



Réceptions & Conférences

Palais des Congrès de Bienne

2	Pauses et boissons
3 & 4	Menus servis à table
5 & 6	Buffets - Stehlunchs
7	Buffets - Stehlunchs à composer
8	Apéritif et boissons
9 & 10	Apéritif - Cocktail à composer
11 & 12	Carte des vins
13	Les options : services spécialisés
14	Conditions générales de vente

Contacts

Lela Rankovic, Responsable des Banquets
Tel : 032/329.19.62

Sébastien Gasnier, Chef de Cuisine

Ludovic Haguet, Directeur de la restauration
Tél: 032/329.19.84

Rue Centrale 60
2501 Bienne
Email : kongresshaus@eldora.ch

Tous les tarifs sont en francs suisses TVA incluse

Pauses et boissons

Café de bienvenue Café Nescafé, thé, jus d'orange, croissants	par Pers.	8.50
Pause du matin Café Nescafé, thé, jus d'orange, jus multivitaminés Salade de fruits de saison, cake	par Pers.	9.50
Pause de l'après-midi Café Nescafé, thé, jus d'orange, Plateau de fruits tranchés, mini viennoiseries	par Pers.	10.50
Dans les pauses et en remplacement du café Nescafé, nous vous proposons du café Nespresso	Sup/pers.	1.50
Assortiment séminaire Mini viennoiseries divers	pièce	2.50
Corbielle de fruits frais	9 Kg.	85.00
Plateau de fruits coupés/tranchés	3,5 Kg.	85.00
Bouteilles		
Minérales avec ou sans gaz	lt.	8.50
Minérales avec ou sans gaz	PET 5dl	5.00
Softdrinks (Apfelschorle, Coca-Cola, Rivella etc.)	lt.	9.50
Jus d'orange	lt.	10.00
Jus multivitaminés	lt.	10.00
Forfait minérale à table ou stehlunch Minérales avec ou sans gaz, café Nescafé Avec café Nespresso	par Pers. Sup/pers.	8.50 1.50



Nous restons très attentifs à la provenance de nos produits
Nous privilégions les produits de nos régions Suisse

Une envie spéciale, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits
nous vous ferons avec plaisir
une proposition adaptée à votre demande et votre budget

Menus - servis à table

MENU à 36.--

Salade mêlée

Emincé de poulet à la moutarde à l'ancienne
Pommes nouvelles, légumes de saison

Ou

Dos de cabillaud rôti, sauce thym citronné
Riz pilaf aux herbes, légumes de saison

Mousse chocolat blanc et sa compotée de fruits rouges

*

MENU à 39.--

Salade de doucette, œuf dur et croutons à l'ail

Suprême de volaille élevé au maïs, jus au romarin

Pommes rôties, légumes de saison

OU

Filet de saumon rôti, crème à l'oseille

Pommes vapeur, légumes de saison

Mousse tiramisu à la mangue

*



Menus - servis à table

MENU à 45.--

Salade de roquette, tomates séchées et copeaux de parmesan

Filet mignon de porc cuit en basse température, jus crémeux aux chanterelles

Rösti, légumes de saison

Ou

Filet de truite, crème de poisson safranée

Riz sauvage et légumes

Tartelette citron, crème fouettée légère

*

MENU à 52.--

Nougat de fromage de chèvre et saladin de légumes croquants

Roti d'agneau confit jus en persillade,

Gratin dauphinois et légumes de saison

Ou

Filet de dorade rôti, sauce vierge à l'estragon

Riz noir et légumes

Feuillantine chocolat, crème anglaise à la menthe

*

MENU à 65.--

Rillettes de canard, saladin et chutney mangue tomate

Bœuf façon roastbeef, jus comme une béarnaise

Pomme darphin, légumes de saison

Ou

Filet de red snapper, condiments de légumes croquants

Polenta aux légumes du soleil

Dôme framboise et pesto menthe pistache

*

BUFFETS - Stehlunchs

Stehlunch à 36.--

Salade mêlée

Ou Emincé de poulet à la moutarde à l'ancienne
Sauté de porc aux agrumes

Ou Filet de lieu noir sauce chardonnay
Rouleau de carrelet sauce au basilic

Riz pilaf et légumes de saison

Ou Tortellini basilic et fromage, sauce parmesan
Agnolotti aux champignons et aubergines

Gâteau chocolat coco et crème caramel

*

Stehlunch à 39.--

Salade mêlée

Tomate mozzarella ou salade grecque

Ou Escalopine de dinde et jus à la sauge
Boulettes d'agneau façon tajine oriental

Ou Dos de cabillaud rôti au thym citronné
Pavé de colin à la vapeur, sauce kumbawa et gingembre

