et légume du marché

Crème brûlée aux noisettes torréfiées

MENU 105 FR. 33.00

Bouillon Célestine

Saucisse de porc rôti
sauce aux oignons, purée de pommes
de terre Jardinière de légumes

Crème brûlée aux noisettes torréfiées

MENU 103 FR. 35.00

Salade en feuilles aux tomates
séchées

Jarret de porc glacé
Polenta et légume du marché

Crème de yaourt aux pommes

MENU 106 FR. 36.00

Salade en feuilles aux croûtons
et à l'œuf

Emincé de volaille au curry
Riz pilaf et macédoine de fruits

Crème de yaourt aux pommes

MENU 108 FR. 36.50

Crème de légumes

Saucisson aux poireaux

Pommes nature

Coupe Melba

MENU 109 FR. 38.00

Bouillon brunoise

Cou de porc fumé

Sauce à la moutarde

Pommes nature

Haricots secs braisés

Sorbet de fruits aux fruits marinés

MENU 110 FR. 42.00

Crème de légumes

Ragoût de porc aux champignons

Nouilles

Légume du marché

Framboisine

Framboises marinées

Glace à la vanille et crème Chantilly

MENU 111 FR. 48.00

Crème de légumes

Filets de sandre frit (Assiette)

Sauce mayonnaise et pommes nature

Coupe Melba

MENU 112 FR. 52.00

Crème de légumes

Filets de bondelle frits (Assiette)

Sauce mayonnaise et pommes nature

Mousse de fruit

MENU 113 FR. 46.50

Potage du jour

Emincé de porc

Sauce crème au paprika

Nouilles

Bouquet de légumes

Crème de yaourt aux pommes

MENU 114 FR. 48.00

Potage du jour

Rôti de porc

Sauce crème aux pommes

Nouilles

Bouquet de légumes

Coupe Melba

MENU 115 FR. 46.00

Potage du jour

Poitrine de volaille,
sous la croûte d'herbes

Pommes duchesse,

Bouquet de légumes

Framboisine

Framboises marinées

Glace à la vanille et crème Chantilly

MENU 116 FR. 56.00

Potage du jour

Salade en feuilles

Filets de sandre frits (Portion)

Sauce mayonnaise et pommes nature

Crème de yaourt aux pommes

MENU 117 FR. 59.00

Potage du jour

Salade en feuilles

Filets de bondelle frits (Portion)

Sauce mayonnaise et pommes nature

Crème brûlée aux noisettes torréfiées

MENU 118 FR. 63.50

Potage du jour

Salade en feuilles

Filets de bondelle meunière (Portion)

Pommes nature

Mousse de fruit

MENU 119 FR. 59.50

Potage du jour

Emincé de veau aux champignons

Nouilles

Bouquet de légumes (4 sortes)

Coupe Melba

MENU 120 FR. 54.00

Potage du jour

Epaule de veau rôtie au jus de thym

Pommes duchesse

Bouquet de légumes (4 sorts)

Crème de yaourt aux pommes

MENU 121 FR. 62.00

Potage du jour

Salade en feuilles

Filets de perche frits (Portion)

Sauce mayonnaise et pommes

Coupe Melba

MENU 122 FR. 64.50

Potage du jour

Salade en feuilles

Boeuf braisé aux champignons

et aux croûtons

Pommes mousseline

Bouquet de légumes (4 sortes)

Framboisine

Framboises marinées

Glace à la vanille et crème Chantilly

PROPOSITIONS DE MENU FESTIFS

MENU BONDELLE DU LAC DE BIENNE

Bouquet de salade
au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive extra vergine
aux goujons de bondelle

