

MES SAVEURS

Propositions 2012 pour des réceptions

au Joran, le restaurant du port ou
en service traiteur pour la Navigation Lac de Biene



Chers hôtes, amoureux des saveurs et aventuriers culinaires

Votre bien-être et celui de vos invités nous tiennent particulièrement à cœur.

Que vous projetiez une réception sur la terre ferme au restaurant Joran ou au fil de l'eau sur un de nos neuf bateaux, notre équipe en cuisine se réjouit de dorloter les invités de votre voyage en groupe, sortie de club ou de votre événement d'entreprise ou tout simplement de votre soirée privée. Nous vous ferons vivre, à vous et vos invités, des moments inoubliables.

C'est avec plaisir que nous vous épaulerons dans l'élaboration de votre menu et dans l'organisation de votre réception. Inspirez-vous des pages qui suivent pour faire votre choix.

En tant qu'entreprise régionale, nous soutenons les vigneronns de notre région. Si vous souhaitez toutefois des vins en provenance d'autres régions, nous sommes à votre disposition.

Bienvenue à bord Gastro Lac de Biene SA



Barbara Stähli Administration et Vente, Responsable suppléante

Jean-Pierre Pult Responsable

Stefan Bundeli Chef de cuisine

Téléphone +41(0)32 329 88 22, Téléfax +41(0)32 322 33 25

E-mail gastro@bielersee.ch, Internet www.bielersee.ch

Information importantes

Votre commande devrait nous parvenir au plus tard 5 jours avant la manifestation.

Indiquez nous 48 heures avant le départ le nombre exact de participants.
Ce nombre fera également foi pour la facturation.

Pour assurer un service impeccable et rapide, nous vous prions de choisir un menu unique pour tout le monde, à l'exception d'une variante végétarienne. Veuillez dans ce cas également commander la même entrée et le même dessert pour tout le monde.

Nos menus et buffet d'apéritifs sont disponibles à partir de 10 personnes par menu sur les courses régulières ou croisières spéciales.

Les buffets, les lunchs dinatoires et les fondues sont installés exclusivement sur croisières spéciales à partir de 20 personnes.

Supplément nocturne dès 24h, Fr. 150.00 par heure.
Une prolongation après un trajet spéciale nous vous facturons Fr. 60.00 par heure, par employé.

Index

Boissons	Page	2 - 4
Petit-déjeuner	Page	5
Apéritif	Page	6 - 7
Menu de 3 plats	Page	8 - 9
Menu Gala	Page	10
Goûter	Page	11
Lunch debout	Page	12
Les Buffets	Page	13 - 14
Fondue divers et Raclette	Page	15
Dessert	Page	16

TVA 8% comprise dans tout les prix.
Des modifications dans l'offre ou les tarifs demeurent réservées.

Les Boissons

Vins ouverts	50cl
Blanc : (Chasselas)	
Erlacher Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	21.50
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann	21.50
Schafiser Schlösliwy, Fabian Teutsch, Schafis	21.50
Neuchâtel, Domaine des Bourgeois de la ville Soleure**	21.50
Œil de Perdrix	
Lac de Bienne (Schafis ou Erlach)	26.00
Domaine de Soleure, Domaine des Bourgeois de la ville Soleure**	26.00
Rouge	
Erlacher Schlosskeller, Pinot noir, Beat Giauque, Erlach	26.00
Twanner Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Werner K. Engel, Twann	26.00
Schafiser Pinot noir, Fabian Teutsch, Schafis	26.00
Pinot noir de Neuchâtel, Domaine des Bourgeois de la ville Soleure**	26.00
Specialités de la région du Lac de Bienne	
Blanc	
Twanner Chardonnay 50cl, Hans & Peter Feitknecht, Twann	30.00
Twanner Sauvignon blanc 50cl, Hans & Peter Feitknecht, Twann	30.00
Rouge	
Syrah Schlosskeller, 50cl, Beat Giauque, Erlach	31.00
Erlacher Zweigelt, 70cl, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach	47.00
Twanner Pinot noir Barrique, 70cl, Werner K. Engel, Twann	54.00
Vins en bouteille	70/75cl
Blanc (Chasselas)	
Erlacher Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	33.00
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann	33.00
Schafiser Schlösliwy, Fabian Teutsch, Schafis	33.00
Le Landeron, Domaine des Bourgeois de la ville Soleure**	33.00
Oeil de Perdrix	
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann	37.00
Domaine de Soleure, Domaine des Bourgeois de la ville Soleure**	37.00
Rouge	
Erlacher Pinot noir Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	37.00
Twanner Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Werner K. Engel, Twann	37.00
Schafiser Pinot noir, Fabian Teutsch, Schafis	37.00
Pinot noir de Neuchâtel, Domaine des Bourgeois de la ville Soleure**	37.00

