



# Mariages et banquets

*Laissez-vous inspirer par nos étoiles...*



... POUR LE PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE

# LE CADRE

## IDÉAL POUR VOTRE MARIAGE

**Aux portes des Franches-Montagnes, dans un lieu à l'architecture novatrice et moderne, le CIP vous ouvre un espace unique pour vos événements.**

**C'est votre plus belle journée... ce sera la plus importante pour nous. Toute notre équipe est à votre disposition pour en faire un moment inoubliable pour vous et vos invités.**

### Salles de banquet

---

Nous nous ferons un plaisir d'organiser vos banquets et fêtes de tous types selon vos attentes. Deux salles sont à votre disposition:

|                   | Surface m <sup>2</sup>                   | Personnes max.        |
|-------------------|--|-----------------------|
| <b>Auditorium</b> | 300m <sup>2</sup> + jardin               | Jusqu'à 100 personnes |
| <b>Espace CIP</b> | 500m <sup>2</sup> + terrasse panoramique | Jusqu'à 250 personnes |

### Chambres d'hôtel

---

Pour les convives qui souhaitent dormir sur place, notre établissement dispose de 40 chambres avec vue sur la campagne, toutes équipées de bain ou douche, télévision et wifi.

### Restaurant

---

Notre cuisine offre des plats régionaux et privilégie les produits de saison et du terroir. Avec un service soigné et des mets créatifs, nous vous proposons un voyage de saveurs.



POUR CHAQUE OCCASION, UN ESPACE...

# APÉRO FORFAITS

## Apéritif fruité\*

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Prestations</b> | Bowle avec et sans alcool<br>Choix de feuilletés maison |
| <b>Prix</b>        | CHF 9.50 par personne                                   |

## Apéritifs Les Trois Lacs\*

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Prestations</b> | Chasselas, Mont-Vully<br>Œil-de-perdrix, Neuchâtel<br>Pinot Noir, La Neuveville<br>Saucisson de Corgémont<br>Tête de Moine |
| <b>Prix</b>        | CHF 18.- par personne  |

## Apéritif pétillant\*

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Prestations</b> | Mauler Brut<br>Brut rosé du Prieuré Saint-Pierre<br>Bruschetta de tomates<br>Moelleux au saumon fumé<br>Mini sandwich au jambon cru<br>Feuilletés maison |
| <b>Prix</b>        | CHF 20.- par personne  |

\*Les forfaits sont basés sur un temps max. d'une heure

# APÉRO PERSONNALISÉ

## Bouchées froides\*

|  | Prix     |
|--|----------|
| Tartare de bœuf  | CHF 3.-  |
| Tartare de saumon                                      | CHF 3.-  |
| Foie gras, pain d'épices                               | CHF 3.-  |
| Moelleux saumon fromage frais                          | CHF 2.50 |
| Truite fumée et raifort                                | CHF 3.-  |
| Minisandwich au jambon cru                             | CHF 2.50 |
| Minisandwich au poulet fumé                            | CHF 2.50 |
| Minisandwich au saumon                                 | CHF 2.50 |
| Verrine de taboulé, tomates séchées                    | CHF 2.50 |
| Verrine de lentilles et espuma de poivrons             | CHF 2.50 |
| Vitello Tonnato en cuillère                            | CHF 2.50 |
| Accras de poissons du lac aux épices                   | CHF 2.50 |
| Brochettes tomate-mozzarella                           | CHF 2.50 |
| Minicornets assortis (houmous, tarama, tomate, jambon) | CHF 2.-  |
| Toetché  | CHF 1.50 |
| Bruschetta à la tomate                                 | CHF 1.50 |

## Plat\*

|                                    | Prix     |
|------------------------------------|----------|
| Plateau de fromages régionaux      | CHF 6.-  |
| Plateau de charcuterie régionale   | CHF 6.-  |
| Découpe de pata negra de Vaumarcus | CHF 13.- |

\*Minimum 15 pièces par choix

## Bouchées chaudes\*

|  | Prix     |
|--|----------|
| Crevette en chemise de pommes de terre                         | CHF 2.50 |
| Microcroissant au jambon                                       | CHF 1.50 |
| Minicalzone aux légumes  | CHF 2.-  |
| Miniquiches assorties  | CHF 1.50 |
| Brochettes de poulet Teriyaki                                  | CHF 3.50 |
| Saucisse d'Ajoie, polenta aux champignons                      | CHF 3.50 |
| Assortiment de petits burgers (cheese, pulled, légumes, vegan) | CHF 4.-  |
| Brochette de légumes   | CHF 2.50 |
| Feuilleté (5pcs)   | CHF 4.50 |
| Agneau sur ratatouille   | CHF 3.50 |
| Canard à l'orange sur mousseline                               | CHF 3.50 |