* * *

Soupe de poissons du lac
au pernod et safran

* * *

Filets de bondelle pochés
Sauce à l'orange
Pois mange-tout étuvés et riz pilaf

* * *

Parfait glacé au marc de Douanne et croquant
aux raisins Sultan marinées

Fr. 75.00

MENU TRADITIONELLE

Bouquet de salade avec croûtons et oeuf

* * *

Velouté de carottes au gingembre

* * *

Rôti de cou de porc au jus de thym
Gratin dauphinois et bouquet de légumes

* * *

Framboisine
Framboises marinées
Glace à la vanille
Crème Chantilly

Fr. 65.00

MENU 131

Terrine aux champignons des bois
avec bouquet de salade

* * *

Bisque de crustacés au Cognac

* * *

Poitrine de volaille poché au fond safrané
Pommes natures et bouquet de légumes

* * *

Parfait glacé à la mangue
coulis de framboises et crème Chantilly

Fr. 69.50

MENU 132

Bouquet de salade
aux crostini à la tomate et à l'olive

* * *

Crème de carotte au gingembre

* * *

Carré de veau rôti au four, à la crème de morilles

Nouilles

Bouquet de légumes

ou

Steak de veau aux morilles

Nouilles

Bouquet de légumes

* * *

Framboisine
Framboises marinées
Glace à la vanille
Crème Chantilly

Fr. 95.00

MENU 134

Terrine aux morilles, sauce cumberland
et bouquet de salade

* * *

Crème de lemon-grass à la noix de coco

* * *

Filet de bondelle poché
sur lit d'épinards
Sauce à l'orange

* * *

Filet de porc rôti
Risotto aux légumes et champignons sautés

* * *

Mousse au chocolat amer
Maracaïbo Grand Cru 65%
et sauce à l'orange

Fr. 96.00

MENU 135

Terrine de légumes avec bouquet de salade

* * *

Crème de carotte au gingembre

* * *

Filets de sandres pané au sésame, sauce au persil

* * *

Carré d'agneau rôti sous la croûte d'herbes Jus au vinaigre balsamique
Pommes sautées à l'ail en chemise et bouquet de légumes

* * *

Composition douce de notre pâtissier

Fr. 98.00

MENU TRICOLORE

Assiette antipasto

(Jambon cru de Serrano, salami, légumes marinés, olives, crevettes à l'ail)

* * *

Filets de sandre frits

Sauce mayonnaise et pommes nature

* * *

Tris di Pasta

* * *

Sorbet citron „fratelli Campari“

* * *

Rôti de porc, jus aux herbes

Pommes duchesse

Bouquet de légumes

* * *

Petit buffet de fromage avec corbeille de fruits *Prix selon consommation*

* * *

Vacherin glacé aux fruits

Torta Nuziale

Fr. 109.00

(sans fromage)

ENTRÉES FROIDES

Salade méditerranéenne d'asperges aux tomates séchées, olives marinées et jambon cru de Parme	Fr. 16.50
Tartare de légumes à la crème fraîche, à d'aneth et salade de roquette	Fr. 15.50
Mousse de courge, macédoine de courge à l'aigre-doux	Fr. 14.50
Terrine de poisson à la truite saumonée, crème aigre à l'aneth	Fr. 16.50
Terrine aux morilles, sauce Cumberland et bouquet de salade	Fr. 17.50
Tartare de saumon frais, bruscetta de tomates au basilic et roquette	Fr. 21.00
Filet de bondelle fumé sur salade d'orge perlée, sabayon à la bière	Fr. 21.00
Assiette antipasto (Chorizo, tomates séchées, sbrinz, jambon cru de Serrano, légumes marinés, bondelle fumée, olives, crevettes à l'ail)	Fr. 29.00
Salade mêlée	Fr. 11.50
Salade verte	Fr. 8.50
Bouquet de salade aux croûtons et à l'œuf	Fr. 12.50
Bouquet de salade aux crostini à la tomate et à l'olive	Fr. 14.50
Bouquet de salade à l'huile d'olive extra vergine aux champignons sautés	Fr. 16.50
Bouquet de salade à l'huile d'olive extra vergine aux goujons de bondelle étuvés	Fr. 17.00

POTAGES MAISON

Potage du jour	Fr. 8.50
Soupe de poisson du lac de Biemme au safran et au pernod	Fr. 15.50
Crème de carottes au gingembre	Fr. 11.50
Crème de lemon-grass à la noix de coco	Fr. 11.00
Crème de ratatouille à la lavande	Fr. 9.50
Bisque de crustacés au cognac	Fr. 15.50
Potage crème selon saison	Fr. 11.50
Navets, ail des ours, asperges, ail à la sauge, tomates, bolets, courges au gingembre	
Potage Chasselas de Twann	Fr. 12.00

