

Carte des menus en box

Tous les prix s'entendent TVA 2.6 % incluse (TVA 8.1% en cas de service du personnel) et sont valables dès le 1^{er} mars 2025. Les prix comprennent le travail de conception des menus et le box de transport. Le dressage est ainsi assuré entièrement par le client.

Le matériel doit être rendu propre. Si tel n'est pas le cas, les frais de nettoyage seront facturés au prix de 42 frs/h de nettoyage effectué.

**Ingrédients sous réserve de disponibilité en fonction de la saison du produit*

Entrées

Entrées froides

Prix par personne en CHF

Salade verte de jeunes pousses	5.-
Salade de jeunes pousses Accompagnement : Sauce à salade maison	
Buffet de salades ou bocal individuel de salades mixtes 500ml	7.80
5 sortes à choix : salade verte, carotte, maïs, céleri, betterave, tomate, tomate-mozzarella, pommes de terre, quinoa, couscous, pâtes Accompagnement : Sauce à salade maison et graines	
Salade verte de jeunes pousses et terrine	11.-
Salade de jeunes pousses et terrine à choix (poissons, bœuf, chasse, etc...) Accompagnement : Sauce à salade maison	
Salade César	13.-
Salade mixte, blanc de poulet, copeaux de gruyère, croûtons, graines, œuf cuit dur Accompagnement : Sauce à salade maison	
Tartares et salade	15.-
Tartare à choix : Saumon, truite, bœuf, lapin, cerf, tartare de légumes au basilic (végétarien) Accompagnement : pain frais, beurre aux herbes, salade de jeunes pousses et sauce à salade maison	
Melons et jambon cru	11.50
Melon charentais à chaire orange et jambon cru	
Buffet style apéritif froid ou apéritif dînatoire	
Consultez notre « Carte des apéritif et apéritifs dînatoires »	

Entrées chaudes

Prix par personne en CHF

Soupe aux choux (3dl/pers)	6.-	
Brunoise de carottes et raves, choux blancs en lanière, jus fumé Option végétarienne : avec bouillons de légumes		
Crème de légumes (3dl/pers)	7.50.-	
Crème de légumes à choix : courge, carottes au lait de coco et curry, pomme de terre à l'huile de truffe, brocoli, choux fleurs au safran, asperges vertes, champignons		
Feuilleté aux champignons de la Gruyère	12.50	
Fond de vol au vent, sauce champignons de la Gruyère, salade de jeunes pousses Accompagnement : Sauce à salade maison		
Feuilleté aux morilles	15.-	
Fond de vol au vent, sauce morilles, salade de jeunes pousses Accompagnement : Sauce à salade maison		
Asperges vertes	11.-	
Asperges vertes et sauce hollandaise		
Feuilleté d'asperges vertes	16.-	
Feuilleté d'asperges vertes et sauce morilles		
Filet de truite	16.-	
Filet de truite, sauce vin blanc, pomme de terre persillée et duo de carottes		
Pavé de cabillaud	18.-	
Pavé de cabillaud, sauce citron safran, pommes de terre confites et déclinaison de légumes		
Ravioles		
Gambas	et sauce citron safran, brunoise de légumes	19.-
Chasse (viande)	et sauce aux cornes d'abondances, brunoise de légumes	19.-
Marron-courge	et sauce champignons, brunoise de légumes	16.-
Tomate-mozzarella	et sauce à la crème et basilic, brunoise de légumes	15.-

Plats consistants

Plats froids

Prix par personne en CHF

Poke-Bowl individuel 850ml	12.50	
Salades mixtes de saison avec riz ou quinoa, saumon ou poulet pané ou gambas ou tofu		
Accompagnement : Sauce à salade maison et graines		
Tartares (250 gr / pers) et salade	19.-	
Tartare à choix : Saumon, truite, bœuf, lapin, cerf		
Accompagnement : Pain frais, beurre aux herbes, salade de jeunes pousses et sauce à salade maison		
Roastbeef	19.-	
Roastbeef de bœuf tranché et sauce tartare maison		
Accompagnement : salade de jeunes pousses et sauce à salade maison		
Option : gratin maison		22.-

Viandes et volailles en plats chauds

Prix par personne en CHF

Les sauces, les féculents et les légumes peuvent être modifiés selon vos envies

La volaille :

Emincé de poulet à la crème	16.-
Emincé de poulet et sauce à la crème	
Purée de pommes de terre et jardinière de légumes	
Emincé de poulet curry au lait de coco	18.50
Emincé de poulet et sauce curry au lait de coco	
Riz parfumé et jardinière de légumes asiatiques	
Suprême de poulet	19.50
Suprême de poulet, sauce vin blanc et sa note café	
Pommes de terre rustiques confites et bâtonnets de carottes	
Magret de canard	24.-
Magret de canard, sauce vin rouge au 4 épices	
Palet de polenta et jardinière de légumes	