**Vendu exclusivement sur les courses régulières de l'Aar et sur courses spéciales

Les Boissons

Vins mousseux / Champagne	<i>75cl</i>
Twanner Brut, Werner K. Engel, Twann	49.00
Champagne Jacquart brut	79.00
Prosecco Teresa Rizzi	45.00

Bière (Bouteille)	<i>33cl</i>
Cardinal spéciale	4.80
Carlsberg sans alcool	4.80
Panaché	4.80

Apéritifs et digestifs

Martini blanc	15 Vol.%	6cl	6.00
Campari	23 Vol.%	4cl	5.50
Cynar	17 Vol.%	4cl	5.50
Ricard	45 Vol.%	2cl	5.00
Bätzi	40 Vol.%	2cl	4.50
Kirsch / Cerises	40 Vol.%	2cl	5.50
Williams	40 Vol.%	2cl	5.50
Grappa	40 Vol.%	2cl	5.50
Marc	40 Vol.%	2cl	5.50
Pflümli	40 Vol.%	2cl	5.50
Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	3cl	9.00
Ballantine's Whisky	40Vol.%	5cl	8.00
Gordon's Gin	37,5Vol%	5cl	8.00
Wodka	40 Vol.%	5cl	8.00
Bacardi	40 Vol.%	5cl	10.00
Jack Daniels	40 Vol.%	5cl	12.00
Eau minérale et jus, joints aux digestifs		Plus	1.50
Tonic / Coca Cola etc., joints aux digestifs		Plus	3.00

Bowle

Bowle aux fruits, alcoolisé	Fr. 30.00 par litre
Bowle aux fruits, sans alcool	Fr. 24.00 par litre

Comme société des Trois-Lacs nous soutenons les viticulteurs de notre région.
Si vous désirez des vins d'autres provenances, nous sommes à votre entière disposition pour vous conseiller.

Les Boissons

Café, thé, lait

Café / Espresso / Café au lait	4.10
Espresso double	6.00
Ovomaltine chaud / froid	4.30
Chocolat chaud / froid	4.30
Thé divers (Ceylon, Menthe, Cynorrhodon, Verveine)	4.00

Avec le café

Friandises (3 pièces), par portion	4.50
------------------------------------	------

Eaux minérales, limonades et jus (Bouteille)

	20cl	33cl	50cl
Eau Valser classic, gazeuse		4.60	6.00
Eau Valser silence, non gazeuse		4.60	6.00
Cidre Ramseier			6.00
Coca Cola ☞		4.60	
Coca Cola Zero ☞		4.60	
Rivella bleu		4.60	
Rivella rouge		4.60	
Fanta		4.60	
Sprite		4.60	
Jus de pomme Ramseier		4.60	
Schorle Ramseier		4.60	
Thé froid Nestea ☞		4.60	
Jus d'orange Michel	4.60		
Tonic water	4.60		
Bitter Lemon	4.60		

Bowle

Bowle aux fruits, alcoolisé	Fr. 30.00 par litre
Bowle aux fruits, sans alcool	Fr. 24.00 par litre

☞Coca Cola, Coca Cola Zero et thé froid/Nestea contiennent les produits de conservation E 338 E202 E211
Des changements de prix et d'articles sont possibles. Tous les prix sont en francs suisses, TVA 8% inclus.

