



**ÉVÉNEMENTS
BANQUETS**

cip
HÔTEL

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 m ²	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.



POUR CHAQUE OCCASION, UN ESPACE...



APÉRO PERSONNALISÉ

Bouchées froides*

Tartare de bœuf	CHF 3.-
Tartare de saumon	CHF 3.-
Foie gras, pain d'épices	CHF 3.-
Moelleux saumon fromage frais	CHF 2.50
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 de lentilles et espuma de poivrons	CHF 2.50
Vitello Tonnato en cuillère	CHF 2.50
Accras de poissons du lac aux épices	CHF 2.50
Brochettes tomate-mozzarella	CHF 2.50
Minicornets assortis (houmous, tarama, tomate, jambon)	CHF 2.-
Toetché	CHF 2.-
Bruschetta à la tomate	CHF 1.50

Plat*

Plateau de fromages régionaux (par personne)	CHF 6.-
Plateau de charcuterie régionale (par personne)	CHF 6.-

Bouchées chaudes*

Crevette en chemise de pommes de terre	CHF 2.50
Microcroissant au jambon	CHF 1.50
Minicalzone aux légumes	CHF 2.-
Miniquiches assorties	CHF 1.50
Brochettes de poulet Teriyaki	CHF 3.50
Saucisse d'Ajoie, polenta aux champignons	CHF 3.50
Assortiment de petits burgers (cheese, légumes, vegan)	CHF 5.-
Brochette de légumes	CHF 2.50
Feuilleté (5pcs)	CHF 4.50
Agneau sur ratatouille	CHF 3.50
Canard à l'orange sur mousseline	CHF 3.50

Desserts*

Minitartelette au citron	CHF 1.50
Verrine mousse chocolat	CHF 2.-
Minicheesecake framboise	CHF 2.-
Minicake chocolat ou citron	CHF 1.50
Minitarte Tatin	CHF 2.50
Panna cotta aux fruits rouges	CHF 2.-
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 bondelle fumée et jambon cru	Entrée	Foie gras au torchon et chutney aux figues
Potage	Crème de tomates	Potage	Consommé au Porto
Plat	Filet de porc à la moutarde à l'ancienne Pommes mousseline Légumes de saison	Plat	Pavé de bœuf Sauce Périgourdine Pommes Pont Neuf Jardin de légumes
Dessert	Mousse au chocolat	Dessert	Méli-mélo choco-framboise
Prix	CHF 57.-	Prix	CHF 71.-

Menu Le Festif

Entrée	Salade de jeunes pousses et légumes croquants
Entremets	Ballotine de pintade Ravioles à la truffe Crème à la tomme des Reussilles
Plat	Faux filet de veau Sauce béarnaise Pommes Anna Légumes glacés
Dessert	Opéra
Prix	CHF 89.-

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 75.- (à partir de 30 personnes)



MENUS

PERSONNALISÉS*

Entrées

Tomate, mozzarella de bufflonne, basilic	CHF 15.-
Salade de jeunes pousses et légumes croquants	CHF 8.50
Salade de doucette, œufs, croûtons et lardons (hiver)	CHF 10.50
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 bondelle fumé et jambon cru	CHF 16.-
Foie gras au torchon et chutney aux figues	CHF 19.-
Tartare de saumon, toast et beurre	CHF 18.-

Potages

Crème de tomates	CHF 7.-
Vichyssoise	CHF 7.-
Gaspacho	CHF 8.50
Crème de courges, espuma de marrons	CHF 9.-
Consommé au Porto	CHF 7.-

Entrées chaudes

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

Plats viandes et poissons

Rôti hâché de bœuf façon Polpettone Pommes purée et carottes vichy	CHF 22.-
Coulbiac de saumon, Riz sauvage, 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 34.-
Suprême de poulet, sauce à l'huile de truffe Risotto au parmesan, légumes de saison	CHF 28.-
Filet de porc à la moutarde à l'ancienne Pommes mousseline, légumes de saison	CHF 28.-
Rôti de veau braisé au Pinot Noir Pommes duchesse, jardinière de légumes	CHF 27.-
Longe de veau basse temp., jus aux champignons Pommes carrées, carottes glacées	CHF 32.-
Pavé de boeuf, sauce Périgourdine Pommes Pont Neuf, jardin de légumes	CHF 39.-
Filet boeuf Rossini Pommes mousseline, petits légumes de saison	CHF 54.-

Végétariens

Tajine de légumes	CHF 22.-
Risotto aux bolets	CHF 21.-
Risotto à la tête de moine	CHF 21.-
Caramelle ricotta et épinards	CHF 14.- / 21.-
Parmigiana	CHF 19.-

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.-
Opéra	CHF 12.-
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.-

*A partir de 10 personnes





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.



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

