



ÉVÉNEMENTS BANQUETS



LE CADRE IDÉAL POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Aux portes des Franches-Montagnes, dans un lieu à l'architecture novatrice et moderne, le CIP vous ouvre un espace unique pour vos événements.

Salles de banquet

Nous nous ferons un plaisir d'organiser vos banquets et fêtes de tous types selon vos attentes. Deux salles sont à votre disposition :

	Surface m²	Personnes max.
Auditorium	300m ² + jardin	Jusqu'à 100 personnes
Espace CIP	500m ² + terrasse panoramique	Jusqu'à 250 personnes

Chambres d'hôtel

Pour les convives qui souhaitent dormir sur place, notre établissement dispose de 40 chambres avec vue sur la campagne, toutes équipées de bain ou douche, télévision et wifi.

Restaurant

Notre cuisine offre des plats régionaux et privilégie les produits de saison et du terroir. Avec un service soigné et des mets créatifs, nous vous proposons un voyage de saveurs.





APÉRO PERSONNALISÉ

Bouchées froides*

Tartare de bœuf	CHF 3.50
Tartare de saumon	CHF 3.50
Foie gras, pain d'épices	CHF 4.-
Moelleux saumon fromage frais	CHF 3.-
Truite fumée et raifort	CHF 3.-
Minisandwich au jambon cru	CHF 2.50
Minisandwich au poulet fumé	CHF 2.50
Minisandwich au saumon	CHF 2.50
Verrine de taboulé, tomates séchées	CHF 2.50
Verrine avocat crevettes	CHF 3.50
Vitello Tonnato en cuillère	CHF 2.50
Dips de légumes	CHF 2.-
Brochettes tomate-mozzarella	CHF 2.50
Minicornets assortis (4 pièces) houmous, thon, fromage frais, tomate	CHF 8.-
Toetché	CHF 2.-
Bruschetta à la tomate	CHF 1.50
Feuilleté (5 pièces)	CHF 4.50

Plat*

Plateau de fromages régionaux (par personne)	CHF 6.50
Plateau de charcuterie régionale (par personne)	CHF 6.50

Bouchées chaudes*

Crevette en chemise de pommes de terre	CHF 3.-
Minicroissant au jambon	CHF 2.-
Minicalzone aux légumes	CHF 2.-
Miniquiches fromage	CHF 2.-
Brochettes de poulet Teriyaki	CHF 3.50
Mini tartine chèvre frais, figues	CHF 3.-
Petit burger	CHF 5.-
Brochette de légumes	CHF 2.50
Agneau sur ratatouille	CHF 4.-
Canard à l'orange sur mousseline	CHF 4.-

Desserts*

Minitartelette au citron	CHF 2.-
Verrine mousse chocolat	CHF 2.-
Minicheesecake framboise	CHF 2.-
Minicake chocolat ou citron	CHF 2.-
Minitarte Tatin	CHF 3.-
Panna cotta aux fruits rouges	CHF 2.50
Minicrème brûlée	CHF 2.50
Brochette de fruits	CHF 2.50

*Minimum 15 pièces par choix

MENUS LES COMPOSITIONS DU CHEF

Menu Le Classic

Entrée	Mousse de truite fumée et jambon cru
Potage	Crème de tomates
Plat	Filet de porc à la moutarde à l'ancienne Pommes mousseline Légumes de saison
Dessert	Mousse au chocolat
Prix	CHF 59.-

Menu Le Festif

Entrée	Galantine de canard Salade de jeunes pousses
Entremets	Truite des Fjords mi-cuite Spaghetti de légumes
Plat	Faux filet de veau Sauce béarnaise Pommes Anna Légumes glacés
Dessert	Forêt-Noire
Prix	CHF 89.-

Menu Le Préféré

	Foie gras au torchon et chutney aux figues
	Consommé au Porto
	Pavé de bœuf Sauce Périgourdine Pommes Pont Neuf Jardin de légumes
	Méli-mélo choco-framboise
	CHF 78.-



BUFFET CIP

Prestations

Entrées	Choix de salades de crudités, sauces française et italienne Pâté de veau en croûte Assortiment de charcuterie régionale et jambon cru Truite fumée, mousse au raifort Terrine de légumes du marché Salade de crevettes calypso Salade niçoise Salade tomate-mozzarella (en saison) Salade de doucette (en saison)
----------------	---

Plats principaux	Filet mignon de porc en croûte - Jus aux champignons Saumon confit - Sauce hollandaise Tortelloni ricotta et épinards Jardinière de légumes- Ratatouille minute Pommes grenailles sautées Plateau de fromages régionaux
-------------------------	--