Le bœuf :

Paupiette de bœuf	16.50
Paupiettes de bœuf (2 pièces) et sauce vin rouge et paprika fumé	
Purée de pomme de terre et jardinière de légumes	
Emincé de bœuf	20.50
Emincé de bœuf et sauce vin rouge échalotte	
Tagliatelles et jardinière de légumes	
Filet de bœuf	37.-
Filet de bœuf en basse température et sauce vin rouge thym	
Gratin maison et jardinière de légumes	

Le veau :

Emincé de veau	24.50
Emincé de veau à la zurichoise, sauce à la crème et champignons de Paris Rösti et déclinaison de légumes	
Filet de veau	37.-
Filet de veau en basse température et sauce aux morilles Purée de pommes de terre et jardinière de légumes	
Filet mignon de veau	40.-
Filet de veau en basse température et sauce aux morilles Gratin maison et jardinière de légumes	

Le porc :

Emincée de porc aux champignons	17.50
Emincé de porc et sauce champignons Riz long grain et jardinière de légumes	
Saucisse à rôtir	16.50
Saucisse à rôtir et sauce brune Purée de pommes de terre et carottes et haricots verts	
Filet de porc	22.-
Filet de porc en basse température et sauce à la crème Pommes de terre rustiques confites et jardinière de légumes	
Filet mignon de porc	29.-
Filet mignon de porc en basse température et sauce vin blanc et Cognac Gratin maison et jardinière de légumes	

Les poissons en plats chauds

Prix par personne en CHF

Pavé de saumon	19.-
Pavé de saumon et sauce citron safran Riz parfumé et jardinière de légumes	
Pavé de cabillaud	23.-
Pavé de cabillaud et sauce vin blanc et citronnelle Pommes de terre rustiques confites et jardinière de légumes	

Menu de Bénichon COMPLET	65.-
Cuchaule et moutarde de Bénichon	
Soupe aux choux	
Jambon, saucisson, lard, carotte, pomme de terre	
Gigot d'agneau, purée, haricots et poire à Botzi	
Ardoise de fromages	
Meringues et crème de la Gruyère	
Bricelet, pain d'anis et croquets	
Menu de Bénichon REDUIT	49.-
Soupe aux choux	
Jambon, saucisson, lard, carotte, pomme de terre	
Gigot d'agneau, purée, haricots et poire à Botzi	
Meringues et crème de la Gruyère	
<i>La composition du menu de Bénichon peut être modifiée selon vos envies</i>	
Jambon de la borne	23.-
Jambon de la borne, saucissons, lard	
Choux frisés, carottes, haricots et pommes de terre persillée, poire à Botzi AOP	
Avec option : avec soupe aux choux	27.-
Gigot d'agneau	21.-
Gigot d'agneau et sauce aux raisins	
Purée de pommes de terre, haricots, carottes, poire à Botzi AOP	
Avec option : salade de carottes rouges	26.-
Macaroni de chalet	11.-
Macaroni avec sauce à la crème, gruyère, carottes, oignons, lardons	
Accompagnement : gruyère râpé	
Soupe de chalet 4dl	7.-
Soupe de chalet à la crème, gruyère, carottes, épinard, pomme de terre, oignons	
Accompagnement : gruyère râpé et croûtons	
Papet vaudois	19.-
Saucisson, saucisse aux choux,	
Poireau à la crème, pomme de terre, carottes	
Choucroute royale	23.-
Jambon fumé, saucisson, saucisse de vienne, lard	
Choucroute, pommes de terre persillées, carottes en bâton	
Avec option : avec Bretzel de 130 gr	25.-

Les Fromages en plats chauds

Prix par personne en CHF

Fondue moitié-moitié	22.-
Kit à fondue (réchaud, caquelon, fourchettes, fiche de recette)	
220g de mélange de fromages à fondue et liquide, pain, ail, poivrier	
Avec option : pommes de terre et panier	24.-
Avec option : plat de viande froide	28.-
Raclette	22.-
Kit à raclette (four électrique, racloir)	
250g de fromage, pommes de terre et panier, poivrier et épices	
Avec option : plat de viande froide	28.-
Brisolée royale	25.-
Châtaignes grillées (250g/pers)	
Plat de fromages, noix, raisins et abricots secs (100g/pers)	
Plat de viande froide, noix, oignons et cornichons (100g/pers)	
Pain et pain de seigle, beurre, fruits frais	
Avec option soupe à la courge 3dl/pers	30.-
Brisolée royale et raclette	40.-
Châtaignes grillées (200g/pers)	
Plat de fromages, noix, raisins et abricots secs (100g/pers)	
Plat de viande froide, noix, oignons et cornichons (100g/pers)	
Pain et pain de seigle, beurre, fruits frais	
Raclette : Four électrique avec 150g/pers et pomme de terre, panier, poivrier et épices	

