

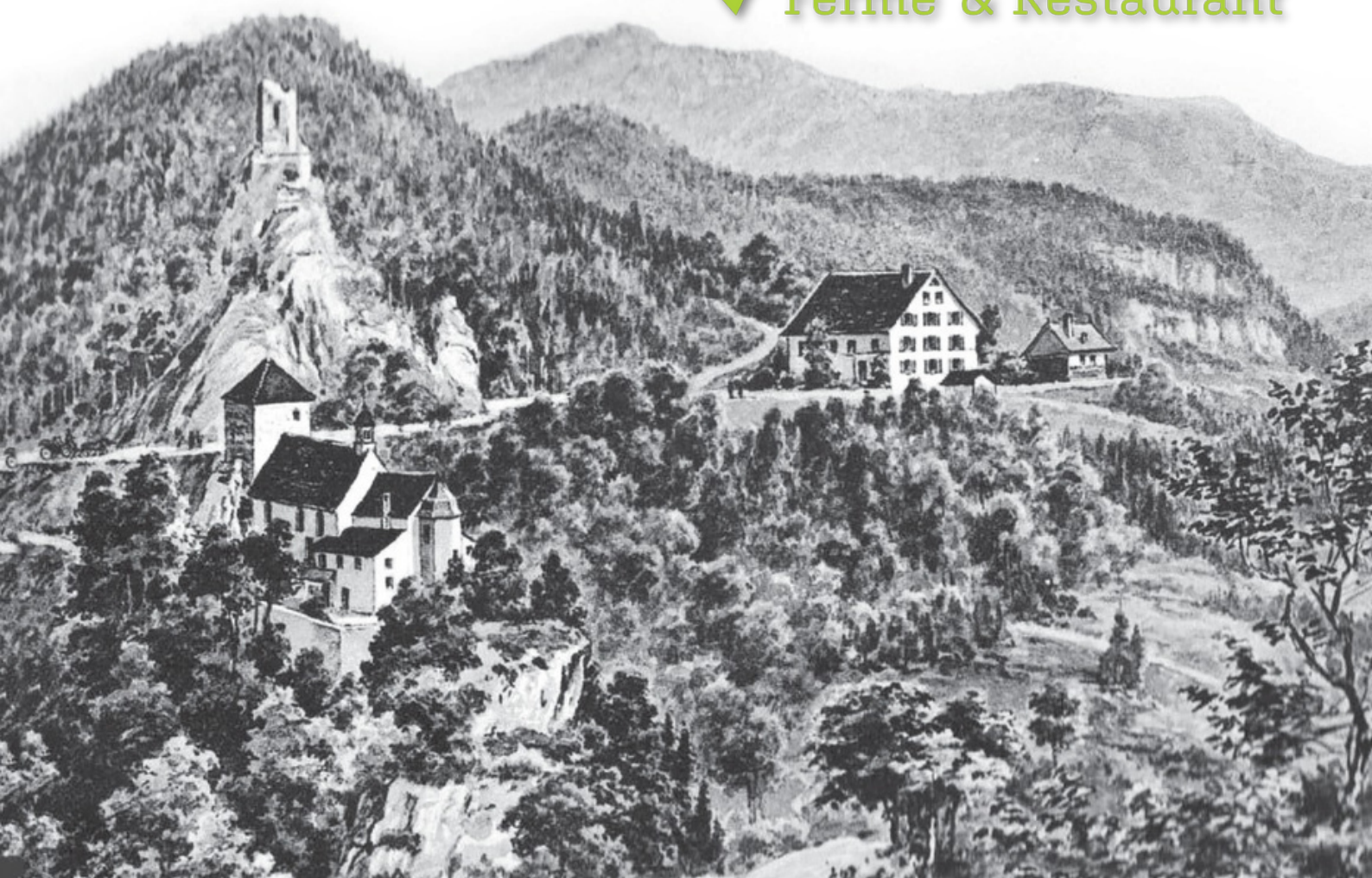


Menus pour groupes

Le Vorbourg 165, 2800 Delémont
Famille Célien Boillat
Tél 032 422 13 74
contact@restaurantvorbourg.ch
www.restaurantvorbourg.ch



MENUS POUR GROUPES
DÈS 8 PERSONNES
MÊME MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



