

SATRIALE'S

■ ■ SAPORI E TRADIZIONI ■ ■

MENUS DE GROUPE

BANQUETS



Parkweg 10/ 2502 Bienne
032/ 534 91 95
info@restaurant-satrialess.ch

PROPOSITIONS DE MENUS

Proposition 1 (à partir de 10 pers)

Salade verte, copeaux de parmesan et tomates cerises

Hauts de cuisses de poulet à la cacciatora (petites tomates, olives et câpres) avec pommes de terre au four

Dessert

Prix :45.- /pers

Proposition 2 (à partir de 10 pers)

Petite bruschetta avec concassé de tomate (2 pièces/pp)

Risotto au romarin et jus de rôti

Dessert

Prix :45 - /pers

Proposition 3 (Min. 20 pers)

Salade mêlée de saison

Rôti de porc avec sa sauce, pommes de terre au four et légumes

Dessert

Prix :45.- /pers

Supplément sauce pour les rôtis

Sauce al barolo : supp de CHF 3.-

Sauce aux bolets : supp. de CHF 4.-

Sauce aux morilles : supp. de CHF 6.-

Proposition 4 (à partir de 10 pers)

Salade de doucette avec croûtons de pain

Rigatoni crevettes et courgettes (avec de la crème)

Dessert

Prix :45.- /pers

Proposition 5 (Min. 20 pers)

Salade caprese (tomate, mozzarella)

Rôti de bœuf avec sa sauce, pommes de terre au four et légumes

Dessert

Prix : 55.- /pers

Proposition végétarienne

(à partir de 10 pers)

Légumes grillés de saison

Penettes aux légumes

Dessert

Prix :40. - /pers

1 Dessert au choix :

- Tiramisu traditionnel fait maison

- Tiramisu à la pistache

- Panna cotta :

caramel, fruits des bois ou fruits de la passion

- Cannolo sicilien : garni de ricotta ou chocolat

PROPOSITIONS EN BUFFET

ANTIPASTO (1 seul choix)

Mix de charcuteries, fromages, olives et bruschetta avec concassé de tomates

ou

Mini bruschette miste (tomate, straciatella et pâté d'olives) (3 pièces/pp)

ou

Mini bruschette avec concassé de tomate (3 pièces/pp)

PROPOSTIONS PATES VÉGÉTARIENNES (1 seul choix de pâtes par catégorie)

Casarecci à la norma
(tomate et aubergine)

ou

Canneloni farci ricotta et épinard

ou

Fusilli au pesto de basilic (fait maison)

PROPOSITIONS PATES AVEC VIANDES (1 seul choix de pâtes par catégorie)

Rigatoni gratinés au four
(sauce béchamel, jambon, champignons et tomate)

ou

Penne à la positaneuse (saucisse de porc, tomate, burrata et basilic)

ou

Lasagne à la bolognaise
(viande hachée de bœuf)

Dessert

Dessert (1 seul choix)

Tiramisu traditionnel fait maison

Tiramisu à la pistache

Panna cotta :

caramel, fruits des bois ou fruits de la passion

Cannolo sicilien: garni de ricotta ou chocolat

PRIX :

Variante 1 : Antipasto, bis de pâtes et dessert

Prix : 50.-/ pers

Variante 2 : Mini bruschette miste ou mini bruschette avec concassé de tomate, bis de pâtes et dessert

Prix : 45.-/ pers

MERCI DE NOUS INFORMER DE TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE LORS DE VOTRE COMMANDE !

MENU VIANDE SUR ARDOISE

(menu pour maximum 20 personnes)

ANTIPASTO (En Buffet)

Mix de charcuteries, fromages, olives et bruschetta avec concassé de tomates

Viande sur ardoise accompagné de frites et légumes

Viande de bœuf	200gr	Prix : 59.-/pers (inclus antipasto)
	300gr	Prix : 70.-/pers (inclus antipasto)

Viande de cheval	200 gr	Prix : 52.-/pers (inclus antipasto)
	300 gr	Prix : 62.-/pers (inclus antipasto)

Viande mixte : bœuf 150gr et cheval 150gr : Prix : 65.-/pp (inclus antipasto)

Nos viandes sont accompagnées de frites et légumes de saison