



Carte de banquet

Centre forestier de formation Lyss

Hardernstrasse 20

3250 Lyss

La bonne **cuisine** est la base
du véritable **bonheur** !

A. Escoffier



Entrées froides

en CHF

✓ Salade verte	6.00
Variation de feuilles de salade avec croûtons et lardons	7.50
✓ Salade du marché Feuilles de salade, lamelles de carottes et de chou, maïs et amandes grillées	9.00
✓ Petite assiette de salade avec melon	9.50
Salade forestière Salade verte avec chanterelles et lardons	10.00
Salade de doucette avec œuf, croûtons et lardons	12.50
Melon et jambon cru	14.00
✓ Buffet de salades six variétés de salades, deux sauces et des accompagnements	15.00
✓ Feuilles de salade avec champignons sautés, vinaigrette balsamique	9.50
✓ Salade grecque	12.00

✓ végétarien

Prix par personne, TVA de 8,1% incluse



Soupes

en CHF

Bouillon au sherry	6.00
✓ Velouté de tomate avec pointe de crème	8.00
✓ Velouté d'asperges vertes (en saison)	8.00
✓ Velouté de potiron (en saison)	8.00
✓ Soupe soleuroise au vin blanc	10.00

Entrées chaudes

Crevettes géantes sur feuilles de salade	16.00
Filet de truite grillé avec pommes de terre vapeur et sauce au safran	16.00
✓ Rouleaux de printemps sur fleur de salade	11.00

✓ végétarien

Prix par personne, TVA de 8,1% incluse



Plats principaux

	en CHF
Rôti de bœuf lardé, sauce au vin rouge	30.00
✓ Vol-au-vent feuilleté au ragout de légumes	24.00
Poitrine de poulet, sauce crème aux cèpes	26.00
✓ Piccata de courgettes, sauce tomate	26.00
Saltimbocca, sauce marsala	28.00
✓ Feta panée sur lit de ratatouille	28.00
Escalope de porc à la crème, garniture de fruits	25.00
Rumsteck, sauce au poivre vert	33.00
Steak de veau, sauce aux morilles	42.00
Rôti de rognons de veau et de porc, sauce aux morilles et sauce Béarnaise	48.00
Filets de veau, de bœuf et de porc, sauces au poivre et aux cèpes, mousse aux fines herbes	58.00

Avec chacun de ces plats, nous vous servons volontiers

l'accompagnement de votre choix :

Pommes de terre au four avec crème acidulée, purée de pommes de terre, pâtes, risotto, riz, frites ou croquettes et bouquet de légumes ou ratatouille

✓ végétarien

Prix par personne, TVA de 8,1% incluse



Desserts

en CHF

Crème brûlée	8.00
Flan au caramel avec fruits	8.00
Forêt-Noire garnie	8.50
Salade de fruits avec crème	8.50
Mousse au chocolat noir	9.00
Strudel aux pommes maison avec sauce vanille	9.50
Tiramisu maison	10.00
Variation de desserts	16.50
Buffet de desserts avec six desserts et des petits gâteaux	16.00

Prix par personne, TVA de 8,1% incluse



Boissons sans alcool

Eaux minérales « ouvertes »		en CHF
Nature, Coca Cola, Rivella, Schorle, etc.	3dl	3.80
	5dl	4.50
Eaux minérales en bouteilles		
Nature	0,5 l	4.50
Coca Cola, Rivella, Schorle, etc.	0,45 / 0,5 l	4.50
Nature	1,5 l	10.00
Coca Cola, Rivella, Apfelsaft/ <i>Jus de pommes</i> , etc.	1,5 l	12.00
Café et Thé		
Café		3.50
Espresso		3.50
Latte Macchiato		4.00
Ovomaltine, Chocolat		3.50
Thé		3.50

Boissons avec alcool

Bière			
Petite bière	4,8%	33cl	4.50

Prix incluant la TVA de 8,1%.



Vins

en CHF

Vin blanc

Chasselas de Gléresse	11,0%	50 cl	21.00
Chasselas du Lac de Bienne	12.0%	75 cl	36.00

Vin rouge

Pinot Noir de Gléresse	13,0%	50 cl	24.00
Pinot noir du lac de Bienne	13,5%	75 cl	36.00
«Zweigelt», Domaine Gehring	13,0%	75 cl	36.00

Prix incluant la TVA de 8,1%.