Petit-déjeuner

Petit-déjeuner du matelot	1 croissant 1 petit pain complet pain en tranche 3 sortes de fromages 1 verre de jus d'orange 2 port. de beurres, 2 port. de confitures inclus café, thé, ovomaltine ou chocolat	Fr. 16.50
Petit-déjeuner du capitaine	1 croissant 1 petit pain complet 1 petite tresse pain en tranche 1 yoghourt 3 sortes de fromages 40g de jambon 3 port. de beurres, 2 port. de confitures 1 oeuf dur 1 verre de jus d'orange inclus café, thé, ovomaltine ou chocolat	Fr. 23.50
Petit-déjeuner du Seeland	1 croissant 1 petit pain complet 1 petite tresse pain en tranches 1 yoghourt 3 sortes de fromages 40g de jambon 3 port. de beurres, 2 port. de confitures 1 oeuf dur 1 verre de jus d'orange 1 kiwi 1 canapé avec saumon fumé inclus café, thé, ovomaltine ou chocolat	Fr. 30.50

«Pour l'apéritif»

Buffet apéritif I à Fr. 14.50

Baguette Rustico farcie
Tête-de-Moine sur pain aux noix
Bâtonnets de légumes avec sauces dip
Bruschette aux tomates
Pommes Chips, cacahuètes et sticks

Au minimum 10 personnes
Egalement possible sur les
courses régulières
(horaire normal)

Buffet apéritif II à Fr. 19.50

Mini-ramequin
Truite fumé sur pain complet
Petit-sandwich au jambon
Bâtonnets de légumes avec sauces dip
Olives marinées
Sbrinz en morceaux avec pain

Au minimum 10 personnes
Egalement possible sur les
courses régulières
(horaire normal)
mais pas sous forme de buffet

«Pour l'apéritif»

Chaud

Mini-croissant au jambon	Fr. 2.80 par pièce
Mini-ramequin	Fr. 2.80 par pièce

«mmmh»

Petits brochettes avec melon et jambon cru	Fr. 7.50 par 5 pièces
Bruschette aux tomates, olives et artichauts	Fr. 7.50 par 3 pièces
Silserli au jambon	Fr. 3.50 par pièce

Poissons

Filet de truite fumé en cuillère	Fr. 3.50 par pièce
Silserli au saumon	Fr. 4.50 par pièce
Brochette de crevettes	Fr. 3.60 par pièce

Légumes

Bâtonnets de légumes avec sauces dip (100g)	Fr. 4.00 par portion
Tomates cerises avec mozzarella (3 brochettes)	Fr. 4.00 par portion
Olives diverses (100g)	Fr. 8.50 par portion

Baguette Rustico au demi-mètre

farcié avec :

Jambon, salami ou fromage	Fr. 32.00 par 50cm
Viande séchée ou jambon cru	Fr. 43.00 par 50cm
Roastbeef froid avec sauce tartare	Fr. 36.00 par 50cm
Thon	Fr. 32.00 par 50cm

Tresse - Jambon - Fromage

Tresse au lard	Fr. 5.50 par 100g
Sbrinz en morceaux avec pain	Fr. 6.50 par 100g
Rebibes de fromage	Fr. 7.50 par 100g
Tête de Moine sur pain aux noix	Fr. 2.80 par pièce

Snacks

Pommes Chips, cacahuètes et sticks	Fr. 4.00 par personne
Feuilletés salés (50g)	Fr. 5.00 par personne

Bowle

Bowle aux fruits, alcoolisé	Fr. 30.00 par litre
Bowle aux fruits, sans alcool	Fr. 24.00 par litre

Menus

Pour assurer un service impeccable et rapide, nous vous prions de choisir

un menu unique

pour tout le monde, à l'exception d'une variante végétarienne.