Pommes de terre rôties au romarin

Légumes de saison

Ou Gnocchis aux légumes du soleil
Fagotini farcis à la tomate et à l'ail

Mousse toblerone

Crème brûlée

Gâteau à la fraise

*

BUFFETS - Stehlunchs

Stehlunch à 46.--

Salade de doucette, œuf dur et croutons
Salade grecque

Sauté de bœuf en persillade
Emincé de veau zurichois

ou

Filet de saumon vapeur à la crème d'aneth
Filet de dorade rôti, sauce citronnelle

ou

Pommes rôties au romarin
Légumes de saison

Ravioli aux légumes et ricotta, sauce mascarpone
Fagotin au jambon cru et parmesan sauce pesto

ou

Mousse au chocolat blanc
Cake au chocolat et noix de coco
Gâteau pêche et fruits de la passion
Moelleux aux pommes

*

Nous restons très attentifs à la provenance de nos produits
Nous privilégions les produits de nos régions Suisse

Une envie spéciale, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits
nous vous ferons avec plaisir
une proposition adaptée à votre demande et votre budget



BUFFETS - Stehlunchs à combiner

buffet de salades par Pers. 9.00

Salade de carottes aux pommes et graines de tournesol
Salade de pommes de terre aux oignons rouges et ciboulette
Salade de racines rouges à l'ail
Salade de fenouil au citron et huile d'olive
Salade mélangée aux jeunes pousses de radis

Buffet de grillades par 100gr. 16.00

Steak de bœuf / Steak de porc mariné / Saucisse de veau / Blanc de poulet / Ribb de porc
Accompagné de divers sauces et mini boules de pain

Fritures de poisson

Beignets de filets de perche sauce tartare par 100gr. 16.00
Beignets de filets de sandre sauce tartare par 100gr. 14.00

Buffet raclette

Servi avec pommes de terre, cornichons, petits oignons par 100gr. 14.00

Buffet pâtes par Pers. 18.00

Raviolini à la tomate séchée et ricotta
Agnolotti aux quatre fromages
ou
Penne: 3 sauces à choix, arrabiata, saumon fumé, bolognaise



Apéritif - boissons et salés

Bouteilles			
Minérales avec ou sans gaz		lt.	8.50
Minérales avec ou sans gaz		PET 5dl	5.00
Softdrinks (Apfelschorle, Coca-Cola, Rivella etc.)		lt.	9.50
Jus d'orange		lt.	10.00
Jus multivitamines		lt.	10.00
Bowl aux fruits rouges			
sans alcool		lt.	25.00
avec alcool		lt.	45.00
Bières			
Aare Bier	bouteille	33cl	6.00
Carlsberg ou Feldschlösschen	pression	25cl	4.00
Vins du lac de Bienne			
		Carte des vins page 11 & 12	
Blanc	Chasselas	50cl	22.00
Rosé	Oeil de perdrix	50cl	23.00
Rouge	Pinot noir	50cl	25.00
Les classiques à volonté			
Chips & cacahuètes		par Pers.	3.00
Chips & cacahuètes & olives marinées		par Pers.	4.50
Chips & cacahuètes, Olives marinées & assortiment de feuilletés		par Pers.	6.50
Dips de légumes avec crème acidulée aux herbes		par Pers.	3.50
Nachos avec sauce tomate relevée		par Pers.	3.50
Les classiques par bol			
Bol de cacahuètes / chips		par bol	3.50
Bol de dips / olives marinées		par bol	5.00
Apéritifs plus gourmands			
Plateau de charcuteries		6 Pers.	48.00
Jambon cru, jambon blanc, salami, boutefas, saucisson de la gruyère, viande séchée accompagné de pain, cornichons, petits oignons Autre choix sur demande		20 Pers.	145.00
Plateau de fromages		6 Pers.	48.00
Vieux gruyère, Appenzeller, tomme, tête de moine, Briat Savarin, bleuchâtel accompagné de divers pains Autre choix sur demande		20 Pers.	145.00

Cocktail – Le coin du salé...

	Pièces froides	par pièce	4.00
✓	Tartare de tomate et mozzarelline à l'italienne		
	Tartare de bœuf à l'huile de truffe		
	Tartare de saumon mariné Gravlax aux agrumes		
	Verrine de lentilles et magret de canard fumé, vinaigrette framboise		
✓	Verrine de mini ratatouille et crumble de parmesan		
	Verrine de poulpe et moule à la catalane		
✓	Verrine de quinoa en taboulé à la mexiquaine		
✓	Verrine panna cotta au bleuchâtel		
✓	Wrap au fromage frais et antipasti		
	Wrap au jambon cru et roquette		
	Wrap au saumon fumé et guacamole		
	Les crostinis	par pièce	4.00
	Viande séchée et cornichon		
✓	Fromage frais aux herbes		
	Tartare de bœuf aux câpres		
✓	Pesto et concassé de tomate séchée		
	Jambon cru et légume pickled		
	Tartare de saumon mariné au citron vert et aneth		
	Rillettes de bondelle fumée aux baies roses		
	Chorizo et fromage de brebis		
✓	Concombre feta et olive		
✓	Nougat de fromage de chèvre		
	Les pièces chaudes	par pièce	4.00
	Mini pizza		
✓	Mini ramequin		
✓	Mini quiche aux légumes		
	Mini flammenkuche		
✓	Mini samossa aux légumes, sauce chili		
	Mini nem au poulet, sauce aigre douce		
	Mini brochette de poulet satay		
	Mini hamburger de bœuf		
	Mini pita pulled beef sauce barbecue		
	Mini pita pulled chicken au curry doux		
	Mini pita pulled pork aux épices		
✓	Mini pita aux légumes et tofu		
	Assortiment de mini feuilletés farcis	par 100g par Kg.	12.00 115.00

