



Auberge de la Halle

* **Fait maison** / * **Home made** / * **Hausgemacht**

Propositions Menus Groupe / Menuvorschläge / Suggested menus (A partir **de 15 personnes**)

Entrées / Vorspeise / Starter

Menu 1 – 32.-CHF/p (Hors boissons)

Salade mêlée

Gemischter Salat

Mixed salad

Menu 2 – 32.-CHF/p (Hors boissons)

Feuilleté aux champignons *

*puff Pilze**

Mushroom feuilleté *

Menu 3 – 32.-CHF/p (Hors boissons)

Quiche Gruyérienne *

*Käsekuchen **

Cheese Quiche *

Menu 4 - 38.-CHF/p (Hors boissons)

Velouté de légumes

Gemusecreme

Smooth vegetable soup

Plats principaux / Hauptgang / Main Course

Rôti de porc au romarin, Pommes duchesse, Légumes

Schweinebraten an Rosmarin, Kartoffelstock, Gemüse

Roast pork with rosemary, Mashed potatoes, Vegetables

Emincé de porc, Rösti, Carottes

Schwein geschneitztes, Karotten, Gemüse

Porc thinly sliced Curry, Rösti, Carrots

Emincé de volaille, Tagliatelle, Tomates

Geflügel Rindfleisch Teigwaren, Tomaten

Poultry thinly sliced, Tagliatelle, Tomato

Magret de canard, galettes, légumes

Entengrüt, Kartoffelkuchen, Gemüse

Duck breast, patties, vegetables

Desserts / Dessert

Crème brûlée *

*Crème brûlée **

Crème brûlée *

Boule de glace crème Chantilly

Glacekugel mit Schlagrahm

Ice cream and whipped cream

Salade de fruits frais *

*frischer Obstsalat **

Fresh fruits salad *

Meringues, crème double, fruits

Meringues, Doppelrahm, Früchte

Meringues, double cream, fruits

Menu 5 - 38.-CHF/p (Hors boissons)

Petite salade
Kleiner Salat
Green salad

Fondue moitié-moitié
Fondue Halbe-Halbe Frischer
Fondue Half-Half

Meringue, crème double
Meringue Doppelrahm
Meringue, double cream

Menu 6 – 40.-CHF/p (Hors boissons)

Salade aux noix
Salat mit Nüssen
Green salad with nuts

Emincé de veau Zurichoise, Gratin, Carottes
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Gratin, Karotten
Veal loin Zurichoise, Gratin & Carrots

Salade de fruit frais *
frischer Obstsalat *
Fresh fruits salad *

Menu 7 – 36.-CHF/p Végétarien (Hors boissons)

Salade aux noix
Walnuss-Salat
Walnut salad

Cannelloni aux épinards et & Ricotta
Cannelloni mit Spinat und Ricotta
Cannelloni with spinach and ricotta

Crème brûlée avec glace *
*Creme brulee mit Glace **
Creame Brûlée with ice-cream *

Menu 8 – 55.-CHF/p (Hors boissons)

Terrine campagnard sur salade *

*Rustikale Terrine auf Salat **

Local terrine with salad *

Filet mignon de porc, sauce aux morilles
Gratin & jardinière de légumes
*Schweinefilet an Morchelsauce mit
Gratin und Gemüsevariation*
Filet mignon of pork with morels sauce
Gratin and vegetables

Tarte aux pommes*

*Apple tart**

Früchtekuchen *

Menu 9 – 60.-CHF/p (Hors boissons)

Saumon grillé, beurre blanc

Gegrillter Lachs, weisse Butter

Grilled salmon, white butter

Entrecôte de bœuf (Halal sur demande)
Salade, frites et petits légumes
ribeye Rindfleisch (Halal auf Anfrage)
Salat, Pommes frites und Gemüse
Ribeye steak (Halal on request)
Salad, french fries and mixed vegetables

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

Menu 10 – 65.-CHF/p (Hors boissons)

Filet de Sandre
sur lit de poireaux

*Sander Filet auf
Lauchbett*

Filet of pike-perch
on a bed of leeks

Filet de veau aux Morilles
Galette de pomme de terre &
Légumes du primeur
*Kalbsfilet an Morchelsauce
Kartoffel Galetten &
Gemüsevariation*
Veal filet with morel mushrooms
and potato pancakes
and spring vegetables

