

Pour fêter vos événements, La Maison du Prussien vous offre trois salles de banquet adaptées à chacune de vos réceptions.



Que ce soit pour votre mariage, anniversaire, réunion de famille ou encore repas d'entreprise ou fête de fin d'année, offrez à vos amis, vos collaborateurs un moment inoubliable à la table de Jean-Yves DREVET, Chef de la Maison du Prussien

Le menu choisi sera servi à

L'ensemble des convives

Dès 10 personnes

Menu « Surprise »

Laissez le chef de cuisine prendre les choses en main et profiter de découvrir ses dernières créations.

Communiquez-nous votre budget et /ou le nombre de plats désirés, nous ferons le reste. Dès CHF 68.00 par personne

Menu « Meunier Abraham »

Mise en bouche de bienvenue ***

Mi-cuit de palée du lac comme une tarte fine au citron, salade de concombre et noix de cajou *** Soufflé de homard aux effluves truffées, crème de topinambour

(Supplément de CHF 10.00)

***☐

Suprême de poulet du pays rôti sur la peau, crème aigrette à l'estragon, alliance de carotte et pomme de terre

Symphonie gourmande de la Pâtissière *** Petites gâteries de fin de repas

Menu à CHF 58.00 par personne

Menu « Louis Coinchely »

Mise en bouche de bienvenue ***

Céviche de truite aux légumes anciens et pomme verte, quelques gouttes de l'huile de sésame

***☐

Noix de St. Jacques poêlée, velours de potimarron et guimauve à la noisette

Echine de veau cuite en basse température, mousseline de pomme de terre et carotte, jus parfumé au citron et poivre de Sarawak *** Croquant-nougatine et mousse au chocolat de Java grand cru.

sorbet à la mandarine

Petites gâteries de fin de repas

Menu à CHF 85.00 par personne

Menu « Chapelier Heintzé »

Mise en bouche de bienvenue

***☐

Saumon d'Ecosse Label Rouge cuit à 37°,
déclinaison de carotte finement parfumée au gingembre et citron vert

Raviole maison fourré au foie gras et champignons,
cochon fumé et émulsion au porto

Pièce de filet de bœuf du pays rôti,
basilic et crème de parmesan, gâteau tendre de maïs aux olives et tomates séchées

Tarte fine aux amandes,
poire pochée au thé vert et jasmin, sorbet aux fruits rouges *** Petites gâteries de fin de repas

Menu à CHF 95.00 par personne

Menu « Dame Augustine »

Mise en bouche de bienvenue

***☐

Tartare de daurade royale et crevette sauvage,
légèreté à la verveine, vinaigrette à la bergamote

Risotto carnaroli aux cèpes,
crème douce de fumée

Mon hamburger de cochon laineux des Frères Alcala à Vaumarcus,
dans un pain à la courge

Interprétation givrée d'une Forêt Noire *** Petites gâteries de fin de repas

Menu à CHF 115.00 par personne

Menu « Jean Chambrier »

Mise en bouche de bienvenue ***

Tartelette de homard bleu et salade de magret de canard fumé maison,
oignon confits au vinaigre de framboise et amande

Œuf surprise au caviar,
velours glacé de pomme de terre, vodka et galanga

Foie gras de canard de Landes poêlé,
mousseline de pomme de terre et truffe du Canton

Filet de bœuf du pays rassi sur os rôti,
racine de persil braisé, jus au poivre tilfta *** Tarte au citron meringuée dans le désordre, crème glacée au « petit beurre »

Petites gâteries de fin de repas

Menu à CHF 140.00 par personne

Menu avec une entrée de moins CHF 125.00 par personne

Tous les plats principaux sont accompagnés d'un féculent

Amis végétariens, choisissez un menu et nous l'adapterons avec plaisir à vos souhaits. Pour vos régimes spéciaux ou intolérances particulières,

nous sommes bien sûr à votre écoute

Fromage N'hésitez pas d'en agrémenter votre menu. Sur un « air » de fondue moitié-moitié, froide et légère CHF 12.00

Les fromages affinés de notre chariot CHF 16.00

Les Vins

Pour accompagner votre Menu, notre sommelier se fera un plaisir de sélectionner pour vous, parmi les plus de 250 références de notre cave, les vins qui se marieront le mieux avec les plats choisis.

La découverte des vins, une formule qui vous permet de déguster en accord avec chaque

mets,
un vin différent servi au verre Dés CHF 26.00 par personne

N'hésitez pas d'en agrémenter votre menu