

# CULINAIREMENT DE A-Z



Luginbühl's EVENT & CATERING  
Postfach 4135, 2500 Biel/Bienne 4  
Schwadernastrasse 65 (Produktion), 2558 Aegerten  
Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02  
[welcome@luginbuehls.com](mailto:welcome@luginbuehls.com), [www.luginbuehls.com](http://www.luginbuehls.com)

## Tables des matières

Tables des matières .....	2
Vous célébrez votre fête - nous organisons le reste.....	4
<b>Cocktail et Apéritif.....</b>	<b>5</b>
APERITIF – FINGERFOOD	5
CLUB SANDWICHES SUR BROCHETTE	5
VARIATION DE MINI-CORNETS	5
APÉRITIF DE RENCONTRES	5
VARIATIONS DE MINI-CANAPÉS	6
APÉRITIFS	6
VARIATIONS DE MINI SANDWICHES	6
CORBEILLE DE SNACKS	6
PAINS SURPRISES	6
BUFFET DE SALADES	7
VARIATIONS D'ENTRÉES EN VERRINE	7
<b>Buffet de plats principaux.....</b>	<b>8</b>
BUFFET GOURMAND SAVOUREUX	8
BUFFET SEELANDAIS	8
CUISINE D'ASIE	8
<b>Grill Party.....</b>	<b>9</b>
BUFFET GOURMAND DE GRILLADES	9
BUFFET DE GRILLADES	9
VARIATIONS DE SALADES ET DE SAUCISSES	9

<b>Propositions de menus.....</b>	<b>10</b>
SALADES / ENTRÉES	10
SOUPES	10
PLATS PRINCIPAUX	11
Poulet	11
Porc	11
Veau	11
Bœuf	11
Végétarien	11
Accompagnements	11
EN GUISE DE CONCLUSION	12
Fromages régionaux	12
Buffet de desserts avec variations en VERRINES	12
Mini pâtisserie	12
Gâteau d'anniversaire / de mariage	12
<b>COCKTAIL DÎNATOIRE .....</b>	<b>13</b>
APÉRO RICHE, DÉJEUNER – DÎNNER?	13
VARIATIONS D'APÉRITIFS	13
Plat principal	14
Dessert en verrine	14
<b>Infrastructure et collaborateurs .....</b>	<b>15</b>
INFRASTRUCTURE	15
COLLABORATEURS	15
FRAIS DE DOSSIER	15

Vous célébrez votre fête - nous organisons le reste

Votre prochain événement est déjà plus proche de la réalité. Laissez-vous impressionner par nos idées et nos photos ou contactez-nous directement pour obtenir une offre sans engagement pour votre future fête.

Chaque événement Luginbühl 's Event & Catering est pris en charge individuellement pour que nous puissions satisfaire chacun de nos clients.

Peu importe si vous avez déjà des idées concrètes concernant votre événement ou si vous voulez bénéficier de nos conseils depuis le début. Luginbühl's vous propose un service complet par une équipe professionnelle et dévouée.

*Nous créons le cadre idéal pour votre événement !*

Que ce soit pour un événement d'entreprise comme une réunion, une promotion, une fête de jubilé ou pour un événement privé comme un mariage, un anniversaire ou une pendaison de crémaillère... Nous créons un concept pour vous. Vous êtes les acteurs principaux, nous assurons la régie !

En tant que régisseurs, nous organisons un moment inoubliable dans une atmosphère unique : immergez-vous avec vos invités dans notre monde culinaire ! Pour cela, nous prévoyons et assurons créativité et passion pour mettre en œuvre et exécuter vos demandes de manière fiable - avec élégance et personnalité. Vous vous imaginez un événement sous la forme d'un apéritif décontracté ? Vous souhaitez plutôt surprendre vos invités avec un événement hors du commun et original sous la forme d'un programme varié ? Nous concevons pour vous, selon vos souhaits et vos besoins, le scénario de votre événement.

Alors si vous avez l'intention de célébrer : Luginbühl's Event & Catering.

Nous nous réjouissons de votre appel !

## Cocktail et Apéritif

### APERITIF – FINGERFOOD

Tartelette avec tartare de bœuf

Brochette cervelas-fromage, pipette de sauce à salade

Praliné de fromage frais avec graines de pistache

Brochette de tomate, olives et mozzarella

Brochette de melon et jambon cru

Mini Cornets avec diverses mousses

*Nous comptons avec 5 pièces par pers.*



*par pers. CHF 20.00*

### CLUB SANDWICHES SUR BROCHETTE

Mini-club sandwiches au jambon cru, tomate ou fromage frais  
thon, saumon...

