

## Propositions de menus pour groupes

<p><u><a href="#">Menu fitness</a></u></p> <p>Salade mêlée</p> <p>Pâtes ou risotto (sauce au choix)</p> <p>Salade de fruits Frais</p> <p><b>35.-</b></p>	<p><u><a href="#">Menu 1</a></u></p> <p>Totché, coupe de vin blanc</p> <p>Salade jurassienne</p> <p>Boeuf braisé sauce pinot Gratin, légumes</p> <p>Coupe hot berry (fruits rouges, glace vanille)</p> <p><b>37.-</b></p>	<p><u><a href="#">Menu 2 (vegetarien)</a></u></p> <p>Salade caprese</p> <p>Pavé de saumon huile vierge, Risotto, légumes</p> <p>Coupe Italia (sorbet citron, limoncello)</p> <p><b>39.-</b></p>
<p><u><a href="#">Menu 3</a></u></p> <p>Velouté de champignons, lard jurassien</p> <p>Ballottine de poulet, sauce moutarde BFM, linguini légumes</p> <p>Tiramissu maison</p> <p><b>45.-</b></p>	<p><u><a href="#">Menu 4</a></u></p> <p>Brochette de gambas Courgette rôti, crémeux de basilic</p> <p>Mignon de porc sauce jurassienne, polenta gratinée, légumes</p> <p>Crème brulée maison</p> <p><b>57.-</b></p>	<p><u><a href="#">Menu 5</a></u></p> <p>Foie gras maison</p> <p>Filet de boeuf sauce forestière, Pommes de terre grenaille, Légumes</p> <p>Assiette gourmande (crème brulée, tarte citron meringuée, tiramisu, glace vanille)</p> <p><b>69.-</b></p>

Pour vos repas, pensez à nos fondues ( chinoise, bourguignonne, paysanne et fromage )

Merci de nous confirmer au plus tard 10 jours avant la date de votre repas, par mail à l'adresse suivante :

[info@hotels-saignelegier.ch](mailto:info@hotels-saignelegier.ch)

Ou par téléphone au : [032.951.16.20](tel:032.951.16.20)

Toute l'équipe du Bellevue se réjouit de vous accueillir.