



Restaurant  
DE L'HÔTEL  
**Du Peyrou**

**MENUS DE PRINTEMPS**

pour les groupes à partir de 10 personnes  
servis dans les salons d'époque du 1<sup>er</sup> étage

**MENU A**

Asperges chaudes et sauce mousseline  
Rosace de jambon cru du Tessin

\*\*\*

Filet d'omble poêlé  
Sauce beurre blanc vanillé  
Pommes nouvelles au  
pesto d'ail des ours  
Légumes printaniers

\*\*\*

Les fraises marinées au vin rouge  
Pain perdu aux figues

\*\*\*

Mignardises

\*\*\*

**Chf. 67.- p.p.**

**MENU B**

Feuilles de salades printanière aux  
œufs de caille, et pointes d'asperges

Espuma de chèvre frais

\*\*\*

Risotto aux morilles

\*\*\*

Le filet d'agneau rôti à  
la tapenade d'olives

Mini röstis et légumes du marché

\*\*\*

Déclinaison sur la rhubarbe et fraise

\*\*\*

Mignardises

\*\*\*

**Chf. 84.- p.p.**

OU

## MENU DU CHEF

Laissez-vous surprendre par le menu du Chef, avec entrée, plat principal et dessert

**Chf. 56.- par pers.**

*Ce menu est disponible le lundi de la semaine de la réservation*

## EN OPTION

La planchette de fromages (5 sortes) 18.- par pers.

Gâteau d'anniversaire 14.- par pers.

*(Vacherin glacé, gâteau au chocolat et feuillantine, fraisier ou framboisier)*

Demandez aussi nos menus classiques...

*Menus de banquets, printemps 2022-23*



*Provenance des viandes pour les repas de banquets :  
Suisse – France sinon spécifié*

*Provenance des poissons pour les repas de banquets :  
Atlantique, Pacifique, mer du Nord sinon spécifié*

*valables pour les menus classiques et de saison*



## CONDITIONS GENERALES POUR BANQUETS 2022-23

Ces menus sont préparés pour des groupes de plus de 10 personnes et sont servis dans nos salles privées de banquets à l'étage.

Pour les mariages, veuillez consulter les forfaits mariages.

- La TVA de 7.7% est incluse dans nos prix.
- La location des salles est comprise dans le prix du menu. Si les salles sont mises à disposition pour des conférences ou séminaires, veuillez-vous référer aux tarifs de location pour séminaires.  
Une location de salle est également facturée pour les groupes de moins de 10 personnes ayant le repas dans une salle privée ainsi pour un groupe ne consommant pas d'alcool. (veuillez-vous référer aux tarifs séminaires)
- Des fleurs et les menus sont disposés sur les tables à nos frais. Si vous désirez des arrangements plus conséquents, nous vous les fournissons volontiers au prix coûtant.
- Nous vous prions de confirmer votre choix de menu 1 semaine à l'avance
- Un même menu est à choisir pour l'ensemble des convives. Les particularités tels que menu végétarien ou allergie sont à nous annoncer à l'avance sans faute de quoi les plats seront facturés en sus.
- Le nombre de convives pour votre réception doit être annoncé le plus rapidement possible ; au plus tard 48 heures avant la réception. **Nous vous rendons attentifs au fait que le nombre de convives annoncé 24 h à l'avance fait foi de facture.**
- Le piano est à votre disposition sur demande gratuitement
- Les cartes de crédit ne sont pas acceptées
- Des arrhes peuvent être requises selon la date et le type de manifestation.
- Après les heures légales de fermeture, il est possible de demander une prolongation (CHF. 250.- par heure)
- L'Hôtel DuPeyrou est fermé le dimanche et le lundi.
- Nous nous réservons le droit de modifier les prix des menus.
- Conditions d'annulation :
  - 15 jours avant la date de réservation : 50% des prestations convenues
  - 7 jours avant la date de réservation : 75% des prestations convenues
  - 2 à 0 jours avant la date de réservation : 100% des prestations convenues

D'ores et déjà, nous nous réjouissons de vous accueillir à l'Hôtel DuPeyrou et vous assurons de nos meilleurs soins pour la réussite de votre réception.

