

Carte des menus en box

Tous les prix s'entendent TVA 2.6 % incluse (TVA 8.1% en cas de service du personnel) et sont valables dès le 1^{er} mars 2025. Les prix comprennent le travail de conception des menus et le box de transport. Le dressage est ainsi assuré entièrement par le client.

Le matériel doit être rendu propre. Si tel n'est pas le cas, les frais de nettoyage seront facturés au prix de 42 frs/h de nettoyage effectué.

**Ingrédients sous réserve de disponibilité en fonction de la saison du produit*

Entrées

Entrées froides

Prix par personne en CHF

Salade verte de jeunes pousses

5.-

Salade de jeunes pousses

Accompagnement : Sauce à salade maison

Buffet de salades ou bocal individuel de salades mixtes 500ml

7.80

5 sortes à choix : salade verte, carotte, maïs, céleri, betterave, tomate, tomate-mozzarella, pommes de terre, quinoa, couscous, pâtes

Accompagnement : Sauce à salade maison et graines

Salade verte de jeunes pousses et terrine

11.-

Salade de jeunes pousses et terrine à choix (poissons, bœuf, chasse, etc...)

Accompagnement : Sauce à salade maison

Salade César

13.-

Salade mixte, blanc de poulet, copeaux de gruyère, croûtons, graines, œuf cuit dur

Accompagnement : Sauce à salade maison

Tartares et salade

15.-

Tartare à choix : Saumon, truite, bœuf, lapin, cerf, tartare de légumes au basilic (végétarien)

Accompagnement : pain frais, beurre aux herbes, salade de jeunes pousses et sauce à salade maison

Melons et jambon cru

11.50

Melon charentais à chair orange et jambon cru

Buffet style apéritif froid ou apéritif dînatoire

Consultez notre « Carte des apéritif et apéritifs dînatoires »

Entrées chaudes

Prix par personne en CHF

Soupe aux choux (3dl/pers)		6.-
Brunoise de carottes et raves, choux blancs en lanière, jus fumé		
Option végétarienne : avec bouillons de légumes		
Crème de légumes (3dl/pers)		7.50.-
Crème de légumes à choix : courge, carottes au lait de coco et curry, pomme de terre à l'huile de truffe, brocoli, choux fleurs au safran, asperges vertes, champignons		
Feuilleté aux champignons de la Gruyère		12.50
Fond de vol au vent, sauce champignons de la Gruyère, salade de jeunes pousses		
Accompagnement : Sauce à salade maison		
Feuilleté aux morilles		15.-
Fond de vol au vent, sauce morilles, salade de jeunes pousses		
Accompagnement : Sauce à salade maison		
Asperges vertes		
Asperges vertes et sauce hollandaise		11.-
Feuilleté d'asperges vertes		
Feuilleté d'asperges vertes et sauce morilles		16.-
Filet de truite		16.-
Filet de truite, sauce vin blanc, pomme de terre persillée et duo de carottes		
Pavé de cabillaud		18.-
Pavé de cabillaud, sauce citron safran, pommes de terre confites et déclinaison de légumes		
Ravioles		
Gambas	et sauce citron safran, brunoise de légumes	19.-
Chasse (viande)	et sauce aux cornes d'abondances, brunoise de légumes	19.-
Marron-courge	et sauce champignons, brunoise de légumes	16.-
Tomate-mozzarella	et sauce à la crème et basilic, brunoise de légumes	15.-

Plats consistants

Plats froids

Prix par personne en CHF

Poke-Bowl individuel 850ml	12.-
Salades mixtes de saison avec riz ou quinoa, saumon ou poulet pané ou gambas ou tofu	
Accompagnement : Sauce à salade maison et graines	
Tartares (250 gr / pers) et salade	19.-
Tartare à choix : Saumon, truite, bœuf, lapin, cerf	
Accompagnement : Pain frais, beurre aux herbes, salade de jeunes pousses et sauce à salade maison	
Roastbeef	19.-
Roastbeef de bœuf tranché et sauce tartare maison	
Accompagnement : salade de jeunes pousses et sauce à salade maison	
Option : gratin maison	22.-

Viandes et volailles en plats chauds

Prix par personne en CHF

Les sauces, les féculents et les légumes peuvent être modifiés selon vos envies

La volaille :

Emincé de poulet à la crème	16.-
Emincé de poulet et sauce à la crème	
Purée de pommes de terre et jardinière de légumes	
Emincé de poulet curry au lait de coco	18.50
Emincé de poulet et sauce curry au lait de coco	
Riz parfumé et jardinière de légumes asiatiques	
Suprême de poulet	19.-
Suprême de poulet, sauce vin blanc et sa note café	
Pommes de terre rustiques confites et bâtonnets de carottes	