Veillez dans ce cas également commander la même entrée et le même dessert pour tout le monde.

Nos menus sont disponibles à partir de 10 personnes par menu sur les courses régulières ou croisières spéciales.

Potage à la place de salade sur demande

Entrées:

Filet de truite fumé, raifort chantilly	Fr. 13.00
Petite assiette de salades avec terrine	Fr. 13.00
Melon avec jambon cru	Fr. 13.00
Carpaccio de boeuf	Fr. 16.00
Assiette Anti-Pasti	Fr. 14.00
Roastbeef froid avec sauce tartare	Fr. 13.00
Vitello tonnato avec mayonnaise au thon	Fr. 14.00

Menu I à Fr. 34.00

Feuilles de salades ***
Filets de sandre «à la meunière» Pommes nature Broccoli ***
Parfait glacé aux fruits maison avec chantilly ***

Menu II à Fr. 31.50

Salades assorties ***
Filets de truites pochées Sauce à la ciboulette Riz aux légumes ***
Tranche aux noix et nougat ***

Menus

Menu III à Fr. 30.50

Feuilles des salades

Rôti de porc
Pommes purée
Carottes et petit pois

Tranche de forêt noire glacé
avec chantilly

Menu IV à Fr. 31.50

Salades assorties

Suprême de poulet
aux champignons des bois
Gratin dauphinois

Crème de bonbon à la crème

Menu V à Fr. 31.50

Feuilles de salades

Escalopes de porc
à la crème
Nouilles au beurre
Demi pêche

Salade de fruits frais avec chantilly

Menu VIII à Fr. 30.50 (végétarien)

Salades assorties

Vol-au-vent aux roesti
farcié avec champignons des bois

Gâteau de pomme avec chantilly

Menu VI à Fr. 32.50

Feuilles de salades

Ragoût de veau
Spaetzli maison
Légumes de saison

Crème brûlée avec chantilly

Menu VII à Fr. 42.00

Salades assorties

Emincé de veau
«à la bernoise»
Roesti maison

Strudel aux pommes avec sauce vanille

Menu IX à Fr. 30.50 (végétarien)

Feuilles de salades

Ragoût de légumes
avec nouilles larges

Tirami-Sù

Menu de Fête

Menu « Siesta » à Fr. 58.00

Vitello tonnato

Tortellini in Brodo

Brasato al Barolo
Verdure
Polenta

Tirami-Sù

Menu « Berna » à Fr. 78.00

Assiette Hors d'oeuvre

Bouillon aux légumes

Filet de boeuf
Mousse à l'estragon
Gratin dauphinois
Haricots avec lard

Parfait glacé aux fruits maison

Menu « MobiCat » à Fr. 62.00

Melon avec jambon cru

Bouillon avec sherry

Escalopes viennois (veau)
Pommes fondantes
Légumes

Strudel aux pommes
avec sauce vanille

Menu « Ile St. Pierre » à Fr. 72.00

Filet de truite fumé

Crème de tomates avec basilic

Steak de veau avec champignons
Nouilles au beurre
Légumes

Salade de fruits frais avec chantilly

Menu « Chasseral » à Fr. 63.00

Petite assiette de salades

Roastbeef froid avec sauce tartare

Bouillabaisse «Lac de Bienne»

Sabayon froid au vin blanc de Douanne
avec raisins

Goûter

Assiette « Seelandaise » à Fr. 25.50

Viande séchée, lard,
saucisse à l'ail du Seeland, jambon,
filet de truite fumé,
trois sortes de fromages, œuf dur

Assiette « Lac de Biemme » à Fr. 20.50

Jambon, salami,
trois sortes de fromages

Goûter du Bûcheron à Fr. 19.00

Fromage d'Italie chaud (200g)
avec salade de pommes de terre

Goûter du Paysan à Fr. 20.50

Jambon à l'os chaud (180g)
avec salade de pommes de terre

Assiette de viande à Fr. 21.50

Jambon, Salami et lard

Déclaration de viande :
Tous les produits de viande
et les saucisses
CH

Les cocktails dinatoires

Cocktail dinatoire «Rustico»