*Nous comptons avec 6 pièces par pers.*



*par pers. CHF 20.00*

### VARIATION DE MINI-CORNETS

Mini Cornets avec mousses diverses

*Nous comptons avec 6 pièces par pers.*



*par pers. CHF 20.00*

### APÉRITIF DE RENCONTRES

"Un régal pour le palais et les yeux"

Choix de feuilletés

Divers dips de légumes, sauces maison

Brochettes de légumes et fruits divers

Plats de viandes froides et fromages garnis\*

*Corbeille de pain ou tresse au lard*

*Servi comme apéritif (\*140 g par pers.)*

*Servi comme plat principale (\*180 g par pers.)*



*par pers. CHF 18.00*

*par pers. CHF 22.00*

Luginbühl's EVENT & CATERING

Postfach 4135, 2500 Biel/Bienne 4

Schwadernastrasse 65 (Produktion), 2558 Aegerten

Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02

[welcome@luginbuehls.com](mailto:welcome@luginbuehls.com), [www.luginbuehls.com](http://www.luginbuehls.com)

Tous les prix sont en CHF sans TVA à 7.7% (valable jusqu'à 31.12.20)

## VARIATIONS DE MINI -CANAPÉS

Canapé au jambon, salami, œuf, poulet curry, fromage, thon et saumon

*Nous comptons avec 4 canapés par pers.*



par pers. CHF 20.00

## APÉRITIFS

Choix de confectons feuilletés

Dips de légumes, sauces maison

*Tresse au lard*



par pers. CHF 14.00

## VARIATIONS DE MINI SANDWICHES

*Jambon, salami, fromage, tomate-mozzarella, ...*



par pièce CHF 5.00

## CORBILLE DE SNACKS

*Chips, cacahuètes, grissinis, ...*



par pers CHF 3.00

## PAINS SURPRISES

*Pains spéciaux avec différents sandwiches (36 parts)*

par pain CHF 52.00



## Buffet de salades et d'entrées

### **BUFFET DE SALADES**

*Préparé pour l'occasion dès 50 personnes*

*une assortiment des salade possible*

Salade de haricots, salade grecque, salade de carottes,  
salade de pommes de terre, salade de choux rouge,  
salade de choux blanc, salade de lentilles, salade de riz,  
salade de céleri, salade de maïs, salade de pâtes,  
salade tomates-mozzarella, salade verte

*Sauces maison*

Corbeille de pain



par pers. CHF 14.00

### **VARIATIONS D'ENTRÉES EN VERRINE**

*dès 50 personnes (offre adaptée aux produits de saison)*

Cocktail de crevettes aigre-doux

Effiloché de bœuf épicé

Dés de tomates et mozzarella

Variation de poulet-curry

Tartare de betteraves avec truite fumée

Terrine de chasse sur choux rouge

Pains

Nous comptons avec 3 entrées différentes par pers.



par pers. CHF 22.00

## Buffet de plats principaux

### **BUFFET GOURMAND SAVOUREUX**

*dès 50 personnes*

Buffet de salades de saison et corbeille de pain

\*\*\*

Différentes pièces de viande

(Roastbeef, gigot d'agneau, rôti de veau, de porc et de dinde)

Sauce béarnaise et jus au romarin

Gratin dauphinois & légumes



par pers. CHF 48.00

### **BUFFET SEELANDAIS**

*dès 50 personnes*

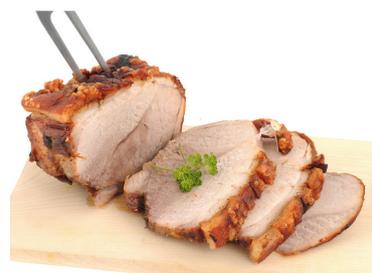
Buffet de salades de saison et corbeille de pain

\*\*\*

Choix de rôtis

(rôti de porc, jambon paysan chaud, fromage d'Italie cuit au four,

lard et saucisson)



par pers. CHF 42.00

### **CUISINE D'ASIE**

*dès 50 personnes*

Salade avec nouilles soba

Kung Tom Yam - soupe claire avec crevettes

Canard à l'ananas

Curry vert avec poulet

Emincé de veau avec légumes asiatiques

Cou de porc avec sauce chili

Nouilles ou riz épicé



Prix sur demande

## Grill Party

### **BUFFET GOURMAND DE GRILLADES**

dès 50 personnes

Buffet de salades de saison

\*\*\*

US Beef, Racks d'agneau, Gourmet Steak, Spareribs,

Poulet, porc, saucisses, crevettes, poisson... et beaucoup plus !

