



Menus pour groupes 2026

Le Vorbourg 165, 2800 Delémont
Famille Célien Boillat
Tél 032 422 13 74
contact@restaurantvorbourg.ch
www.restaurantvorbourg.ch
Prix en CHF, TVA 8,1% comprise



MENUS POUR GROUPES DÈS 8 PERSONNES

MÊME MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
A CONFIRMER MINIMUM 7 JOURS À L'AVANCE



ENTRÉES GROUPES

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 GROUPEES

Friture de carpe	① ④ ⑩	32.00
<i>Avec salade verte et frites ou pommes nature. Le tout à volonté</i>		
Filets de truite aux amandes façon Vorbourg	① ④ ⑦ ⑩	25.00
Rôti de porc, sauce champignons	① ⑦	23.00
Rôti de bœuf, sauce champignons	① ⑦	27.00
Entrecôte de bœuf (200 g), beurre maison	⑦	40.00
Supplément sauce morilles	⑦ ⑩	5.00
Duo de rôtis	① ⑦	26.00
Vol-au-vent	① ⑦	22.00
Gigot d'agneau		25.00
Jambon à l'os		25.00
Roastbeef chaud, sauce hollandaise	③ ① ③ ⑦	42.00
Faux-filet de porc basse temp., sauce champignons		27.00
Filets mignons de porc, sauce champignons	① ③ ⑦	35.00
Piccata de poulet, spaghetti sauce tomate	① ⑫	23.00
Tranche panée de dinde / porc	① ③ ⑦	25.00
Bœuf bourguignon	① ⑦	26.00
Blanquette de veau	① ⑦	32.00
Fondue au fromage à la Tête de moine AOP		23.00
<i>Mélange maison 220 g / pers.</i>		
Friture de truite saumonée		35.00
<i>Salade verte, frites ou pommes nature (le tout à volonté)</i>		

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

Tarte aux fruits ① ③ ⑦	5.00
Salade de fruits frais	7.00
Vacherin glacé ③ ⑦	8.00
Tiramisù ① ③ ⑦	6.00
Nuage au citron ou tarte au citron ① ③ ⑦	7.00
Flan caramel ③ ⑦	6.00
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	13.00
Boule de glace ③ ⑦	4.00
Supplément crème ⑦	1.50
Parfait glacé à la Damassine AOP ③ ⑦	8.00
Île flottante ① ③ ⑦	7.00

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

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