Fr. 39.00 par personne

Froid:

Baguette Rustico avec jambon et salami
Bâtonnets de légumes avec sauce dip
Légumes marinés : artichaut, tomates, olives
Bruschette assorties

Chaud :

Fromage d'Italie chaud avec pain
Filets de sandre frits avec sauce tartare
Mini Baked Potatoes avec crème aigre
Brochettes aux légumes

Dessert :

Petit mille-feuille, boule de berlin, muffins
Brownies, profiteroles, gâteau aux fruits
Crème brûlée, crème chantilly

Cocktail dinatoire «Joran»

Fr. 59.00 par personne

Froid:

Baguette Rustico avec viande séchée et jambon cru
Petit pain avec Roastbeef froid et Tacchino-Tonnato
Silserli au saumon
Légumes marinés : artichaut, tomates, olives
Plat de fromages avec pain
Petites brochettes avec melon et jambon cru
Bâtonnets de légumes avec sauce dip
Petits-pâtés maison

Chaud :

Jambon chaud avec tresse au beurre
Filets de sandre frits avec sauce tartare
Brochettes de crevettes
Meat-Balls avec sauce sweet-chili
Brochettes aux légumes
Mini Baked Potatoes avec crème aigre

Dessert :

Petit mille-feuilles, boule de berlin, muffins
Plat aux fruits assorties, brownies
Gâteau aux fruits et tourte divers
Profiteroles, crème brûlée, crème chantilly

Tous les cocktails dinatoires uniquement sur les croisières spéciales

Les Buffets

Buffet de jambon

Fr. 46.00 par personne

Buffet de salades avec :

Carottes, tomates, concombres, céleri, choux et salade vertes variées

Pains divers

Jambon à l'os chaud (250g)

Gratin dauphinois

Dessert:

Crème brûlée, meringues, gâteau aux fruits,

Salade de fruits frais, crème chantilly

Buffet «De la Suze»

Fr. 59.00 par personne

Crème de tomates avec Gin (servie)

Filets de truite fumés,

Melon avec jambon cru

Légumes marinés dans l'huile d'olives

6 salades diverses avec deux sauces

Garnitures: croûtons, asperges, tomates, olives

Rôti de cou de porc

Ragoût de veau

Lasagnes aux légumes

Spaetzli maison

Légumes assortis

Dessert:

Crème brûlée, gâteau aux fruits,

Mille-feuille, brownies, muffins,

Salade de fruits frais, crème chantilly

Pasta-Buffer

Fr. 35.00 par persone

Penne all'arrabbiata

Lasagne al forno

Tortellini farcie à la ricotta et épinards

Spaghetti

Les sauces: Bolognese, pomodoro, verdure mediterrann

avec buffet de salades

Tous les buffets uniquement sur les croisières spéciales

Les Buffets

Buffet «Lac de Bienne»

Fr. 69.00 par personne

Crème aux légumes (servie)

Viande séchée et jambon cru

Variétés de poissons fumés

Légumes marinés dans l'huile d'olive

Roastbeef froid, vitello tonnato

6 salades diverses avec deux sauces

Garnitures: croûtons, asperges, tomates, olives

Suprême de poulet avec sauce crème aux herbes

Rôti d'épaule de veau glacé

Légumes, selon saison

Gratin dauphinois

Lasagnes aux légumes

Dessert:

Salade de fruits frais, crème brûlée

Gâteau aux fruits, mousse aux framboises, muffins

Meringues, brownies, crème chantilly

Buffet «Pays des Trois-Lacs»

Fr. 89.00 par personne

Crème de brocoli (servie)

