



Restaurant Maison Rouge – 2336 Les Bois  
032 962 50 62 – restaurant.maisonrouge@philippos.ch

Restaurant Le Roselet – 2345 Les Breuleux  
032 959 18 92 – restaurant.roselet@philippos.ch

## Les restaurants de la Fondation pour le cheval vous proposent les menus de groupes suivants pour 2024 :

### MENU 1

Jambon à l'os froid, pommes frites, salade verte

\*\*\*

Dessert du jour de saison

CHF 25.00

### MENU 2

Salade mêlée avec sauce maison

\*\*\*

Steak de porc grillé, sauce moutarde

Risotto aux légumes

\*\*\*

Tarte aux fruits de saison

CHF 29.00

### MENU 3

Salade paysanne jurassienne

\*\*\*

Suprême de poulet sauté, sauce aux champignons à la crème

Spätzli maison, légumes

\*\*\*

Mousse au chocolat Toblerone

CHF 31.00

### MENU 4

Minestrone aux herbes fraîches

\*\*\*

Rôti de porc farci au saucisson jurassien

Polenta au fromage « Chaux-d'Abel », légumes

\*\*\*

Flan caramel

CHF 33.00

### MENU 5

Fromage de chèvre gratiné avec miel et thym, salade verte

\*\*\*

Rôti de bœuf braisé à la bourguignonne

Purée de pommes de terre, légumes

\*\*\*

Mille-feuilles

CHF 37.50

### MENU 6

Amuse-bouche

\*\*\*

Terrine maison, sauce Cumberland

\*\*\*

Roastbeef de bœuf rosé cuit au four, sauce béarnaise

Gratin dauphinois, légumes

\*\*\*

Parfait glacé à la damassine d'Ajoie (eau-de-vie)

CHF 48.00

### MENU 7

Amuse-bouche

\*\*\*

Terrine aux champignons, séré aux herbes

\*\*\*

Émincé de bœuf Stroganoff, pâtes à l'épeautre, légumes

\*\*\*

Cupcake accompagné de glace vanille

CHF 42.00

### MENU 8

Amuse-bouche

\*\*\*

Terrine de poisson, mousse au raifort

\*\*\*

Steak de saumon sauté servi sur un lit de poireaux, sauce au vin blanc

Pommes vapeur

\*\*\*

Sorbet abricot

CHF 48.00

### MENU VEGETARIEN - VEGAN

Entrée et dessert identiques à ceux choisis pour le reste du groupe

\*\*\*

A) Spätzli au fromage

B) Pâtes à l'épeautre des Franches-Montagnes,  
sauce aux champignons frais

C) Potée de légumes avec tofu à la sauce au curry rouge, riz basmati (végane)

CHF 29.00

Nous vous proposons également :

<b>APÉRITIF GARNI</b>	CHF 16.00
Jambon, lard, saucisse, gâteau au fromage, Tête de Moine, mini-sandwichs, Totché (gâteau salé à la crème acidulée), terrine	
<b>MINI-APÉRITIF GARNI</b>	CHF 8.00
Jambon, lard, saucisse, gâteau au fromage	
<b>POUR LA PAUSE-CAFÉ DU MATIN</b>	
1 boisson chaude et 1 croissant	CHF 6.00
<b>« 4H – SALÉ »</b>	
Assiette froide	CHF 18.00
Gâteau au fromage, salade verte	CHF 16.00
Salade jurassienne (salade verte, lard, saucisse sèche, fromage Tête de Moine)	CHF 16.50
<b>« 4H - SUCRÉ »</b>	
Tarte aux fruits avec café et 3 dl d'eau minérale	CHF 9.50
Mini-café gourmand	CHF 7.50

\*\*\*\*\*

Sous réserve de modification de prix ou de modifications des menus.

Nos propositions pour groupes sont valables dès 15 personnes.  
Un seul menu par groupe, plus une variante végétarienne/végane.  
La terrasse ne peut pas être réservée pour les groupes.

Veillez communiquer votre choix ainsi que le nombre définitif de personnes au minimum 10 jours à l'avance, directement auprès du restaurant concerné (Le Roselet ou Maison Rouge).  
Les menus non servis en raison de désistements annoncés seulement la veille de la prestation doivent être payés par l'organisateur à raison de 70%.

Le chauffeur mange gratuitement. Pas de réduction pour le personnel d'accompagnement.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande ou désir particulier, de même que pour nous signaler des intolérances alimentaires.

Nous utilisons autant que possible des produits de producteurs régionaux certifiés IP ou bio.

Provenance de nos produits :

viandes : Suisse - Franches-Montagnes ; France - Frankreich

poisson : Suisse - EU - Norvège ;

œufs : bio Suisse - Franches-Montagnes ;

farine pour pain maison et pâtisseries : Suisse - région Jura ;

légumes : Suisse, Seeland et Jura.

Nous nous réjouissons de vous accueillir afin de vous faire passer un agréable moment.