

— RESORT —

Hotel Cailler

HOTELS · BAINS · MONTAGNES · CHOCOLAT

de fin d'année

Bienvenue à l'Hôtel Cailler

Informations & Réservations :

events@hotel-cailler.ch

026 927 62 90 ou 026 927 62 62



MENU TRADITION

CHF 55.- / personne

Assiette de viande séchée de nos montagnes accompagnée de ses condiments

Fondue moitié-moitié de la laiterie de Charmey servie avec du pain et des pommes de terre

Meringues de Botterens et son baquet de crème double

MENU NEIGE

CHF 80.- / personne

Amuse-bouche

Fraicheur de truite du Jura en gravlax, mangue-coriandre, chips de riz, piment d'Espelette

Filets mignons de porc Pata Negra, jus au caramel, galette de pommes de terre confites, farcie de champignons, fagots de légumes

Finger aux pommes caramélisées, breton à la cannelle, mousse mascarpone vanille, biscuit hydraté au calvados, crème caramel, fleur de sel et sa glace

MENU FLOCON


CHF 85.- / personne

Amuse-bouche

Carpaccio de langoustine, vinaigrette d'agrumes et son sorbet de crustacés, pousses de shiso vert

Dodine de volaille fermière au foie gras, champignons croustillants, jus au saké tranché, pommes mousseline, pousses d'herbettes

Mascarpone chocolat Grand Cru 70 % et sa crème légère, coeur au confit d'orange, cannelle et badiane, crème glacée vanille





MENU ETOILE
CHF 90.- / personne

Amuse-bouche

Thon rouge juste snacké, vinaigrette de mandarine yuzu, perles de navet boule d'or, radis de couleur

Grenadin de veau cuit en basse température aux morilles, pommes confites au céleri, légumes du marché

Demi-sphère chocolat au lait et son sorbet citronné, biscuit madeleine aux agrumes, cœur citron yuzu, framboise et nappage au praliné

MENU RENNE
CHF 95.- / personne

Amuse-bouche

Foie gras de canard mi-cuit à la moutarde de Bénichon, chutney de poire au vin cuit, pousses de saladin, vinaigrette de noisettes, pain brioché feuilleté

Cœur de filet de bœuf swiss premium, jus de viande au vin du Vully, mille-feuille de pommes de terre céleri, potimarron, choux de Bruxelles

Buchette exotique, banane et menthe, confit passion, mousse chocolat noir Grand Cru 65%, biscuit noix de coco et son sorbet batida

MENU végétarien - végan
CHF 85.- / personne

Amuse-bouche

Oeuf de Charmey, truffe noir, topinambours et noisette du piémont, espuma de pommes de terre

Fagotini marbrés farcis au potimarron, éclats de marrons glacés, épinards et pignon de pins grillés

Soupe de fruits rouges et son sorbet aux épices, tuile croquante





SUPPLÉMENT

Tavillon de fromages 100% Fribourgeois, chutney de saison, bricelets
CHF 18.-/ personne

GRAND BUFFET

Minimum de 50 personnes - CHF 89.-/ personne

Hors d'œuvre et salades

Plats de saison et plats du terroir

Poissons, viandes et garnitures

Plats végétariens

Plateau de fromages

Desserts du Chef Pâtissier

Un menu doit être choisi pour l'ensemble du groupe pour chaque repas et nous parvenir 10 jours avant votre événement.

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez personnaliser le menu.

Nous nous réjouissons de vous accueillir !

