

CULINAIRE 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, www.luginbuehls.com

Table des matières

Introduction	Page	3
Cocktail- et apéritif dînatoire	Page	4/5
Buffet de salades et d'entrées	Page	6
Buffet de plats principaux	Page	7/8
Grillades	Page	9
Fondues savoureuses	Page	10
Propositions de menus (salades, entrées et soupes)	Page	11
Propositions de menus (plats principaux)	Page	12
Fromages et desserts	Page	13
Cocktail dînatoire (debout)	Page	14/15

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 boeuf
Crostini avec diverses tapenades
Brochette de saucisse et fromage
Praliné de fromage frais avec grains de pistache
Brochette de tomate et mozzarella
Brochette de melon et jambon cru
Mini Cornets avec diverses mousses
Nous comptons avec 4 pièces par personne



par personne CHF 13.00

CLUBSANDWICHES SUR BROCHETTE

Mini-clubsandwiches au jambon cru, tomate ou fromage frais
Thon, saumon...
Nous comptons avec 4 pièces par personne



par personne CHF 12.00

VARIATION DE MINI-CORNETS

Mini Cornets avec mousses diverses (Tartare de bœuf, truite
Tapenade de tomate, fromage frais)
Nous comptons avec 3 pièces par personne



par personne CHF 9.00

APÉRITIF DE RENCONTRES

"Un régal pour le palais et les yeux"

Choix de feuilletés
Légumes coupés fin, sauces dip faites maison
Brochettes de légumes et fruits divers
Plats de viandes et fromages garnis
Corbeille de pain ou de tresse au lard



par personne CHF 16.00

Cocktail et apéritif

VARIATIONS DE MINI-CANAPÉS

Amuse-bouche au jambon, salami, œuf, poulet curry, fromage, thon et saumon

Nous comptons avec 4 canapés par personne



par personne CHF 12.00

APÉRITIFS

Choix de diverses confections en pâte feuilletée
Crudités avec différentes sauces dip faites maison
Tresse au lard



par personne CHF 10.00

VARIATIONS DE MINI SANDWICHES

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



par pièce CHF 4.00

CORBEILLE DE SNACKS

Chips, cacahuètes, grissinis, ...



par personne CHF 2.00

PAINS SURPRISES

Pains spéciaux avec différents sandwiches (36 parts)



par pain CHF 45.00

Buffet de salades et d'entrées

BUFFET DE SALADES RICHE

*Préparé pour l'occasion dès 20 personnes
au minimum 8 sortes différentes:*

Salade de haricots, salade grecque, salade de carottes,
salade de pommes de terre, salade de chou rouge,
salade de chou 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 personne CHF 9.50

VARIATIONS D'ENTRÉES EN VERRINE

dès 20 personnes (offre adaptée aux produits de saison)

Cocktail de crevettes aigre-doux

Tranches de bouilli de boeuf épicées

Dés de tomates et mozzarella

Variation de poulet-curry

Tartare de betteraves avec truite fumée

Fromage frais de chèvre avec pommes caramélisées et magret de canard

Terrine de chasse sur du chou rouge

Pains

Nous comptons entre 2 et 4 entrées différentes par personne



par personne CHF 11.00

BUFFET D'ENTRÉES GOURMET

dès 20 personnes

Pâté, terrine, saumon, truite, crevettes,
tranches de boeuf bouilli, carpaccio, tartare, Warps
antipasti... ainsi qu'un buffet de salades de saison

Corbeille de pain



par personne CHF 24.00

BUFFET FROID

dès 20 personnes

Saumon fumé, truite fumée, pâté maison, terrine,
roastbeef, rôti, jambon, viande des Grisons, jambon cru, salami

Corbeille de pain



par personne CHF 22.50

Buffet de plats principaux

BUFFET GOURMAND SAVOUREUX

dès 25 personnes

Buffet de salades riche avec 8 sortes de salades de saison

Différentes pièces de viande

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

Sauce béarnaise und jus au romarin

Gratin dauphinois & légumes

Corbeille de pain



par personne CHF 36.00

BUFFET SEELANDAIS

dès 20 personnes

Buffet de salades riche avec 6 sortes de salades de saison

Choix de rôtis

(rôti de porc, jambon paysan chaud, fromage d'Italie cuit au four,
lard et saucisson)