ENTRÉES CHAUDES

Filets de perche frits, sauce tartare et pommes nature	Fr. 27.50
Filets de perche sautés au pistou, pommes nature	Fr. 29.50
Filet de bondelle poché, sauce à l'orange ou au vin blanc, riz pilaf	Fr. 29.50
Filet de bondelle sauté aux champignons, riz pilaf	Fr. 29.50
Filet de sandre pané à la noix de coco, sauce au curry et riz pilaf	Fr. 24.50
Penne aux goujons de bondelle sautés, sauce tomate au basilique	Fr. 19.00
Risotto aux champignons, goujons de perches sautés à l'huile d'olive extra vergine	Fr. 26.00
Ravioli à la ricotta, beurre blanc de citron à la sauge	Fr. 17.00
Lasagne Casalinga	Fr. 16.00

PLATS PRINCIPAUX DE POISSON (SERVICE SUR ASSIETTE)

Filets de sandre panés au sésame, sauce au persil	Fr. 37.50
Riz pilaf et carottes glacées	
Saltinbocca de truite saumonée à la sauge et au jambon cru	Fr. 38.50
Risotto au citron et pois mange-tout étuvés	
Filets de perche frits	Fr. 37.00
Sauce mayonnaise et pommes nature	
Filets de perche meunière	Fr. 39.00
Pommes nature	
Filets de bondelle frits	Fr. 35.50
Sauce mayonnaise et pommes nature	
Filets de bondelle meunière	Fr. 37.00
Pommes nature	
Filets de sandre frits	Fr. 35.00
Sauce mayonnaise et pommes nature	
Filets de sandre meunière	Fr. 37.50
Pommes nature	

PLATS PRINCIPAUX DE BŒUF

Bœuf braisé, champignons de Paris et croûtons Pommes mousseline et bouquet de légumes	Fr. 38.00
Contre-filet rôti à l'anglaise, sauce béarnaise Pommes fondantes et bouquet de légumes	Fr. 46.50
Filet de bœuf rôti à la pièce, jus au romarin Pommes duchesse et bouquet de légumes	Fr. 52.00

PLATS PRINCIPAUX DE PORC

Filet de porc rôti, risotto aux légumes, champignons sautés	Fr. 43.00
Cou de porc rôti, jus au thym Gratin dauphinois et bouquet de légumes	Fr. 31.00
Jarret de porc glacé, sauce aux légumes Polenta et bouquet de légumes	Fr. 28.50
Jambon chaud, sauce à la moutarde Gratin Dauphinois et bouquet de légumes	Fr. 28.00
Emincé de porc sauce, crème aux champignons de Paris Nouilles et bouquet de légumes	Fr. 28.50

PLATS PRINCIPAUX DE VEAU

Epaule de veau rôti, jus au thym Pommes duchesse et bouquet de légumes	Fr. 36.00
Carré de veau rôti sous la croûte d'herbes Gratin dauphinois et bouquet de légumes	Fr. 55.00
Steak de veau aux morilles Nouilles et bouquet de légumes	Fr. 55.00
Jarret de veau glacé Gremolata Polenta à la tomate et bouquet de légumes	Fr. 35.50
Emincé de veau, sauce crème aux champignons de Paris Nouilles et bouquet de légumes	Fr. 39.50

PLATS PRINCIPAUX DE VOLAILLE

Poitrine de volaille pochée au fond safrané Pommes nature et bouquet de légumes	Fr. 29.50
Poitrine de volaille sous la croûte d'herbes Pommes duchesse et bouquet de légumes	Fr. 27.50
Emincé de volaille au curry Riz pilaf et garniture de fruits	Fr. 21.00
Poulet rôti au jus de romarin Pommes frites et bouquet de légumes	Fr. 26.50

PLATS PRINCIPAUX D'AGNEAU

Carré d'agneau rôti sous la croûte d'herbe au jus de vinaigre balsamique Pommes sautées à l'ail en chemise et bouquet de légumes	Fr. 44.00
--	-----------

