



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 2026 :**

MENU 1

Mesclun de salade servi en saladier, vinaigrette aux fines herbes
Jambon à l'os froid, pommes frites

Dessert du jour de saison
CHF 25.00

MENU 2

Salade mêlée, sauce maison

Steak de porc grillé, sauce moutarde
Riz pilaf aux petits légumes

Tarte aux fruits de saison
CHF 29.00

MENU 3

Salade paysanne jurassienne

Suprême de poulet glacé, sauce aux champignons des bois à la crème
Spätzli maison, jardinière de légumes

Mousse au chocolat noir
CHF 31.00

MENU 4

Potage parmentier, croûtons et herbes

Rôti de porc farci au saucisson jurassien

Polenta grillée, légumes de saison

Flan caramel

CHF 33.00

MENU 5

Fromage de chèvre gratiné sur croûtons avec miel et thym

Bouquet de salade mesclun

Emincé de bœuf Stroganoff

Purée de pommes de terre, légumes de saison

Mille-feuilles

CHF 38.00

MENU 6

Amuse-bouche

Filet de truite mariné à l'aneth et poivre rose

Toast au citron

Médallions de filet mignon de porc aux morilles

Gratin dauphinois, légumes de saison

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

CHF 49.00

MENU 7 (végétarien)

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

A) Sptätzli au fromage

B) Pâtes à l'épeautre des Franches-Montagnes,

sauce aux champignons

CHF 29.00

Nos suggestions pour une pause-café matinale, un apéritif ou un quatre-heures se trouvent à la page suivante.

APÉRITIF GARNI (SERVI SUR PLAT)	CHF	16.00
Jambon, lard, saucisse, fromage Tête de Moine , Toetché (gâteau salé à la crème acidulée)		
MINI-APÉRITIF GARNI (SERVI SUR PLAT)	CHF	8.00
Jambon, lard, saucisse, gâteau au fromage		
POUR LA PAUSE-CAFÉ DU MATIN		
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 (salade verte, lard, saucisse sèche, fromage Tête de Moine)	CHF	15.00
« 4H - SUCRÉ »		
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 10 personnes.

Un seul menu pour l'ensemble du groupe, plus une variante végétarienne/végane si besoin

Veuillez 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, mais pas le personnel d'accompagnement, ni le guide.

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

Poisson : Suisse - EU – Norvège

Oufs : 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.