



**SCHLÖSSLIBIEL-BIENNE**  
**DOCUMENTATION**  
**DE BANQUET - ÉDITION 2026**

## BIENVENUE AU SCHLÖSSLI

Le Bistrot Châtelet, avec son restaurant gastronomique du style d'une brasserie, est idéal pour une fête de famille, un anniversaire, un repas de fête, repas d'entreprise, dîner de Noël ou toute autre occasion.

Notre équipe de cuisine créative, dirigée par Luis Gerpe, privilégie les produits régionaux et met sa passion au service de vos désirs culinaire.

Pour vous aider à faire votre choix, nous avons préparé quelques suggestions dans les pages suivantes. Choisissez un menu pour votre événement. Vous pouvez sans autre intervertir les plats entre eux. Pour les végétariens, nous avons également prévu quelques plats savoureux.

### **Voici un bref aperçu de notre documentation :**

Propositions de menus printemps et été	page 3
Propositions de menus automne et hiver	page 4
Propositions pour des cérémonies d'adieu	page 5
Propositions d'apéritifs	page 6
Choix de vins et boissons	page 7

Afin de définir les plats et les boissons pour votre événement, de discuter de la décoration ou d'autres détails, nous vous prions de prendre rendez-vous.

### **Vos personnes de contact :**

Oliver Tura, responsable de l'hôtellerie

Tél. 032 344 08 32 / [oliver.tura@schloessli-biel.ch](mailto:oliver.tura@schloessli-biel.ch)

Valérie Kaltenrieder, assistante responsable de l'hôtellerie

Tel. 032 344 08 37 / [valerie.kaltenrieder@schloessli-biel.ch](mailto:valerie.kaltenrieder@schloessli-biel.ch)

Notre équipe se réjouit de vous accueillir au Schlössli !

## PROPOSITIONS MENUS PRINTEMPS-ÉTÉ

(À PARTIR DE 10 PERSONNES)

<p><b>Menu 1 / CHF 35</b> Salade Caprese avec tomates et mozzarella bufflonne *** Filet de sandre poêlé sauce au safran pommes rissolées et légumes de saison *** Tarte au citron meringuée</p>	<p><b>Menu 2 / CHF 37</b> Crème de courgettes et basilic *** Saltimbocca de porc jus de porto risotto au vin blanc légumes méditerranés *** Coupe Romanov</p>
<p><b>Menu 3 / CHF 40</b> Soupe au curry et à la citronnelle brochette de crevettes *** Poitrine de poulet enrobée de lard farce au fromage et aux herbes riz coloré et légumes d'été *** Parfait à la rhubarbe et aux fraises</p>	<p><b>Menu 4 / CHF 48</b> Tonnato aux tomates *** Filet d'agneau en croûte d'herbes fraîches polenta tessinoise antipasti de légumes grillés *** Tarte à la crème d'Emmental Meringue</p>
<p><b>Menu 5 / CHF 50</b> Soupe d'asperges avec baguette à l'ail *** Filet de bœuf Stroganoff nouilles au beurre légumes du marché *** Tiramisu framboise-mangue</p>	<p><b>Menu 6 / CHF 52</b> Salade grecque colorée melon de Cavaillon *** Dos de veau rôti sauce Hollandaise au citron pommes de terre nouvelles et asperges *** Symphonie de mousses au chocolat pistaches, garniture de fruits</p>
<p><b>VEGI Menu 7 / CHF 35</b> Salade d'été sur carpaccio de courgettes noisettes grillées et huile de citron *** Risotto aux asperges Belper Knolle *** Cheesecake aux myrtilles</p>	<p><b>VEGI Menu 8 / CHF 35</b> Salade de pain toscane tomates, concombres et olives *** Tortellini maison ricotta, tomates séchées, pesto à l'ail des ours *** Milles feuilles maison</p>

## PROPOSITIONS MENUS AUTOMNE-HIVER

(À PARTIR DE 10 PERSONNES)

<p><b>Menu 1 / CHF 35</b></p> <p>Salade d'automne au lard, aux poires et aux noix caramélisées ***</p> <p>Émincé de porc sauce à la crème et aux champignons nouilles au beurre et légumes d'automne ***</p> <p>Parfait Grand Marnier et salade d'oranges</p>	<p><b>Menu 2 / CHF 37</b></p> <p>Salade de doucette avec œufs ***</p> <p>Rôti de bœuf à l'ancienne purée pommes de terre fagot d'haricots verts ***</p> <p>Tarte aux pommes maison avec glace à la cannelle</p>
<p><b>Menu 3 / CHF 39</b></p> <p>Soupe à l'oignon française crostini au camembert ***</p> <p>Coq au Vin rouge polenta crémeuse légumes braisés caramélisés ***</p> <p>Crêpes Noisette et beignets de pommes</p>	<p><b>Menu 4 / CHF 44</b></p> <p>Crème de vin blanc de Schafis baguette feuilletée ***</p> <p>Filets de perche meunières beurre noisette, câpres pommes natures et légumes du marché ***</p> <p>Flan au caramel avec crème et fruits</p>
<p><b>Menu 5 / CHF 49</b></p> <p>Saumon mariné maison sauce au miel, à l'aneth et à la moutarde salade d'hiver ***</p> <p>Rôti de veau en croûte d'herbes jus au vinaigre balsamique risotto au vin blanc, légumes rôtis au four ***</p> <p>Parfait à la cannelle et aux prunes tièdes</p>	<p><b>Menu 6 / CHF 56</b></p> <p>Salade d'automne avec du jambon cru finement coupé ***</p> <p>Médaille de filet de bœuf sauce béarnaise pommes frites et bouquet de légumes ***</p> <p>Mousse au Toblerone poires au vin rouge pochées</p>
<p><b>VEGI Menu 7 / CHF 35</b></p> <p>Tartare de légumes avec toast sauce miel-moutarde ***</p> <p>Risotto aux cèpes avec chips de sauge ***</p> <p>Crème brûlée sorbet à la framboise</p>	<p><b>VEGI Menu 8 / CHF 35</b></p> <p>Carpaccio de betteraves rouges carrée de courge et salade de roquette ***</p> <p>Piccata de céleri spaghetti, sauce tomate épicée ***</p> <p>Fondant au chocolat tiède sorbet aux fruits de la passion</p>