DESSERTS

Mousse au chocolat amer confectionné au Felchlin Maracaïbo Grand Cru 65%	Fr. 14.50
Salade de fruits nature	Fr. 11.50
Salade de fruits avec glace à la vanille et crème Chantilly	Fr. 15.50
Bäre-Chöpfl selon la recette de grand-père	Fr. 11.00
Crème de yaourt aux pommes	Fr. 9.50
Crème brûlée aux noisettes torréfiées	Fr. 9.50
Parfait glacé au marc de Twann et au croquant raisins de Smyrne marinés	Fr. 13.50
Framboisine	Fr. 11.50
Framboises marinées, glace à la vanille et crème Chantilly	
Composition douce de notre pâtissier	Fr. 15.50
Buffet de desserts avec fromage à partir de 30 personnes	Fr. 31.00
Vacherin glacé aux framboises marinées	Fr. 15.50

„, Il faut avoir déjà beaucoup appris de choses pour savoir demander ce qu'on ne sait pas.“

Jean Jacques Rousseau

Pourquoi ne pas à nouveau...

... tenir séance sur les rives du lac de Biene

dans nos 7 différentes salles avec vue et pour un volume global de 400 personnes, nous vous proposons une infrastructure optimale pour que vos conférences et vos séminaires soient un succès.

Nos forfaits séminaires attrayants vous offrent le "pack sans souci".



... passer la nuit en toute décontraction

Dans une de nos 13 chambres, décorées avec soins, avec vue sur le lac ou sur le vignoble, vous trouverez le confort 3* qui vous permettra de vous relaxer et de retrouver l'énergie nécessaire pour affronter le lendemain.

Chambre single à partir de CHF 119.00

Chambre double à partir de CHF 209.00.

Si vous effectuez plusieurs réservations dans le cadre d'une fête ou d'un séminaire, nous nous ferons un plaisir de vous établir une offre personnalisée.



INFORMATIONS & CONDITIONS GENERALES

Afin de garantir le déroulement harmonieux de votre fête, permettez-nous de vous rendre attentifs aux points suivants :

Apéritif : Pour vous mettre dans l'ambiance, nous vous proposons de servir l'apéritif dans notre beau jardin, sur la terrasse, au Carnotzet „Bärentatze“ ou dans une de nos salles. A vous de choisir.

Nombre de convives : Nos menus de banquets sont servis pour un minimum de 20 personnes. Veuillez nous communiquer le nombre exact des participants au plus tard 48 heures à l'avance.

Décoration des tables : Si vous le désirez, nous nous chargerons de la décoration florale des tables. Les arrangements seront facturés au prix coûtant. Mais il va de soi, que vous pouvez vous-mêmes vous en occuper.

Disposition des tables : Faites-nous savoir au plus tard 2 semaines à l'avance quelle est la disposition désirée des tables; nous devrions en même temps être en possession des cartes de table éventuelles.

Cartes de menu : Le menu que vous avez choisi - imprimé à nos frais - sera disposé sur les tables.

Enfants : Pour les petits, il y aura une carte de menu spéciale. Ils pourront profiter de la salle de jeux „Zum Bäremutz“ spécialement aménagée pour eux et d'une place de jeux dans le jardin.

Discours/Jeux : Pour éviter toute attente désagréable et par là-même tout risque de perte de qualité des mets, faites-nous savoir comment vous prévoyez le déroulement de votre fête.

Prolongements : Possibles de minuit jusqu'à 2 heures du matin au plus tard (fr. 180.00 par heure). La permission de faire de la musique est limitée à 01 heure du matin.

Service de gâteaux : Si vous apportez vos propres gâteaux ou desserts, nous vous facturerons notre service à Fr. 7.50 par personne.

Le droit de bouchon : Pour le vin que vous apportez, nous facturons un droit de tirage par bouteille de 75 cl. Vin blanc : Fr. 25.00, vin rouge : Fr. 30.00, vin mousseux : Fr. 35.00. Afin que nous puissions servir le vin à la bonne température, nous vous prions de le livrer 2 jours avant.

Location des salles : Les salles sont gracieusement mises à disposition pour les banquets.

Prix/Facturation : Nos prix sont des prix nets, TVA incluse (changements éventuels préservés). Modes de paiement : Comptant ou par Maestro (EC-direct). Nous acceptons bien sûr la Postcard, Master ou Visa.

Réservation : Nous disposons de chambres modernes et confortables, 11 chambres à 2 lits, des chambres :2 chambres à 1 lit, toutes avec salle de bains/douche, toilettes, sèche-cheveux, TV/radio.

Annulation : conformément à nos conditions d'annulation séparées