Desserts	Duo de mousse au chocolat Bavarois Tarte aux pommes Tartelette citron Crème brûlée
-----------------	--

Prix	CHF 79.- (à partir de 30 personnes)
-------------	-------------------------------------

MENU PERSONNALISÉS*

Entrées

Tomates du Seeland, mozzarella, basilic (été)	CHF 15.-
Salade de jeunes pousses et légumes croquants	CHF 8.50
Salade de doucette, œufs, croûtons et lardons (hiver)	CHF 11.-
Saumon mariné, sauce miel et moutarde, toasts	CHF 17.-
Terrine de légumes, chutney de groseilles	CHF 14.-
Salade de roquette et copeaux de parmesan	CHF 8.50
Mousse de truite fumée et jambon cru	CHF 16.-
Foie gras au torchon et chutney aux figues	CHF 21.-
Tartare de saumon, toast et beurre	CHF 18.-

Entrées chaudes

Saumon en croûte d'herbes Sauce au Noilly Prat, risotto Venere	CHF 21.-
Ballotine de pintade, ravioles à la truffe Crème à la tomme des Reussilles	CHF 22.-
Truite des Fjords mi-cuite, spaghetti de légumes	CHF 19.-

Potages

Crème de tomates	CHF 8.-
Vichyssoise	CHF 8.-
Gaspacho	CHF 8.50
Crème de courges, espuma de marrons	CHF 9.-
Consommé au Porto	CHF 8.-

Plats viandes et poissons

Rôti haché de bœuf façon Polpettone pommes purée, carottes vichy	CHF 24.-
Coulibiac de saumon, tomate persillée	CHF 27.-
Filets de féra ravigote, sauce ravigote pommes nature, légumes glacés	CHF 27.-
Filet mignon de porc en croûte, trio de légumes farcis	CHF 36.-
Suprême de poulet, sauce à la truffe noire risotto au parmesan, légumes de saison	CHF 30.-
Filet de porc à la moutarde à l'ancienne pommes mousseline, légumes de saison	CHF 29.-
Rôti de veau braisé au Pinot Noir pommes duchesse, jardinière de légumes	CHF 27.-
Longe de veau basse température, jus aux champignons, pommes carrées, carottes glacées	CHF 32.-
Pavé de bœuf, sauce Périgourdine, Pommes Pont Neuf, jardin de légumes	CHF 39.-
Filet bœuf Rossini, pommes mousseline, petits légumes de saison	CHF 56.-

*À partir de 10 personnes

Plats végétariens

Tajine de légumes	CHF 23.-
Betterave façon Wellington	CHF 27.-
Risotto à la Tête de Moine	CHF 22.-
Caramelle ricotta et épinards	CHF 21.-
Parmigiana	CHF 21.-

Desserts

Mousse au chocolat	CHF 7.-
Crème brûlée à la vanille	CHF 8.-
Panna cotta aux fruits rouges	CHF 8.-
Bavarois vanille rhum	CHF 10.-
Parfait glacé à la Damassine	CHF 9.-
Méli-mélo chocolat-framboise	CHF 10.-
Forêt-Noire	CHF 10.-
Entremets au chocolat	CHF 12.-
Salade d'oranges à la menthe	CHF 8.-
Tarte Tatin	CHF 8.-
Palette de sorbets	CHF 9.-
Vacherin glacé	CHF 10.-





SOUHAITS PARTICULIERS

PRESTATIONS À LA CARTE

Menu sur mesure

Notre chef se fera un plaisir de composer un menu selon vos goûts et selon les saisons.

Préférences alimentaires, allergies et intolérances

Pour les végétariens ou les personnes souffrant d'allergies, nous proposons également des menus adaptés.

Suggestions de vins

Nos vins sont soigneusement sélectionnés. Nous vous conseillons volontiers sur le choix des vins qui accompagneront idéalement votre événement.

Si vous souhaitez apporter votre vin, nous appliquons un droit de bouchon
CHF 25.00 par bouteille de 75cl
CHF 35.00 par bouteille de vins mousseux et Champagne 75cl

Menus enfants

Pour les enfants jusqu'à 12 ans, nous pouvons vous proposer un menu adapté.



prix indicatifs / décembre 2025

Ch. des Lovières 13 / CH- 2720 Tramelan
T 032 486 06 06 / reception@cip-tramelan.ch
cip-tramelan.ch