La paëlla en plats chauds

Prix par personne en CHF

Fruits de mer	24.-
Riz safrané, poivrons, petits pois, tomates, oignons, Fruits de mer : gambas décortiquées et entières, moules, seiche, poulpe, calamar	
Poulet	22.-
Riz safrané, poivrons, petits pois, tomates, oignons, Poulet : blanc, ailerons et pilons de poulet, chorizo doux	
Végétarienne	18.-
Riz safrané, poivrons, petits pois, tomates, oignons	

Les pâtes en plats chauds

Prix par personne en CHF

Pâtes en sauce	10.-
1 sorte de pâtes à choix : spaghetti, penne, macaroni, fusilli, bavette 1 sauce à choix : tomate, bolognese, pesto, champignons, carbonara Accompagnement : gruyère râpé	
Festival de pâtes	18.-
3 sortes de pâtes à choix : spaghetti, penne, macaroni, fusilli, bavette 3 sortes de sauces à choix : tomate, bolognese, pesto, champignons, carbonara Accompagnement : gruyère râpé	
Lasagne bolognese maison 400g/pers	13.-
Lasagne bolognese (porc-bœuf) et béchamel, gruyère	
Lasagne végétarienne maison 400g/pers	10.-
Lasagne aux légumes et béchamel, gruyère	



Provenances des viandes

Toutes nos viandes sont principalement d'origine suisse, mais peuvent être également d'origine européenne ou extra-européenne :

Agneau	Suisse ou Nouvelle-Zélande
Bœuf	Suisse
Chasse	Suisse ou Autriche
Cheval	Suisse ou Canada
Lapin	Suisse
Poissons de mer	pêche MSC, dont le saumon : Ecosse (UK), Norvège, Alaska (USA)
Poissons d'eau douce	Suisse
Porc	Suisse
Volaille	Suisse ou France

Fromages et desserts

Fromages

Prix par personne en CHF

Petite sélection de fromages	6.-
Pâte dure et mi dure : Gruyère mi-salé, Vacherin moyen, Pré fleuri	
Pâte molle : Tomme fleurette	
Accompagnement : Raisins, noix, abricots secs	
Grande sélection de fromages	18.-
Pâte dure et mi dure : Gruyère mi-salé, Vacherin moyen, Maréchal, Mont Vully, Pré fleuri, crottin de chèvre	
Pâte molle : Tomme fleurette, Époisse, bûche de chèvre, Bleu fribourgeoise	
Accompagnement : Raisins, noix, abricots secs	

Desserts

Prix par personne en CHF

Meringues et crème double de la Gruyère	6.-
Meringues et crème de la Gruyère 1dl/pers	
Dessert individuel de ~120g	6.80
Consultez notre « Carte des apéritifs et apéritifs dînatoires » pour sélectionner vos desserts Ex. Sphère de mousse mangue, bûchette chocolat, palet vanille-caramel, finger tatin, mille-feuille revisité, etc..	
Buffet de dessert individuel de 3 pièces/pers de (80-100g/pièce)	15.-
Consultez notre « Carte des apéritifs et apéritifs dînatoires » pour sélectionner vos desserts Exemple : Paris Brest, choux à la crème, crème brûlée, tartelettes diverses, entremet de mousses, meringues et crème double	
Tourtes diverses	7.-
Forêt noire, bavarois, tourte aux fruits, gâteau au chocolat Décoration de base et plaquette incluse, parfum au choix	
Gâteau moulé	7.-
Forme de nuage, cœur, couronne, etc. Décoration de base et plaquette incluse, parfum au choix	
Vacherin glacé personnalisé avec des glaces et sorbets maison	7.50
Décoration de base et plaquette massepain incluse, parfums au choix (3 max)	
Glaces à choix et boule de glace	3.50
Parfum : Vanille, caramel, chocolat (blanc, lait ou noir), praliné, fraise, framboise, mûres, myrtilles, mangue, fruit de la passion, pistache, crème brûlée, café, yahourt.	
Option : cornet de glace en biscuit	0.80
Sorbet à choix et boule de glace	3.50
Parfum : Fraise, framboise, fruits rouges, mûres, myrtilles, mangue, passion, pomme verte, cassis	
Option : cornet de glace en biscuit	0.80