Le bœuf :

Paupiette de bœuf	16.50
Paupiettes de bœuf (2 pièces) et sauce vin rouge et paprika fumé	
Purée de pomme de terre et jardinière de légumes	
Emincé de bœuf	20.50
Emincé de bœuf et sauce vin rouge échalotte	
Tagliatelles et jardinière de légumes	
Filet de bœuf	37.-
Filet de bœuf en basse température et sauce vin rouge thym	
Gratin maison et jardinière de légumes	

Le veau :

Emincé de veau	24.50
Emincé de veau à la zurichoise, sauce à la crème et champignons de Paris	
Rösti et déclinaison de légumes	
Filet de veau	37.-
Filet de veau en basse température et sauce aux morilles	
Purée de pommes de terre et jardinière de légumes	
Filet mignon de veau	40.-
Filet de veau en basse température et sauce aux morilles	
Gratin maison et jardinière de légumes	

Le porc :

Emincée de porc aux champignons	17.50
Emincé de porc et sauce champignons	
Riz long grain et jardinière de légumes	
Saucisse à rôtir	16.50
Saucisse à rôtir et sauce brune	
Purée de pommes de terre et carottes et haricots verts	
Filet de porc	22.-
Filet de porc en basse température et sauce à la crème	
Pommes de terre rustiques confites et jardinière de légumes	
Filet mignon de porc	28.50.
Filet mignon de porc en basse température et sauce vin blanc et Cognac	
Gratin maison et jardinière de légumes	

Les poissons en plats chauds

Prix par personne en CHF

Pavé de saumon	19.-
Pavé de saumon et sauce citron safran	
Riz parfumé et jardinière de légumes	
Pavé de cabillaud	22.-
Pavé de cabillaud et sauce vin blanc et citronnelle	
Pommes de terre rustiques confites et jardinière de légumes	

Menu de Bénichon COMPLET	65.-
Cuchaule et moutarde de Bénichon	
Soupe aux choux	
Jambon, saucisson, lard, carotte, pomme de terre	
Gigot d'agneau, purée, haricots et poire à Botzi	
Ardoise de fromages	
Meringues et crème de la Gruyère	
Bricelet, pain d'anis et croquets	
Menu de Bénichon REDUIT	49.-
Soupe aux choux	
Jambon, saucisson, lard, carotte, pomme de terre	
Gigot d'agneau, purée, haricots et poire à Botzi	
Meringues et crème de la Gruyère	
<i>La composition du menu de Bénichon peut être modifiée selon vos envies</i>	
Jambon de la borne	23.-
Jambon de la borne, saucissons, lard	
Choux frisés, carottes, haricots et pommes de terre persillée, poire à Botzi AOP	
Avec option : avec soupe aux choux	27.-
Gigot d'agneau	21.-
Gigot d'agneau et sauce aux raisins	
Purée de pommes de terre, haricots, carottes, poire à Botzi AOP	
Avec option : salade de carottes rouges	26.-
Macaroni de chalet	11.-
Macaroni avec sauce à la crème, gruyère, carottes, oignons, lardons	
Accompagnement : gruyère râpé	
Soupe de chalet 4dl	7.-
Soupe de chalet à la crème, gruyère, carottes, épinard, pomme de terre, oignons	
Accompagnement : gruyère râpé et croûtons	
Papet vaudois	19.-
Saucisson, saucisse aux choux,	
Poireau à la crème, pomme de terre, carottes	
Choucroute royale	22.50
Jambon fumé, saucisson, saucisse de vienne, lard	
Choucroute, pommes de terre persillées, carottes en bâton	
Avec option : avec Bretzel de 130 gr	25.-

Les Fromages en plats chauds

Prix par personne en CHF

Fondue moitié-moitié	22.-
Kit à fondue (réchaud, caquelon, fourchettes, fiche de recette)	
220g de mélange de fromages à fondue et liquide, pain, ail, poivrier	
Avec option : pommes de terre et panier	24.-
Avec option : plat de viande froide	28.-
Raclette	22.-
Kit à raclette (four électrique, racloir)	
250g de fromage, pommes de terre et panier, poivrier et épices	
Avec option : plat de viande froide	28.-
Brisolée royale	25.-
Châtaignes grillées (250g/pers)	
Plat de fromages, noix, raisins et abricots secs (100g/pers)	
Plat de viande froide, noix, oignons et cornichons (100g/pers)	
Pain et pain de seigle, beurre, fruits frais	
Avec option soupe à la courge 3dl/pers	30.-
Brisolée royale et raclette	40.-
Châtaignes grillées (200g/pers)	
Plat de fromages, noix, raisins et abricots secs (100g/pers)	
Plat de viande froide, noix, oignons et cornichons (100g/pers)	
Pain et pain de seigle, beurre, fruits frais	
Raclette : Four électrique avec 150g/pers et pomme de terre, panier, poivrier et épices	