## Desserts\*

|                               | Prix     |
|-------------------------------|----------|
| Minitartelette au citron      | CHF 1.50 |
| Verrine mousse chocolat       | CHF 2.-  |
| Minicheesecake framboise      | CHF 2.-  |
| Minicake chocolat ou citron   | CHF 1.50 |
| Minitarte Tatin               | CHF 2.50 |
| Panna cotta aux fruits rouges | CHF 2.-  |
| Minicrème brûlée              | CHF 2.-  |
| Brochette de fruits           | CHF 2.50 |

# MENUS

## LES COMPOSITIONS DU CHEF

### Menu Le Classic

|                |  |
|----------------|--|
| <b>Entrée</b>  | Mousse de bondelle fumée et jambon cru   |
| <b>Potage</b>  | Crème de tomates   |
| <b>Plat</b>    | Filet de porc à la moutarde à l'ancienne<br>Pommes mousseline<br>Légumes de saison |
| <b>Dessert</b> | Mousse au chocolat   |
| <b>Prix</b>    | CHF 57.-   |

### Menu Le Festif

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Entrée</b>    | Salade de jeunes pousses et légumes croquants                                   |
| <b>Entremets</b> | Ballotine de pintade<br>Ravioles à la truffe<br>Crème à la tomme des Reussilles |
| <b>Plat</b>      | Faux filet de veau<br>Sauce béarnaise<br>Pommes Anna<br>Légumes glacés          |
| <b>Dessert</b>   | Opéra   |
| <b>Prix</b>      | CHF 88.-  |

### Menu Le Préféré

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Entrée</b>  | Foie gras au torchon et chutney aux figues                                  |
| <b>Potage</b>  | Consommé au Porto   |
| <b>Plat</b>    | Pavé de bœuf<br>Sauce Périgourdine<br>Pommes Pont Neuf<br>Jardin de légumes |
| <b>Dessert</b> | Méli-mélo choco-framboise   |
| <b>Prix</b>    | CHF 74.-  |



# FORFAIT

## VIVE LES MARIÉS\*

### Prestations

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Apéritif<br/>Boissons</b>       | Chasselas du Mont Vully<br>Œil de Perdrix de Neuchâtel<br>Jus d'orange<br>Jus de pomme<br>Eau minérale                              |
| <b>Apéritifs<br/>Amuse-bouches</b> | Feuilletés maison<br>Moelleux au saumon et fromage frais<br>Tartare de bœuf<br>Bruschetta à la tomate<br>Pain d'épices au foie gras |
| <b>Entrée</b>                      | Mousse de truite fumée et jambon cru  |
| <b>Potage</b>                      | Consommé au Porto   |
| <b>Plat<br/>principal</b>          | Mignon de porc en croûte<br>Son jus aux champignons<br>Potager de légumes   |
| <b>Desserts</b>                    | Pièce montée<br>Mignardises   |
| <b>Boissons</b>                    | Chasselas du Mont Vully<br>Pinot Noir, la Neuveville<br>Eau minérale<br>Soda<br>Café  |
| <b>Prix</b>                        | CHF 98.-  |

\*Le forfait comprend l'équivalent d'une demie bouteille de vin par personne.



# BUFFET

## CIP

### Prestations

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Entrées</b>          | Choix de salades de crudités, sauces française et italienne<br>Pâté de veau en croûte<br>Assortiment de charcuterie régionale et jambon cru<br>Truite fumée, mousse au raifort<br>Terrine de légumes du marché<br>Salade de crevettes calypso<br>Salade niçoise<br>Salade tomate-mozzarella (en saison)<br>Salade de doucette (en saison) |
| <b>Plats principaux</b> | Filet mignon de porc en croûte - Jus aux champignons<br>Saumon confit - Sauce hollandaise<br>Tortelloni ricotta et épinards<br>Jardinière de légumes- Ratatouille minute<br>Pommes grenailles sautées<br>Plateau de fromages régionaux  |
| <b>Desserts</b>         | Duo de mousse au chocolat<br>Bavarois<br>Tarte aux pommes<br>Tartelette citron<br>Crème brûlée  |
| <b>Prix</b>             | CHF 75.- (à partir de 30 personnes)   |