Corbeille de pain



par personne CHF 24.00

CUISINE D'ASIE

dès 40 personnes

Salade avec nouilles soba

Kung Tom Yam - soupe claire avec crevettes

Canard dans une sauce à l'ananas

Curry vert avec poulet

Emincé de veau avec légumes asiatiques

Cou de porc avec sauce chili

Nouilles ou riz épicé



par personne CHF 45.00

Buffet de plats principaux

CUISINE ITALIENNE

dès 25 personnes

Stufato di manzo (ragoût de boeuf)

Ossobuco (jarrets de veau)

Coniglio (lièvre)

Polenta e Risotto

Verdure miste



par personne CHF 34.00

VARIÉTÉ DE SPAGHETTI

dès 20 personnes

Salade verte avec sauce maison

Spaghetti et diverses sauces

(Bolognaise, Arrabiata, Carbonara, Al pesto)

Choix de pains



par personne CHF 21.00

Grill Party

BUFFET GOURMAND DE GRILLADES

dès 25 personnes

Buffet de salades riche avec 8 sortes de salades de saison

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

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

Baked Potatoes et épis de maïs

Divers légumes grillés (poivrons et aubergines)

Corbeille de pain



par personne CHF 37.00

BUFFET DE GRILLADES

dès 20 personnes

Buffet de salades riche avec 6 sortes de salades de saison

Cuisses de poulet, steak de porc, escalopes de boeuf,
diverses saucisses (saucisse de veau, cervelas, merguez...)

Corbeille de pain



par personne CHF 26.00

VARIATIONS DE SALADES ET DE SAUCISSES

dès 20 personnes

Buffet de salades riche avec 6 sortes de salades de saison

Diverses saucisses (saucisse de veau, cervelas, merguez,
saucisse porc et d'autres...)

Corbeille de pain



par personne CHF 17.50

Fondues

BUFFET DE FONDUES - À LA MODE VIGNERONNE

dès 20 personnes

Buffet de salades riche avec 6 sortes de salades de saison

Diverses sortes de viandes:

Boeuf, porc, volaille, autruche, boulettes de viande hachée
et sur demande: foie

Bouillon aux herbes et au vin rouge

Différentes sauces:

poivre, herbes, curry, cocktail,
ail ou tartare

Petits ananas, cerises, Mixed Pickles

Corbeille de pain



par personne CHF 31.50

VOUS SOUHAITEZ UN ACCOMPAGNEMENT?

Riz

par personne CHF 2.50

Gratin dauphinois

par personne CHF 5.00

*Nous vous fournissons la vaisselle assortie
(Réchaud, fondue, plat à fondue, fourchettes, pâte à réchaud)*

Propositions de menus



SALADES / ENTRÉES

Salade mêlée de saison avec sauce maison	par personne	CHF	4.50
Salade mêlée de printemps avec pointes d'asperges et chips de jambon cru	par personne	CHF	8.00
Salade mêlée d'été avec filets fumés de magret de canard	par personne	CHF	8.00
Salade mêlée d'automne avec terrine de chasse et sauce Cumberland	par personne	CHF	8.50
Salade de doucette avec graines de grenades, figues, fromage frais et radis	par personne	CHF	6.00



Carpaccio de boeuf avec rucola, parmesan et huile d'olive	par personne	CHF	14.00
Magret de canard sur une mousse à la crème acidulée et une gelée orange-chili	par personne	CHF	10.00
Tartare de filet de bœuf sur une gelée de bœuf et une sauce pomme-céleri	par personne	CHF	14.00
Tartare de saumon fumé avec une mousse de raifort et un bouquet de salade	par personne	CHF	11.00
Mousse de tomates avec mozzarella de buffle et rucola	par personne	CHF	10.00
Champignons des bois marinés sur cresson de fontaine et panna cotta	par personne	CHF	10.00
Tartare de légumes méditerranéen sur mousse de crème acidulée avec Espuma de romarin	par personne	CHF	9.00
Mousse de fromage de chèvre avec tartare de melons à la lavande et focaccia	par personne	CHF	8.00

Salade de légumes tiède avec poitrine de poulet	par personne	CHF	14.00
Ravioles maison (selon la saison farcis avec ricotta, truffes, courge, etc.)	par personne	CHF	16.00