Pommes de terre et épis de maïs

Divers légumes grillés

Corbeille de pain



par pers. CHF 52.00

### **BUFFET DE GRILLADES**

dès 50 personnes

Buffet de salades de saison

\*\*\*

Cuisses de poulet, steak de porc, escalopes de bœuf,

diverses saucisses (saucisse de veau, cervelas, merguez...)

Corbeille de pain



par pers. CHF 42.00

### **VARIATIONS DE SALADES ET DE SAUCISSES**

dès 50 personnes

Buffet de salades de saison

\*\*\*

Diverses saucisses (saucisse de veau, cervelas, merguez,

porc et autres...)

Corbeille de pain



par pers. CHF 32.00

## Propositions de menus

### SALADES / ENTRÉES

Salade mêlée de saison avec sauce maison	par pers.	CHF	6.50
Salade mêlée de printemps avec pointes d'asperges et chips de jambon cru	par pers.	CHF	9.00
Salade mêlée d'été avec filets de magret de canard fumé	par pers.	CHF	9.00
Salade de doucette avec graines de grenades, figues, fromage frais et radis	par pers.	CHF	9.00

(nous vous composons l'entrée sur mesure – n'hésitez pas à nous demander)

Tartare de légumes méditerranéens sur mousse de crème acidulée avec espuma de romarin	par pers.	CHF	14.00
Mousse de fromage de chèvre avec tartare de melons à la lavande et focaccia	par pers.	CHF	14.00
Tartare de saumon fumé avec une mousse de raifort et un bouquet de salade	par pers.	CHF	16.00
Ceviche de sandre sur salade de fenouil et oranges	par pers.	CHF	16.00
Carpaccio de bœuf avec rucola, parmesan et huile d'olive	par pers.	CHF	16.00



### SOUPES

Soupe de carottes avec gingembre et grissinis	par pers.	CHF	7.50
Crème de courge avec mousse de Pernod	par pers.	CHF	7.50
Soupe de tomates froid avec mousse de Gin	par pers.	CHF	8.00
Soupe pommes-curry avec crevettes géantes	par pers.	CHF	8.50

## PLATS PRINCIPAUX

### Poulet

Riz Casimir avec riz et fruits

par pers. CHF 26.00

Emincé de poulet au curry végétarien

par pers. CHF 26.00

### Porc

Jambon chaud

par pers. CHF 21.00

Riz Casimir avec fruits

par pers. CHF 26.00

Rôti de steak de porc

par pers. CHF 32.00



### Veau

Emincé de veau à la zurichoise

par pers. CHF 36.00

Rôti de veau aux champignons

par pers. CHF 36.00

Escalope de veau à la crème

par pers. CHF 36.00

### Bœuf

Chili con carne avec pain croustillant

par pers. CHF 26.00

Ragoût de bœuf Strogoff

par pers. CHF 28.00

Daube de bœuf

par pers. CHF 34.00

Côtes couvertes

par pers. CHF 38.00

Roastbeef avec sauce béarnaise

par pers. CHF 42.00

Filet de bœuf avec sauce balsamique

par pers. CHF 52.00



### Végétarien

Curry rouge avec riz

par pers. CHF 26.00

Piccata d'aubergines

par pers. CHF 26.00

Emincé de champignons

par pers. CHF 26.00



### Accompagnements

A choix : Gratin de pommes de terre, purée de pommes de terre, pommes de terre au romarin, , risotto, spätzli...