# MENUS

## PERSONNALISÉS\*

| Entrées   | Prix      |
|---|-----------|
| Tomate, mozzarella de bufflonne, basilic              | CHF 15.-  |
| Salade de jeunes pousses et légumes croquants         | CHF 8.50  |
| Salade de doucette, œufs, croûtons et lardons (hiver) | CHF 10.50 |
| Saumon mariné, sauce miel et moutarde, toasts         | CHF 17.-  |
| Terrine de légumes, chutney de groseilles             | CHF 14.-  |
| Salade de roquette et copeaux de parmesan             | CHF 8.50  |
| Mousse de bondelle fumé et jambon cru                 | CHF 16.-  |
| Foie gras au torchon et chutney aux figues            | CHF 18.-  |
| Tartare de saumon, toast et beurre                    | CHF 18.-  |

| Entrées chaudes   | Prix     |
|---|----------|
| Saumon en croûte d'herbes<br>Sauce au Noilly Prat, risotto Venere             | CHF 19.- |
| Ballotine de pintade, ravioles à la truffe<br>Crème à la tomme des Reussilles | CHF 21.- |
| Truite des Fjords mi-cuite, spaghettis de légumes                             | CHF 19.- |

| Potages                             | Prix     |
|-------------------------------------|----------|
| Crème de tomates                    | CHF 6.50 |
| Vichyssoise                         | CHF 6.50 |
| Gaspacho                            | CHF 8.50 |
| Crème de courges, espuma de marrons | CHF 9.-  |
| Consommé au Porto                   | CHF 7.-  |

| Plats viandes et poissons  | Prix      |
|--|-----------|
| Rôti hâché de bœuf façon Polpettone<br>Pommes purée et carottes vichy                    | CHF 22.-  |
| Coulibiac de saumon  | CHF 27.-  |
| Filets de féra ravigote  | CHF 27.-  |
| Filet mignon de porc en croûte   | CHF 32.-  |
| Suprême de poulet, sauce à l'huile de truffe<br>Risotto au parmesan, légumes de saison   | CHF 24.-  |
| Filet de porc à la moutarde à l'ancienne<br>Pommes mousseline, légumes de saison         | CHF 27.50 |
| Rôti de veau braisé au Pinot Noir<br>Pommes duchesse, jardinière de légumes              | CHF 27.-  |
| Longe de veau basse température, jus aux champignons<br>Pommes carrées, carottes glacées | CHF 32.-  |
| Pavé de boeuf, sauce Périgourdine  | CHF 36.-  |
| Filet boeuf Rossini<br>Pommes mousseline, petits légumes de saison                       | CHF 54.-  |

| Végétariens                   | Prix            |
|-------------------------------|-----------------|
| Tajine de légumes             | CHF 22.-        |
| Risotto aux bolets            | CHF 13.-        |
| Risotto à la tête de moine    | CHF 19.-        |
| Caramelle ricotta et épinards | CHF 14.- / 21.- |
| Parmigiana                    | CHF 19.-        |

| Desserts  | Prix     |
|---|----------|
| <b>Pièce montée</b><br>A partir de CHF 9.- par personne |          |
| Mousse au chocolat                                      | CHF 7.-  |
| Crème brûlée à la vanille                               | CHF 8.-  |
| Panna cotta aux fruits rouges                           | CHF 8.-  |
| Bavarois vanille rhum                                   | CHF 10.- |
| Parfait glacé à la Damassine                            | CHF 9.-  |
| Méli-mélo chocolat-framboise                            | CHF 10.- |
| Opéra   | CHF 12.- |
| Entremets au chocolat                                   | CHF 12.- |
| Salade d'oranges à la menthe                            | CHF 8.-  |
| Tarte Tatin   | CHF 8.-  |
| Palette de sorbets                                      | CHF 9.-  |
| Vacherin glacé  | CHF 10.- |

\*A partir de 10 personnes





# SOUHAITS PARTICULIERS

## PRESTATIONS À LA CARTE

### Régime alimentaire

---

Pour les végétariens ou les personnes souffrant d'allergies, nous proposons également des menus adaptés.

### Dégustation du menu

---

Pour l'organisation de votre mariage, nous aurons le plaisir de vous offrir la dégustation de votre menu pour deux personnes ainsi que les vins qui sont en accord avec celui-ci.

### Propositions de vins

---

Nos vins de fête sont soigneusement sélectionnés. Nous privilégions les produits du terroir. Toutefois, nous cherchons ailleurs ce que nous n'avons pas chez nous, . Ces vins accompagneront idéalement votre repas de fête.

Si vous souhaitez apporter votre vin, nous appliquons un droit de bouchon de CHF 25.00 par bouteille de vin et CHF 35.00 pour vins mousseux et Champagne.

### Menus enfants

---

Nous pouvons prévoir un menu conçu sur mesure pour les enfants jusqu'à 12 ans.



