Offre pour les groupes

Min. 8 personnes (salle intérieur: max. 70 ; terrasse : max. 80 ; devant le chalet : pas de maximum)

L'Auberge de Tissiniva vous reçoit dans son cadre à couper le souffle en Gruyère. Aux petits soins et avec mon équipe dynamique, nous vous accueillons pour votre sortie en famille, entre ami.e.s, entre collègues et/ou pour célébrer un évènement particulier. Faites-nous part de demandes particulières!

Vous retrouvez ici notre offre vous étant destinée, un menu à personnaliser selon vos préférences.

La carte se fond dans le cadre, typique et régionale, avec de petites touches au goût du jour. Les plats sont locaux, faits maison et se veulent réconfortants. Certaines recettes m'ont été apprises par ma maman, ou sont originaires d'autres cantons de Suisse.

L'auberge propose une carte de vins issus du Vully, du Lavaux, de Bonvillars, de St. Léonard, de Fully et Maienfeld, que vous pouvez retrouver à la fin de ce document. Vous avez le souçi du détail et vous souhaitez proposer le vin parfait pour vos convives : nous vous faisons volontiers déguster quelques choix de vins lors d'une première venue chez nous.

Se trouvent à l'auberge des enceintes audio de haute qualité et un micro sans fil.

Pour finir, je vous rends attentif.ives à certaines conditions générales à la fin de ce document. En confirmant votre future réservation, vous les acceptez.

Je me tiens volontiers à votre disposition par téléphone au
026 927 20 55, au 079 651 80 21 ou par mail à aubergechezdudu@gmail.com

Rémi Biland
Gérant, chef de cuisine
Alumnus Ecole hôtelière de Lausanne

AUBERGE de Tissiniva

Apéritif

- **Tartes flambées à volonté** 12 CHF/pers.

5 sortes : alsacienne, gratinée, forestière, dzozette et campagnarde

- **Grandes planchettes mixtes richement garnies** 15 CHF/pers.

Saucisson de boeuf, de porc, viande séchée, jambon cru, lard séché, Gruyère, Vacherin fribourgeois, rebibes de tonnelet, fromages frais (de mai à octobre), chutney de pommes, gelée d'ortie, courgettes aigres-douces, noix, oignons, cornichons

- **Grand apéritif avec tartes flambées, grandes planchettes et station de soupe à choix** 18 CHF/pers.

Durant ce temps pour vous retrouver et trinquer, nous vous servons très volontiers au bord du patûrage ou devant le chalet par beau temps pour que vous profitiez du cadre. L'apéritif est servi sous forme de station décorée, inclut le service mais ne comprend pas les boissons.

Lunch ...ou... Apéritif de circonstance

Avec de belles stations décorées, à l'intérieur ou à l'extérieur, incluant le service mais pas les boissons

ex. pour 24 pers.

- **Grande planchette mixte richement garnie, avec 5 sortes de viandes séchées et saucisses, choix de fromages des Invuettes, pickles maison, assortiment de pain**
- **Terrine artisanale** (Traiteur de l'Ancien Comté à la Tour-de-Trême)
- **Canapé de truite fumée de Neirivue**
- **Délice au jambon de la borne et au Gruyère** (Boulangerie des Arcades)
- **Croissant au jambon de la borne et feuilleté aux oignons** (Boulangerie des Arcades)
- **Pain lard et oignons, cuchaule** (Boulangerie des Arcades)

<u>Verrines froides:</u>

- **Betterave et fromage frais**
- **Guacamole de petits pois**
- **Steak tartare**

<u>Mets chauds:</u>

- **Station à soupe** (à choix: crème de lentilles, potage des Grisons ou potage balois)**, assortiment de pain**
- **Malakoff**
- **Petite quiche aux légumes**

37 CHF/pers.
En éliminant 5 choix (=lignes commençant par un point): 32 CHF/pers.

Entrées

- **Filet de truite fumée de Neyrivuz**, rillette, radis au vinaigre et salade verte, graines et pousses 19.50/pers.
- **Vol-au-vent avec sot-l'y-laisse, petits dés de jambon de la borne, poulet, petits pois et carottes** 13 CHF/pers.
- **Salade de sot-l'y-laisse, vinaigrette, graines et pousses** 12.50 CHF/pers.
- **Un Malakoff avec salade verte, vinaigrette, graines et pousses** 11.50 CHF/pers.
- **Paté ou terrine campagnarde** artisanale, salade verte, graines et pousses 12.00/pers.
- **Planchette de viandes séchées** 7 CHF/pers.
- **Planchette de fromages** 6 CHF/pers.
- **Buffet de salades mêlées** (env. 8 sortes), vinaigrette et french dressing, graines à salade, pousses et autres assaisonements 10.50 CHF/pers.