Cocktail – Le coin du salé...

Les mini sandwiches	par pièce	4.00
Mini sandwich avec jambon blanc, salade, cornichon		
Mini sandwich avec salami, salade, cornichon		
Mini sandwich œuf, thon, salade		
✓ Mini pain polaire avec cream cheese et concombre		
✓ Mini triangle au fromage et aux herbes fraîches		
✓ Mini navette aux légumes grillés		
Mini sandwich avec jambon cru, salade, cornichon		
Mini pain polaire au saumon fumé, crème acidulée		
Mini navette au pavot et viande séchée		

Cocktail – Le coin des douceurs...

Les verrines sucrées	par pièce	3.50
Mini crème caramel		
Mini crème brûlée à l'orange		
Mini crème brûlée parfumée au Jack Daniel's		
Salade de fruits de saison à la menthe		
Mousse légère au toberone		
Mousse au chocolat blanc et aux fruits rouges		
Panna cotta pistache coulis chocolat		
Panna cotta vanille coulis de fruits rouges		
Mini tiramisu café amaretto		
Les tartes, tourtes et entremets	par pièce	3.50
Mini tartelette aux fruits de saison		
Mini cake noix de coco et chocolat		
Mini gâteau moelleux aux pommes fondantes		
Mini entremets aux fruits de la passion et à la pêche		
Mini brownie nappé de chocolat fondant		
Mini craquant au chocolat		
Mini brownie aux noix de pecan		
Mini tartelette meringuée au citron		
Mini tartelette au chocolat		
Mini cheese cake citron et framboise		
Mini Opéra chocolat-café		
Mini Pastel de nata		
Mini Paris-Brest au praliné		
Mini gâteau crumble aux prunes		
Mini gâteau moelleux au chocolat et banane		

Vins – à la carte...

SUISSE, LAC de BIENNE / SCHWEIZ, BIELERSEEWEINE

Blancs / Weiss

Ligerzer Chasselas - Erich Andrey - Ligerz	75cl	39.00
Chardonnay - Martin Hubacher - Twann	75cl	50.00
Pinot Gris - Martin Hubacher - Twann	75cl	51.00
Chasselas - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	39.00/22.00
Sauvignon - Nike Bosiger - Twann	75cl	51.00
Pinot Gris - Nike Bosiger - Twann	75cl	52.00

Rosés / Rose

Œil de predrix - Martin Hubacher - Twann	75cl	39.00
Œil de predrix - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	39.00/23.00

Rouges / Rot

Pinot Noir - Erich Andrey - Ligerz	75cl	43.00
Pinot Noir Vieille vigne Barrique - Erich Andrey - Ligerz	75cl	83.00
Pinot Noir - Martin Hubacher - Twann	75cl	45.00
Pinot Noir Malbec - Nike Bosiger - Twann	75cl / 50cl	43.00/25.00
Pinot Noir Barrique - Nike Bosiger - Twann	75cl	51.00

SUISSE / SCHWEIZ

Blancs / Weiss

Chasselas - Domaine de fischer - Féchy VD	75cl	38.00
Chardonnay - Domaine du Crochet - Mont/Rolle VD	75cl	56.00
Elevé en barrique de chêne		
Johannisberg du Valais - La Torrentière - Sion VS	75cl	46.00
Les félines		
Yvorne - Clos de la George - Yvorne VD	75cl	47.00

Rosés / Rose

Œil de predrix - Keller et fils - Vaumarcus NE	75cl	41.00
Œil de predrix - Val d'Eve - VD	75cl	37.00

Rouges / Rot

Pinot Noir - Château de Vincy - Gilly VD	75cl	39.00
Elevé en barrique de chêne		
Le clos rouge - Clos du Châtelard - Villeneuve VD	75cl	47.00
Gamay, Pinot noir, Garamet, Garanoir		

Vins – à la carte...