# BRUNCH DU LENDEMAIN

## Prestations

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Sucré</b>           | Choix de pains et viennoiseries<br>Bircher<br>Salade de fruits frais<br>Yogourt de la fromagerie des Reussilles                                   |
| <b>Salé</b>            | Plateau de fromages<br>Roastbeef et choix de charcuteries<br>Saumon fumé<br>Oeufs (brouillés / à la coque / au plat)<br>Saucisses et lard grillés |
| <b>Accompagnements</b> | Confitures maison<br>Miel de la région<br>Beurre de la fromagerie des Reussilles  |
| <b>Boissons</b>        | Café<br>Thé<br>Jus de fruits<br>Minérales   |
| <b>Prix</b>            | CHF 30.- (à partir de 10 personnes)   |



FAITES DURER LE PLAISIR !

# AIDE MÉMOIRE

## PLANIFICATION DU BUDGET

Exemple avec forfait tout compris « Vive les mariés »  
Pour 50 personnes

|   | Prix              |
|---|-------------------|
| Forfait « Vive les mariés » (CHF 98.- par personne) | CHF 4900.-        |
| 5 bouteilles de Champagne (CHF 78.- la bouteille)   | CHF 390.-         |
| Déco (CHF 8.- par personne)                         | CHF 400.-         |
| <b>Total</b>  | <b>CHF 5690.-</b> |

Exemple avec Menu Le Préféré  
Pour 65 personnes

|   | Prix              |
|---|-------------------|
| Menu Le Préféré (CHF 74.- par personne)                         | CHF 4810.-        |
| 10 bouteilles de Pinot Grigio Cesconi (CHF 45.- la bouteille)   | CHF 450.-         |
| 6 bouteilles de Antares ass. Pinot Noir (CHF 82.- la bouteille) | CHF 492.-         |
| 50 boissons sans alcool (CHF 6.- la bouteille)                  | CHF 300.-         |
| Café et spiritueux  | CHF 240.-         |
| <b>Total</b>  | <b>CHF 6292.-</b> |

# AIDE MÉMOIRE

## À QUOI RESSEMBLE MON BANQUET ?

### Checklist

|  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Type d'événement  | <input type="checkbox"/> Quelle disposition de salle est-elle souhaitée ?                    |
| <input type="checkbox"/> Date  | <input type="checkbox"/> Faut-il planifier du temps et de l'espace pour des présentations ?  |
| <input type="checkbox"/> Heure de début / heure de fin                                   | <input type="checkbox"/> Matériel technique (système de musique, projecteur, etc.) ?         |
| <input type="checkbox"/> Une prolongation est-elle souhaitée ? Jusqu'à quelle heure ?    | <input type="checkbox"/> Nappage et décoration florale ?                                     |
| <input type="checkbox"/> Y a-t-il une devise ? si oui, laquelle ?                        | <input type="checkbox"/> Menus spéciaux (par ex. végétariens) pour les invités ?             |
| <input type="checkbox"/> Programme du jour - Que se passe-t-il, où et quand ?            | <input type="checkbox"/> Où se déroule l'apéro, qu'est-ce qui est offert ?                   |
| <input type="checkbox"/> Qui organise, qui vous aide ? (nom, adresse, téléphone, e-mail) | <input type="checkbox"/> Choix du menu   |
| <input type="checkbox"/> Combien d'invités sont attendus ? Combien d'enfants ?           | <input type="checkbox"/> Programme du repas - interruptions, discours, jeux, danse           |
| <input type="checkbox"/> Combien de chambres sont nécessaires ?                          | <input type="checkbox"/> Café, spiritueux, dernier verre - Où, qui paie ?                    |
| <input type="checkbox"/> Est-ce que les clients paient eux-mêmes leurs chambres ?        | <input type="checkbox"/> Collation de minuit ?   |
| <input type="checkbox"/> Brunch du lendemain - Qui paie ?                                | <input type="checkbox"/> Cartes de menu et/ou cartes de table ?                              |
| <input type="checkbox"/> Quelle doit être la taille de la salle ? Quelle salle ?         | <input type="checkbox"/> Coûts et paiement - acompte, facture (adresse)                      |
|  | <input type="checkbox"/> Quels coûts sont couverts par les mariés ? Que paient les invités ? |
|  | <input type="checkbox"/> Conditions générales de vente - Questions ?                         |

**Le CIP**  
**Hôtel Restaurant**

Chemin des Lovières 13  
2720 Tramelan

T 032 486 06 06  
[cip@cip-tramelan.ch](mailto:cip@cip-tramelan.ch)

[cip-tramelan.ch](http://cip-tramelan.ch)