Potages

- **Potage bâlois** (soupe à l'oignon) 6 CHF
- **Potage des Grisons** (avec brunoise de légumes et viande séchée) 8 CHF
- **Crème de petits pois et asperges** (printemps) 9 CHF

2 dl de soupe, accompagnés de persil, croûtons et fromage râpé.

Plats principaux

- **Risotto aux morilles, asperges/courges, et Gruyère** 28.00 CHF
- **Malakoff à volonté, mesclun, vinaigrette du chalet, graines et pousses** 21 CHF
- **Malakoff à volonté, avec salades mêlées du buffet** 25 CHF
- **Fondue moitié-moitié**, courgettes aigre-douces, pommes de terre grenaille et pain (coin coin pour celles et ceux qui veulent) 23 CHF
- **Penne du chalet** flambées au Calvabry avec fines herbes 23 CHF
- **Cordon bleu de porc min. 240g,** vacherin et jambon de la borne, trio de chips du chalet et jardinière de légumes de saison 34 CHF
- **Entrecôte de boeuf Poya min. 220g** (servie bleue et à parfaire dans un caquelon de beurre aux herbes), frites maison et jardinière de légumes 38 CHF
- **Capuns avec viande séchée** et brunoise de légumes, gratinés avec Gruyère et crème, avec fond de veau maison et oignons grillés 19.50 CHF (2) / 25 CHF (3 capuns) (disponibilité du printemps à l'automne)
- **Filet de boeuf min. 220g**, sauce Voronoff, trio de chips du chalet, et jardinière de légumes 38 CHF
- **Filets mignons de porc min. 220g**, sauce aux champignons, croquettes de maïs et jardinière de légumes 38 CHF
- **Mignons de boeuf min. 220g**, sauce aux échalotes, pommes Duchesse, jardinière de légumes 38 CHF

Merci de privilégier le même plat principal pour tout le monde, ou deux choix dont une option végétarienne (nombre à spécifier à l'avance)
Plats vegan:
Tarte flambée forestière 21 CHF
Rösti sauce aux champignons 23 CHF

Desserts

- **Assiette de fromages** et accompagnements du moment 8 CHF
- 4 CHF/**boule de glace de la ferme**
- **Fruits de saison et crème double** 11.50 CHF
- **Meringue glacée et crème double** 12.50 CHF
- **Mousse au chocolat et salade d'oranges** 12.50 CHF
- **Sorbet arrosé** (2 boules à choix: mandarine, framboise, fraise) 8.50 CHF
- **Buffet de douceurs de la Gruyère** (meringue, crème double, tartes aux fruits, glace vanille, fruits au rhum) 15 CHF
- **Vacherin glacé** 6.50 CHF/pers.

Carte des vins

VINS BLANCS OUVERTS	1 DL	5 DL	7.5 DL
Chasselas du Vully, Cave des Hirondelles Michel Pellet, Praz	4.80	23.00	
Chardonne Réserve de la patronne, Chasselas, Cave Jean-François Morel, Chardonne	5.80	27.00	
Fendant Clos de la Cigale, Chasselas, AOC Valais, Cave Michel Dorsaz, Saxé-Fully	5.20	25.00	
Johannisberg Clos de la Cigale, AOC Valais, Cave Michel Dorsaz, Saxé-Fully	5.80	27.00	
Petite Arvine Clos de la Cigale, AOC Valais, Cave Michel Dorsaz, Saxé-Fully	6.30	30.00	40.00
Heida d'Ami, Cuvée de l'Artisan Fromager, Antoine et Christophe Bétrisey, St-Léonard	5.80	27.00	36.00

VINS BLANCS EN BOUTEILLE	7 DL	7.5 DL
Pinot Gris du Vully, Cave des Hirondelles, Michel Pellet, Praz		39.00
Dézaley Grand Cru AOC, Chasselas, Domaine de l'Hôpital, Bourgeoisie de la ville de Fribourg	45.00	
Saint-Saphorin l'Élégant, Chasselas, Lavaux AOC, Cave Jean-François Morel, Chardonne	39.00	