Anthologie - Clos du Châtelard - Villeneuve VD Elévé en barrique de chêne, cépages nobles	75cl	58.00
Humagne - La Torrentière - Sion VS Elévé en barrique de chêne	75cl	55.00
Syrah du Valais - La Torrentière - Sion VS	75cl	52.00
Merlot del Ticino - Pra Rosso - Mendrisio TI	75cl	42.00

ETRANGERS / Ausländisch

Blancs / Weiss

Chardonnay Nuviana - Bodega Nuviana ES	75cl	35.00
Gewürztraminer Réserve - Alsace FR	75cl	47.00
Muscadet de Sèvre et Maine - Loire FR Château de la Ragotière 1er cru	75cl	37.00
Sancerre - Domaine de la Perrière - Loire FR	75cl	48.00

Rouges / Rot

Château de la grave - Côte de Bourg - Bordeaux FR	75cl	40.00
Vacqueyras - Domaine de la garrigue - Côte du Rhône FR	75cl	44.00
Château Neuf du Pape - Côte du Rhône FR Les Combes d'Arnevels - Famille Quiot	75cl	74.00
Nero d'Avola - Abbazia Santa Anastasia IT	75cl	38.00
Copertino Rosso Riserva - Faunus - Pouilles IT	75cl	36.00
Rubio - Montalcino Rosso - San Polo IT	75cl	45.00
Rioja Riserva - Bodega Bilbainas ES	75cl	48.00
Rocca Rubia Riserva - Cantina Santadi IT	75cl	54.00

Vins mousseux et Champagnes / Schaumweine und Champagner

Val d'Eve - Blanc Brut Réserve ou Rosé demi-sec - CH Assemblage de cépages nobles	75cl	49.00
Mauler - Cordon Or Brut ou Rosé - CH	75cl	45.00
Mauler - Cuvée Blue Label - CH	75cl	46.00
Mauler - Cuvée Chardonnay Brut - CH	75cl	65.00
Joseph Perrier - Cuvée Royal Blanc Brut - FR	75cl	95.00

Les Options – Services personnalisés...

Droit de bouchon

Pour les boissons apportées de l'extérieur, un droit de bouchon sera perçu, correspondant au service, l'infrastructure et les verres.

Par bouteille de 50cl	par btl	15.00
Par bouteille de 75cl	par btl	24.00
Par bouteille de 150cl	par btl	39.00
Minérales	par litre	2.00

Décoration florale

Si vous le souhaitez, nous serons ravis de commander des compositions florales à disposer sur chacune des tables ou sur les buffets.

Frais de Personnel

Les frais de personnel sont inclus pour une prestation de 4h00. Au-delà, vous avez la possibilité de poursuivre votre déjeuner ou dîner, avec un supplément de CHF 55.- par heure et par serveur.

Heures d'ouvertures

Une demande d'autorisation d'ouverture auprès de la police est nécessaire pour toute manifestation se prolongeant après 23h30 du dimanche au jeudi et après 00h30 le vendredi et samedi.

Service accueil et sécurité

Si vous le souhaitez, nous pourrions organiser un service accueil ou de sécurité pour veiller au bon déroulement de votre événement.



Conditions de vente

Réservation - Annulation - Modification de la réservation

La réservation du client est définitivement enregistrée dès réception par l'établissement d'un exemplaire du devis et de celui des conditions générales de vente, dûment paraphés à chaque page, puis datés et signés par le client en dernière page, revêtus de son cachet commercial et de la mention " Bon pour accord".

Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'arrhes de vingt-cinq pour cent (25%) du montant TTC de la prestation.

Annulation totale ou partielle d'une manifestation

En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation, les dispositions suivantes seront applicables:

Annulation jusqu'à 90 jours avant l'évènement	Remboursement total de l'acompte
Annulation jusqu'à 60 jours avant l'évènement	Facturation de 25% de l'offre
Annulation jusqu'à 30 jours avant l'évènement	Facturation de 50% de l'offre
Annulation jusqu'à 2 jours avant l'évènement	Facturation de 75% de l'offre
Annulation jusqu'à 24 heures avant l'évènement	Facturation de 100% de l'offre

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à l'établissement par écrit.

Prix- règlement

Les tarifs sont exprimés en francs suisses.

Sauf disposition prévue par un accord spécifique, les factures du solde sont payables à 30 jours. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard à une fois et demie le taux légal en vigueur.

Conditions des prestations

Les frais de Personnel sont inclus pour une prestation de 4h00. Au-delà, vous avez la possibilité de poursuivre votre déjeuner ou dîner, avec un supplément de CHF 55.- par heure et par serveur.

Evènement exceptionnel- Force majeure

L'Etablissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté, d'un évènement exceptionnel, ou d'un cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition des lieux, coupures d'électricité eau, gaz, panne d'ascenseur entraînant le disfonctionnement de l'évènement etc.