## **PROPOSITIONS CÉRÉMONIE D'ADIEUX**

### **Entrées**

- Salade mêlée Schlössli avec sauce du chef CHF 9.00
- Salade Caprese avec tomates et mozzarella de bufflonne CHF 12.50
- Salade de doucette avec lard et œuf CHF 13.00
- Crème de tomates au mascarpone CHF 9.50
- Bouillon Royale CHF 8.00

### **Plats principaux**

- Assiette froide Schlössli avec une sélection de fromages et de viande CHF 20.00
- Jambon à l'os chaud avec salade de pommes de terre CHF 24.00
- Croustillants de sandre avec pommes de terre vapeur et sauce tartare CHF 27.00
- Émincé de poulet Stroganoff avec nouilles au beurre CHF 25.00
- Vol-au-vent farcis aux champignons et garniture de légumes CHF 21.00

### **Desserts**

- Flan au caramel avec crème chantilly CHF 7.50
- Panna Cotta avec sauce aux fruits rouges CHF 7.50
- Tiramisu à la mangue CHF 7.50
- Beignets aux pommes avec sauce à la vanille CHF 9.00
- Duo de mousses au chocolat blanc et noir avec framboises CHF 10.00

## **NOS PROPOSITIONS D'APÉRITIF**

### **Apéritif « Petit-Châtelet » / CHF 6.50**

Feuilleté assorti, olives marinées, fromage à rebibes

### **Apéro « Seeland » / CHF 18.50**

Mini croissants au jambon

Assiette de fromage et de viande de la région

Crostini au saumon fumé et à la crème aigre au raifort

Focaccia maison aux tomates séchées et au romarin

Bâtonnets de légumes du Seeland avec sauces maison

### **Apéro « île de la Suze » / CHF 23.—**

Feuilletés assortis

Boulettes de bœuf à la crème aigre aux herbes

Mini-gâteaux au fromage avec lard et aux poireaux

Cocktail de crevettes avec fruits en verrine

Rouleaux de crêpes au saumon, fromage frais et roquette au jambon cru

### **Apéro-Riche ou lunch debout / CHF 44.—**

Tartare de saumon dans une verrine avec crème d'avocat, citron vert et coriandre

Carpaccio de bœuf roulé, farci à la roquette et au parmesan

Bouchées de buratine avec confit de tomates et huile de basilic

Ceviche de bar dans une verrine avec mangue et chili

\*\*\*

Coquilles Saint-Jacques sur risotto au citron

Mini-bouchées de Wellington avec jus de champagne

Petites tagliatelles à la truffe dans un panier de parmesan

Magret de canard confit sur purée de patate douce

\*\*\*

Panna Cotta aux fleurs de sureau avec coulis de framboise

Crème brûlée à la vanille bourbon

Mousse au chocolat avec fraises marinées

Tartelettes meringuées au citron

## NOTRE OFFRE DE VINS ET DE BOISSONS

### Boissons sans alcool

Eau minérale Adelbodner	100 cl	7.00
Boissons sucrées (Rivella, Cola)	100 cl	9.00
San Bitter	20 cl	4.00
Jus d'abricot	20 cl	3.50
Jus d'orange	100 cl	8.50

### Nos bowles

Bowle aux fruits frais	100 cl	35.00
Bowle sans alcool aux fruits frais	100 cl	19.00

### Apéros

Aperol Spritz		8.50
Kir	10 cl	5.00

### Vins blancs

"Châtelet blanc", Fendant, Weingut Seewer, Susten	50 cl	19.00
Chasselas, Stephan Martin, Ligerz	75 cl	35.00
"Sélection", Stephan Martin, Ligerz	75 cl	40.00
Sauvignon Blanc, Hannes Louis, Schafis	75 cl	40.00

### Œil de Perdrix

"Châtelet rosé", Weingut Seewer, Susten	50 cl	19.00
Œil de Perdrix, Stephan Martin, Ligerz	75 cl	35.00

### Vins rouges

"Châtelet rouge", Pinot Noir, Weingut Seewer, Susten	50 cl	19.00
Schafiser Pinot Noir, Hannes Louis, Schafis	75 cl	35.00
Pinot Noir Barrique, Stephan Martin, Ligerz	75 cl	45.00
"Positivo", Leukersonne, Susten	75 cl	45.00
Valpolicella DOC Ripasso, La Groletta	75 cl	42.00

### Vins mousseux

"Perles de Stéphane", Martin, Ligerz	75 cl	48.00
Prosecco	10 cl	6.00
Prosecco	75 cl	39.00