La paëlla en plats chauds

Prix par personne en CHF

Fruits de mer	24.-
Riz safrané, poivrons, petits pois, tomates, oignons, Fruits de mer : gambas décortiquées et entières, moules, seiche, poulpe, calamar	
Poulet	22.-
Riz safrané, poivrons, petits pois, tomates, oignons, Poulet : blanc, ailerons et pilons de poulet, chorizo doux	
Végétarienne	18.-
Riz safrané, poivrons, petits pois, tomates, oignons	

Les pâtes en plats chauds

Prix par personne en CHF

Pâtes en sauce	10.-
1 sorte de pâtes à choix : spaghetti, penne, macaroni, fusilli, bavette 1 sauce à choix : tomate, bolognese, pesto, champignons, carbonara Accompagnement : gruyère râpé	
Festival de pâtes	18.-
3 sortes de pâtes à choix : spaghetti, penne, macaroni, fusilli, bavette 3 sortes de sauces à choix : tomate, bolognese, pesto, champignons, carbonara Accompagnement : gruyère râpé	
Lasagne bolognese maison 400g/pers	13.-
Lasagne bolognese (porc-bœuf) et béchamel, gruyère	
Lasagne végétarienne maison 400g/pers	10.-
Lasagne aux légumes et béchamel, gruyère	



Provenances des viandes

Toutes nos viandes sont principalement d'origine suisse, mais peuvent être également d'origine européenne ou extra-européenne :

Agneau	Suisse ou Nouvelle-Zélande
Bœuf	Suisse
Chasse	Suisse ou Autriche
Cheval	Suisse ou Canada
Lapin	Suisse
Poissons de mer	pêche MSC, dont le saumon : Ecosse (UK), Norvège, Alaska (USA)
Poissons d'eau douce	Suisse
Porc	Suisse
Volaille	Suisse ou France

Fromages et desserts

Fromages

Prix par personne en CHF

Petite sélection de fromages

6.-

Pâte dure et mi dure : Gruyère mi-salé, Vacherin moyen, Pré fleuri

Pâte molle : Tomme fleurette

Accompagnement : Raisins, noix, abricots secs

Grande sélection de fromages

18.-

Pâte dure et mi dure : Gruyère mi-salé, Vacherin moyen, Maréchal, Mont Vully, Pré fleuri, crottin de chèvre

Pâte molle : Tomme fleurette, Époisse, bûche de chèvre, Bleu fribourgeoise

Accompagnement : Raisins, noix, abricots secs

Desserts

Prix par personne en CHF

Meringues et crème double de la Gruyère

6.-

Meringues et crème de la Gruyère 1dl/pers

Dessert individuel de ~120g

6.80

Consultez notre « Carte des apéritifs et apéritifs dînatoires » pour sélectionner vos desserts

Ex. Sphère de mousse mangue, bûchette chocolat, palet vanille-caramel, finger tatin, mille-feuille revisité, etc..

Buffet de dessert individuel de 3 pièces/pers de (80-100g/pièce)

15.-

Consultez notre « Carte des apéritifs et apéritifs dînatoires » pour sélectionner vos desserts

Exemple : Paris Brest, choux à la crème, crème brûlée, tartelettes diverses, entremet de mousse, meringues et crème double

Tourtes diverses

7.-

Forêt noire, bavaois, tourte aux fruits, gâteau au chocolat

Décoration de base et plaquette incluse, parfum au choix

Gâteau moulé

7.-

Forme de nuage, cœur, couronne, etc.

Décoration de base et plaquette incluse, parfum au choix

Vacherin glacé personnalisé avec des glaces et sorbets maison

7.50

Décoration de base et plaquette massépain incluse, parfums au choix (3 max)

Glaces à choix et boule de glace

3.50

Parfum : Vanille, caramel, chocolat (blanc, lait ou noir), praliné, fraise, framboise, mûres, myrtilles, mangue, fruit de la passion, pistache, crème brûlée, café, yahourt.

Option : cornet de glace en biscuit

0.80

Sorbet à choix et boule de glace

3.50

Parfum : Fraise, framboise, fruits rouges, mûres, myrtilles, mangue, passion, pomme verte, cassis

Option : cornet de glace en biscuit

0.80