VINS MOUSSEUX	7 DL
Brut du Valais Bulle de Plaisir, Muscat, Antoine et Christophe Bétrisey, St-Léonard	38.00

VINS ROSÉS OUVERTS	1 DL	5 DL
Rosé de Gamay Clos de la Cigale, AOC Valais, Cave Michel Dorsaz, Saxé-Fully	5.80	27.00

VINS ROUGES OUVERTS	1 DL	5 DL	7.5 DL
Pinot Noir-Gamaret, Cave des Hirondelles, Michel Pellet, Praz	5.80	27.00	
Garanoir Cépage Noble, Bonvillars AOC, Cave des viticulteurs de Bonvillars	4.80	23.00	
Chardonne Réserve de la patronne, ass. Pinot noir–Gamay–Gamaret, Cave J.-F. Morel, Chardonne	5.80	27.00	
Sang de Reine, ass. Pinor noir–Syrah–Diolinoir–Gamaret, Cave Bétrisey, St-Léonard	5.80	27.00	
Pinot Noir Barrique, Graubünden AOC, Weinbau Komminoth, Maienfeld	7.80		48.00

VINS ROUGES EN BOUTEILLE	5 DL	7 DL	7.5 DL
Pinot Noir du Vully, Cave des Hirondelles, Michel Pellet, Praz			35.00
Jadis et Demain, ass. Gamaret-Garanoir-Diolinoir, Domaine de l'Hôpital, Bourgeoisie ville Fribourg		40.00	
Merlot gourmand, Bonvillars AOC, Cave des Viticulteurs de Bonvillars			40.00
Galotta gourmand, Cave des Viticulteurs de Bonvillars			38.00
Humagne Clos de la Cigale, AOC Valais, Cave Michel Dorsaz, Saxé-Fully	32.00		40.00
Cornalin Clos de la Cigale, AOC Valais, Cave Michel Dorsaz, Saxé-Fully	34.00		42.00
La Syrah de Papa Jean, Réserve de l'Éleveur de Reines, Cave Bétrisey, St-Léonard	35.00		43.00
Nuit St-Léonard, ass. Syrah-Cornalin-Humagne rouge, Cave Bétrisey, St-Léonard	36.00		44.00
Conquête issu du cépage Fumin, Cave Bétrisey, St-Léonard	38.00		46.00

Conditions générales

Comme précisé dans l'introduction de ce document, en confirmant votre future réservation, vous acceptez les conditions générales suivantes:

Réservation
Le nombre exact de convives doit nous parvenir au moins deux jours avant l'évènement. Maximum un choix pour tout le monde (ou deux choix si l'une des variantes est végétarienne ; nombre de végétarien.ne.s à spécifier 2 jours à l'avance)

Facturation
Payer par carte est impossible. Nous vous serions reconnaissants de payer en espèces ou par twint le jour de votre venue. En cas de paiement par facture, celle-ci est payable à 10 jours. Si le nombre de convives est inférieur au nombre annoncé 2 jours avant l'événement, ce dernier sera tout de même pris en compte pour la facturation de la nourriture.

Annulation
Entre une semaine et 3 jours avant votre venue, une annluation totale ou partielle donnera lieu à un paiement de 50% du prix du menu choisi.
À deux jours de la manifestation, une annulation totale ou partielle donnera lieu au paiement total du menu choisi.
Ces paiements couvrent les achats, le temps d'administration et la planification du personnel légalement non-décommandable.

Mauvaise météo
Afin que votre évènement ait toujours lieu, nous vous offrons un aller-retour avec notre navette pouvant transporter 8 personnes jusqu'au sommet de la télécabine ou le parking du Creux-Derrière.

Privatisation
Par privatisation on entend réservation **exclusive** de notre terrasse ou intérieur qui pourraient être occupés par des individuels lors d'une journée de grande affluence. Pour cela, comptez si votre privatisation a lieu durant les vacances de 11h à 16h +10 CHF/heure/convive ; de 11h à 16h le samedi +10 CHF/heure/convive ; le dimanche +15 CHF/heure/convive. En dehors de ces tranches: 5 CHF/heure/convive.

Responsabilité et assurance
L'Auberge de Tissiniva décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol. L'organisateur est responsable de tout dommage que lui même, ses invités ou ses mandataires pourraient causer à l'occasion de la manifestation.