ENTRÉES GROUPE

Salade verte	 	5.00
Potage de légumes		5.00
Salade composée	  	8.00
Friture de carpe (avec salade verte)	   	14.00
Feuilleté ou croûte aux champignons	 	12.00
Truite marinée	  	13.00
Terrine aux morilles, salade verte, toasts	 	10.00
Salade Vorbourg	    	10.00
• Salade verte, œufs durs, lardons, fromage, noix		

PLATS GROUPE

Friture de carpe   	30.00
avec salade verte et frites ou pommes nature à volonté	
Filets de truite aux amandes façon Vorbourg    	24.00
Rôti de porc, sauce champignons  	23.00
Rôti de bœuf, sauce champignons  	27.00
Entrecôte de bœuf (200 g), beurre maison 	39.00
Supplément sauce morilles  	5.00
Duo de rôtis  	26.00
Vol-au-vent  	22.00
Gigot d'agneau	25.00
Jambon à l'os	24.00
Roastbeef chaud, sauce hollandaise	39.00
Faux-filet de porc basse temp., sauce champignons   	27.00
Filets mignons de porc, sauce champignons   	35.00
Piccata de dinde, spaghetti sauce tomate  	23.00
Tranche panée de dinde / porc   	25.00
Bœuf bourguignon  	26.00
Blanquette de veau  	34.00
Fondue au fromage à la tête de moine AOP mélange maison 200 g / pers.	22.00
Friture de truite saumonée salade verte, frites ou pommes nature (à volonté)	35.00

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Pâtes 1 3
- Riz
- Gratin de pommes de terre 7
- Frites maison (sans peau ou Country avec peau)
- Spätzlis 1 3 7
- Pommes natures

DESSERTS

	7	10	8
Tarte aux fruits 1 3 7			5.00
Salade de fruits frais			7.00
Vacherin glacé 3 7			7.00
Tiramisù 1 3 7			6.00
Nuage au citron ou tarte au citron 1 3 7			7.00
Flan caramel 3 7			5.00
Mousse au chocolat 3 7			6.00
Mille-feuille maison 1 3 7			7.00
Crème vanille 3 7			5.00
Petite crème brûlée 3 7			5.00
Café / thé gourmand			12.00
Boule de glace 3 7			3.50
Supplément crème 7			1.00
Forêt noire			6.50
Parfait glacé à la Damassine AOP			7.50
Île flottante			7.00
Flan caramel			6.00

Autres desserts disponibles selon la saison ou selon votre demande à l'avance (coupe aux fraises, bûche de Noël).

FAIT MAISON

Ici, tout est préparé à la ferme avec un maximum d'ingrédients régionaux.

Nous connaissons, respectons et aimons tous nos producteurs, vignerons, bouchers, etc. présents sur notre carte.

PROVENANCES DES INGRÉDIENTS

Nos frites maison : les pommes de terre proviennent de notre ferme du Vorbourg ou des fermes environnantes. De temps en temps, nous leur laissons leur jolie peau : c'est plein de fibres, cela nous rappelle la terre. Depuis plusieurs années, les pommes de terre ne sont plus traitées en cave.

Nos viandes de bœuf : de notre ferme ou de la Boucherie Quiquerez à Grandfontaine.

Nos viandes de porc, de dinde et de poulet : voir le tableau au restaurant.

Nos poissons : Pisciculture Choulat, Courtemaîche.

Les mets végétariens peuvent contenir œuf, lait, fromage, etc.



Véganes : pour les mets véganes, merci de nous contacter.



TVA comprise 8,1%

**Pour toute question sur les allergènes,
notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner.**

LES ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten ①
2. Crustacés ②
3. Œufs ③
4. Poissons ④
5. Arachides ⑤
6. Graines de soja ⑥
7. Lait (et lactose) ⑦
8. Fruits à coque ⑧
9. Céleri ⑨
10. Moutarde ⑩
11. Graines de sésame ⑪
12. Anhydride sulfureux et sulfites ⑫
13. Lupin et produits à base de lupin ⑬
14. Mollusques ⑭

Vous retrouvez ces numéros sur notre carte.
Au besoin, merci de demander.

HORAIRE
RESTAURANT

Mercredi	14 h 00 – 22 h 30
Jeudi	11 h 00 – 22 h 30
Vendredi	11 h 00 – 23 h 30
Samedi	9 h 00 – 23 h 30
Dimanche	9 h 00 – 18 h 00

HORAIRE
CUISINE CHAUDE

11 h 45 – 13 h 15

18 h 30 – 20 h 30