Viande : Nous comptons avec env. 300 g viande par personne

Luginbühl's EVENT & CATERING

Postfach 4135, 2500 Biel/Bienne 4

Schwadernastrasse 65 (Produktion), 2558 Aegerten

Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02

[welcome@luginbuehls.com](mailto:welcome@luginbuehls.com), [www.luginbuehls.com](http://www.luginbuehls.com)

Tous les prix sont en CHF sans TVA à 7.7% (valable jusqu'à 31.12.20)

## EN GUISE DE CONCLUSION

### Fromages régionaux

Assiette de fromages avec des spécialités de notre région

Raisin, noix et moutarde à la figue

Pain aux poires et croustillant

par pers. CHF 12.00



### Buffet de desserts avec variations en VERRINES

Panna Cotta aux fruits des bois

Crème brûlée à la mode de grand-mère

Mousse au chocolat blanc et noir

Forêt Noire

Rêve de baies

Vermicelles avec meringues

Tiramisù

Salade de fruits de saison

Nous comptons avec 1.5 portions par pers.

par pers. CHF 9.00

Nous comptons avec 2 portions par pers.

par pers. CHF 12.00



### Mini pâtisserie

Nous comptons avec 2 pièces différentes par invité

par pers. CHF 8.00

### Gâteau d'anniversaire / de mariage

Nous organisons une pièce montée, selon vos vœux

par portion CHF 9.00

## COCKTAIL DÎNATOIRE

### APÉRO RICHE, DÉJEUNER – DÎNNER?



Les mets se présentent sur des brochettes, dans des cornets et ainsi que dans différentes verrines, - présentés de manière créative et moderne. Ils sont servis par notre charmant personnel sur des plateaux ou distribués sur des tables de bar.

Ce type de service convivial, sans avoir à attendre, permet aux invités de converser et de profiter de l'événement de manière idéale

### VARIATIONS D'APÉRITIFS

Tartelette avec tartare de bœuf

Brochette de cervelas et fromage, pipette de vinaigre

Praliné de fromage frais avec graines de pistache

Brochette de tomate et mozzarella

Brochette de melon et jambon cru

Mini Cornets avec diverses mousses

Nous comptons avec 4 pièces par pers.



par pers. CHF 20.00

### ENTRÉES

Vitello tonnato

Création de saumon

Effiloché de bœuf

Fromage de chèvre avec canard fumé

Cocktail de crevettes aigre-doux

„Wiener Schnitzel“ et cubes de pommes de terre

Nous comptons avec 3 verrines par pers.



par pers. CHF 22.00

## Plat principal

Ragoût de bœuf Strogoff avec mousseline de pomme de terre

ou

Emincé de poulet Casimir avec riz et fruits

ou

Risotto au citron et saltimbocca de loup de mer

ou

Lasagne de légumes

Vous choisissez un plat principal par pers.

par pers. CHF 14.00

## Dessert en verrine

Panna cotta aux fruits des bois

Crème brûlée

Création de Forêt noire

Salade de fruits

Mousse au chocolat bicolore

Nous comptons avec 1.5 dessert par pers.

par pers. CHF 9.00



## CURIEUX ?

Après une rencontre personnelle nous préparons volontiers votre offre sur mesure avec des produits de saison et selon vos souhaits...

## Infrastructure et collaborateurs

### INFRASTRUCTURE

Couverts – par pièce	par pcs.	CHF	0.60
Couvert complet	par pers.	CHF	8.00
Nappes en tissue – grandeurs différents	par pcs. dés	CHF	10.00
Grill incl. Gas ou charbonne et nettoyage	par pcs.	CHF	100.00
Garniture festive (Table + 2 bancs)	par pcs.	CHF	28.00
Table haute (sans nappes)	par pcs.	CHF	25.00
Tables hautes illuminés	par pcs.	CHF	38.00

C'est avec plaisir que nous organisons de l'infrastructure supplément – incl. tente, etc. Nous travaillons avec des entreprises extérieures. Pour la coordination nous chargeons 10% du montant de la facture.

### COLLABORATEURS

Nous comptons avec 1 collaborateur par 15 clients. Pour la préparation de l'évènement nous comptons au min. avec 2 heures de temps.

Chef du projet (personne responsable)	par h	CHF	82.00
Collaborateurs (Service, cuisine, allrounder, etc.)	par h.	CHF	64.00
Collaborateurs les dimanches	par h.	CHF	72.00
Coûts supplémentaires après minuit	par h.	CHF	12.00

### FRAIS DE DOSSIER

C'est avec plaisir que nous vous préparons une offre sur mesure. Les frais du dossier y compris la préparation du dossier sur mesure incl. 1 visite sur place.

Les frais vous seront décomptés de la facture finale.

Frais de dossier	forfait	CHF	80.00
------------------	---------	-----	-------