Coupe du Bouchon
(Meringue, Glace, Vin cuit)

*Coupe Bouchon
(Meringue, Glace, Vin cuit)*

Coupe Bouchon
(Meringue, ice-cream and Vin Cuit)

Menu 11 – 68.-CHF/p (Hors boissons)

Terrine foie gras sur toast *

*Gänseleber Terrine auf Toast **

Englische Uebersetzung *

Tournedos de bœuf
Duo de légumes et Pommes rissolées
*Beef Tournedos
Gemüse Garinture, Bratkartoffeln*
Beef tournedos
Vegetable duo and hash browns potatoes

Coupe Valaisan (Avec alcool)

Walliser (Mit Alkohol)

Valaisan cup (With Alcohol)

Option 2.-CHF p.p

Sauces

Au poivre vert
Aux champignons
Sauce au vin

Optionen 2.-CHF p.p

Saucen

Pfeffersauce
Pilzsauce
Weinsauce

Option 2.- p.p

Sauce

Green Pepper sauce
Mushroom sauce
Wine sauce

Tout changement de sauce ou garniture sera facturé 2.- en plus de menu choisi par personne

Any change of sauce or garnish will be charged 2.- in addition to menu chosen by person

Jede Änderung der Soße oder Garnitur wird zusätzlich zu dem von der Person gewählten Menü berechnet

S'il vous plaît, un seul choix de menu commun à l'ensemble des participants (exception faite des régimes spéciaux)

The logo is a circular emblem with a green border. Inside the circle, the text "AUBERGE DE LA HALLE" is written in a large, serif font at the top, and "GRUYÈRES" is written at the bottom. The central part of the logo features a detailed illustration of a rural scene: a man in a hat plows a field with a horse-drawn cart, a woman stands nearby, and a cow is visible in the foreground. The background of the logo is filled with stylized green leaves and branches.

Propositions de Forfait Boissons pendant le repas (environ **2 heures**)

- Forfait n°1** à 9 CHF/p.- ½ litre d'eau minérale, 1 café ou 1 thé
- Forfait n°2** à 12 CHF/p.- 2.5 dl d'eau minérale, 1 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou 1 thé
- Forfait n°3** à 16 CHF/p.- 2.5 dl d'eau minérale, 2 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou thé
- Forfait n° 4** à 20 CHF/p.- 2.5 dl d'eau minérale, 3 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou thé
- Forfait n°5** à 25 CHF/p.- 3 dl d'eau minérale, 5 dl de vin (**sélection Auberge de la Halle**), 1 café ou thé

Notre chef de cuisine ainsi que toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment !

Informations Importantes

S'il vous plaît, un seul choix de menu commun à l'ensemble des participants (exception faite des régimes spéciaux)

Conditions de réservation pour les manifestations

Vous trouverez ci-dessous les conditions générales qui sont partie intégrante de nos propositions.

Nombre de participants garantis

L'établissement demande à connaître le nombre de participants attendus pour les conférences et banquets au plus tard 72 heures (3 jours ouvrables) avant chaque manifestation. La facturation est établie en fonction de ce nombre de personnes ou selon le nombre actuel de participants s'il devait être supérieur à celui préalablement confirmé.

Pré réservation de l'espace et date d'option

L'établissement retient l'espace mentionné dans nos propositions de manière provisionnelle. Veuillez noter que cette pré réservation sera retenue **jusqu'à 30 jours après date** de la demande (période de 30 jours soumise à réajustement selon état de la demande)

Passé ce délai et sans aucune notification de votre part, l'espace retenu sera libéré. Si l'établissement devait recevoir une autre demande pour la même période que celle pour laquelle l'espace est provisoirement retenu, nous vous contacterons pour discuter avec-vous de votre option.

Annulation ou diminution de votre manifestation

Les annulations et changements doivent nous être communiqués par écrit. Pour l'annulation de votre événement banquet des frais d'annulation suivant seront facturés comme suit :

Moins de 7 jours avant la date de l'évènement : SANS FRAIS

Moins de 2 jours avant la date de l'évènement : 100% du revenu banquet projeté sera facturé