Vitello tonnato, roastbeef froid, terrines et pâtés

Variétés de poissons fumés, cocktail d'écrevisses,

Melon avec viande séchée du Seeland et jambon cru,

Légumes marinés dans l'huile d'olives

6 salades diverses avec deux sauces,

Garnitures: croûtons, asperges, tomates, olives

Rôti de carré de veau

Epaule de bœuf braisé au vin rouge

Ragoût d'omble, sauce au citron

Gratin dauphinois

Riz créole

Légumes divers

Dessert :

Salade de fruits frais, tranche aux noix et nougat

Crème brûlée, mousse aux framboises, gâteau aux fruits

Profiteroles, brownies, mille-feuille, muffins, tirami-sù

Meringues, crème chantilly, plat de fruits

Plateau de fromages et pains divers

Tous les buffets uniquement sur les croisières spéciales

Fondue's...

Fondue Chinoise «Jolimont»

Fr. 39.00 par personne

Salades assorties (servie)

260g viande (bœuf/cheval/poulet) par personne

Riz créole

Accompagnement divers, doux et aigres

5 sauces diverses

Fondue de poissons «Eglistein»

Fr. 39.00 par personne

Salades assorties (servie)

240g poissons

(truite, omble chevalier, perche) par personne

Riz créole

Accompagnement divers, doux et aigres

5 sauces diverses

Fondue au fromage « moitié-moitié » 250g

Fr. 28.00 par personne

Avec pommes de terre et pain

Oignons perlés, cornichons et poires

Accompagné avec :

Herbes des alpes, en plus

Fr. 2.00 par personne

Bolets, en plus

Fr. 4.00 par personne

Morilles, en plus

Fr. 5.00 par personne

... et Raclette

Avec petit réchaud sur la table:

Raclette 250g

Fr. 28.00 par personne

Avec pommes de terre

Cornichons, oignons perlés et fruits

Tous les fondues uniquement sur les croisières spéciales

Desserts

Une spécialité sur nos bateaux ! Sabayon froid au vin blanc de Douanne Une exclusivité dans la région des Trois-Lacs et sur l'Aar	Fr. 9.50
Strudel aux pommes, sauce vanille	Fr. 8.50
Crème brûlée avec crème chantilly	Fr. 7.00
Parfait glacé aux fruits maison	Fr. 7.00
Gâteau aux fruits (selon saison)	Fr. 6.00
Crème de bonbon à la crème	Fr. 7.00
Mousse aux framboises	Fr. 7.00
Tranche de forêt noire glacé avec chantilly	Fr. 7.00
Meringues chantilly	Fr. 7.00
Tirami-Sù	Fr. 7.00
Salade de fruits frais avec crème chantilly	Fr. 8.50
Assiette de dessert variés Petit mille-feuille, petits-muffins, brownies et profiteroles	Fr. 10.50
Tranche aux pommes (aussi pour les personnes avec diabète)	Fr. 7.00
Assiette avec friandises (3pcs.) par portion (avec le café)	Fr. 4.50
Buffet de desserts «Le rêve doux» Salade de fruits frais, gâteau aux fruits, tirami-sù, Crème brûlée, mousse aux framboises, meringues, Profiteroles, brownies, mille-feuilles, muffins Tranche aux noix et nougat, crème chantilly, plat de fruits	Fr. 19.50
Comme supplément au buffet de dessert : Plateau de fromages et pains divers	Fr. 8.50

Le buffet de desserts uniquement sur les croisière spéciale



Informations et réservations

Gastro Lac de Biemme SA

Rue des Bains 1a
Case postale
CH-2501 Biel-Bienne

Téléphone +41(0)32 329 88 22
Téléfax +41(0)32 322 33 25
E-mail gastro@bielersee.ch
Internet www.bielersee.ch

BSG Navigation Lac de Biemme SA

Rue des Bains 1a
CH-2501 Biel-Bienne

Téléphone +41(0)32-329 88 11
Téléfax +41(0)32-322 33 25
E-mail info@bielersee.ch

www.bielersee.ch

BSG Bielersee Schifffahrt
Navigation Lac de Biemme