SOUPES

Soupe de tomates froide et tomates farcies méditerranéennes	par personne	CHF	8.00
Soupe de carottes avec gingembre et grissinis	par personne	CHF	5.50
Soupe pommes-curry avec crevettes géantes	par personne	CHF	7.50
Crème de pommes de terre avec brochettes de fromage frais	par personne	CHF	6.00
Crème de céleri avec mousse d'espresso	par personne	CHF	5.00
Crème de courge avec mousse de Pernod	par personne	CHF	5.00

Propositions de menus

PLATS PRINCIPAUX

POULET

Riz Casimir avec riz et fruits	par personne	CHF	21.00
Emincé de poulet au curry vert et riz	par personne	CHF	21.00

PORC

Jambon chaud	par personne	CHF	14.00
Riz Casimir avec riz et fruits	par personne	CHF	21.00
Rôti de porc avec accompagnement	par personne	CHF	23.00



VEAU

Emincé de veau à la zurichoise avec accompagnement	par personne	CHF	26.00
Rôti de veau aux champignons avec accompagnement	par personne	CHF	25.00
Escalope de veau à la crème avec accompagnement	par personne	CHF	27.00
Filet d'épaule de veau dans un manteau d'herbes avec accompagnement	par personne	CHF	31.00

BOEUF

Chili con carne avec pain croustillant	par personne	CHF	14.00
Ragoût de boeuf Stroganoff avec accompagnement	par personne	CHF	21.00
Daube avec accompagnement	par personne	CHF	24.00
Côtes couvertes avec accompagnement	par personne	CHF	28.00
Roastbeef avec sauce béarnaise et accompagnement	par personne	CHF	28.00
Filet de boeuf avec sauce balsamique et accompagnement	par personne	CHF	34.00



VÉGÉTARIEN

Curry rouge avec riz	par personne	CHF	20.00
Piccata d'aubergines avec accompagnement	par personne	CHF	20.00
Emincé de champignons avec accompagnement	par personne	CHF	20.00



ACCOMPAGNEMENTS

Comme accompagnement vous pouvez choisir entre:

Gratin de pommes de terre, purée de pommes de terre, pommes de terre au romarin, polenta, risotto, spätzli...

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 personne CHF 10.00

BUFFET DE DESSERTS AVEC VARIATIONS EN VERRE

Panna Cotta aux fruits des bois

Crème brûlée à la mode de grand-mère

Mousse au chocolat blanc et noir

Création de forêt noire aux cerises

Rêve de baies

Vermicelles avec meringues

Tiramisù

Salade de fruits de saison

Nous comptons avec 1.5 d'au moins 4 desserts différents par invité

Nous comptons avec 2 d'au moins 5 desserts différents par invité



par personne CHF 7.50

par personne CHF 10.00

PETITE PÂTISSERIE

Tartelette aux fruits

Cornet vanille

Tête au choc

Muffins

Tranche au chocolat

Nous comptons avec 2 pièces différentes par invité



par personne CHF 6.00

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE / DE MARIAGE

Nous vous livrons volontiers pour votre fête d'anniversaire ou votre cérémonie de mariage un gâteau festif, selon vos vœux

par portion dès 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 s'entretenir de manière idéale et de développer leurs réseaux.

VARIATIONS D'APÉRITIFS

- Tartelette avec tartare de boeuf
- Crostini avec diverses tapenades
- Brochette de saucisse et fromage
- Praliné de fromage frais avec grains de pistache
- Brochette de tomate et mozzarella
- Brochette de melon et jambon cru
- Mini Cornets avec diverses mousses

Nous comptons avec 4 pièces par personne



par personne CHF 13.00

ENTRÉES

- Vitello tonnato
- Création de saumon
- Boeuf bouilli
- Fromage de chèvre avec canard fumé
- Cocktail de crevettes aigre-doux
- „Wiener Schnitzel“ et cubes de pommes de terre

Nous comptons avec 2 verrines par personne



par personne CHF 11.00

COCKTAIL DÎNATOIRE

PLAT PRINCIPAL

Ragoût de boeuf Stroganoff avec mousseline de pomme de terre

ou

Emincé de poulet Casimir avec riz et fruits

ou

Risotto de citron et saltimbocca de loup de mer

ou

Lasagne de légumes

Vous choisissez un plat principal par personne



par personne CHF 12.00

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 personne



par personne CHF 7.50



CURIEUX ?

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