



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 suivants pour 2023

MENU 1

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

Dessert du jour

CHF 21.00

MENU 2

Salade mêlée

Tranches de porc à la moutarde, riz pilaf, légumes

Tarte aux fruits

CHF 29.00

MENU 3

Salade paysanne

Suprême de poulet aux champignons, spätzli, légumes

Panna cotta aux baies

CHF 31.00

MENU 4

Terrine de poisson et crudités

Rôti de porc à l'ancienne, pommes purée, légumes

Flan caramel

CHF 33.00

MENU 5

Salade jurassienne

Rôti de bœuf braisé, pommes grenailles aux herbes, légumes

Mille-feuilles

CHF 37.50

MENU 6

Amuse-bouche

Terrine de poisson et panaché de salade

Filet mignon de porc en croûte, pommes frites, légumes

Parfait glacé à la damassine

CHF 42.00

MENU 7

Amuse-bouche

Feuilleté aux champignons, avec bolets et morilles

Longe de veau aux grains de moutarde, gratin dauphinois, légumes

Assiette gourmande (3 mini-desserts)

CHF 46.00

MENU VÉGÉTARIEN

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

Spätzli au fromage

CHF 28.00

Nous vous proposons également :

Apéritif garni : CHF 16.00
Jambon, lard, saucisse, gâteau au fromage, Tête de Moine, mini-sandwichs, Totché, profiteroles de roastbeef, terrine

Mini-apéritif garni : CHF 8.00
Jambon, lard, saucisse, gâteau au fromage

Pour la pause-café : 1 boisson chaude et 1 croissant CHF 6.00

« 4H – Salé »

Assiette froide CHF 18.00

Gâteau au fromage, salade verte CHF 16.00

Salade jurassienne CHF 15.00
Salade verte, lard sec, saucisse sèche et Tête de Moine

« 4H – Sucré »

Tarte aux fruits avec café et eau minérale 3 dl CHF 9.50

Mini-café gourmand CHF 7.50

Sous réserve de modification des prix.

Nos propositions pour groupes sont valables dès 15 personnes.

Un seul menu par groupe, excepté végétarien.

Veillez communiquer votre choix ainsi que le nombre définitif de personnes 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%.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande ou désir particulier.
Nous réjouissons de vous accueillir afin de vous faire passer un agréable moment.