



# Association Broquet-Leuenberger 2812 Movelier

## Propositions de menus et visites d'exploitation

Quel que soit le menu choisi, il y a toujours pour l'apéro des plats froids composés de diverses saucisses sèches, viandes sèches, fromages de chèvre, fromages de vache, tête de moine, garnitures, pain et tresse au feu de bois.

---

**Menu 1 :** Assiette de salade mêlée / Jambon paysan / Gratin dauphinois  
Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.  
**Fr. 32.-** TVA incluse 8.1%

---

**Menu 2 :** Assiette de salade mêlée / Jambon paysan en croûte cuit au four à bois  
Salade aux p.d.t. ou gratin dauphinois  
Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.  
**Fr. 32.-** TVA incluse 8.1%

---

**Menu 3 :** Assiette de salade mêlée / Faux-filet avec sauce forestière  
Gratin dauphinois ou knöpfli / Fagots d'haricots  
Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.  
**Fr. 39.-** TVA incluse 8.1%

---

**Menu 4 :** Assiette de salade mêlée / Tranches à la crème  
Gratin dauphinois ou knöpfli / Jardinière de légumes  
Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.  
**Fr. 41.-** TVA incluse 8.1%

---

**Menu 5 :** Plats froids composés de viandes sèches / lard / 2 sortes de saucisses sèches / fromages de chèvre et vache / garnitures / pain et tresse au feu de bois / toetché / salades de saison  
Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.  
**Fr. 32.-** TVA incluse 8.1%

### Menu

#### Raclette à gogo :

Raclette La Montagne de Movelier / pomme de terre / lard grillé / oignons et cornichons  
Dessert : crème fraise, crème caramel et, ou crème vanille, tarte de Linz, bricelets.

**Fr. 32.-** TVA incluse 8.1%

Dans le prix des menus est compris la visite de l'exploitation qui dure env. 30-40 minutes.

**Pour les menus, nous demandons un minimum de 20 personnes.**

### **Dégustation - apéro :**

Pour une visite et une simple dégustation de nos produits nous ne demandons pas de nombre minimum.

Possibilité de faire des animations durant la visite (traite des chèvres, prestation musicale ou autres sur demande...)

Le prix pour une visite et dégustation-apéro (sans les boissons) s'élève à **Fr. 15.-** (TVA incluse 8.1%) par personne selon le souhait du client (possibilité de livraison.)

### **Boissons :**

Nous vous proposons les vins des vignobles de la région :

- Vignoble Valentin Blattner de Soyhières
- Vignoble Clos des Canton de Alle
- Vignoble Auberson et Fils SA de La Neuveville
- Vignoble Jäggi Wein de Biel-Benken BL

<b>Vin blanc 75 cl :</b>	<b>Fr. 32.00</b>	<b>Minérale 1.5 litres :</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Vin rosé et rouge 75 cl :</b>	<b>Fr. 32.00</b>	<b>Bière 33 cl :</b>	<b>Fr. 3.50</b>
<b>Jus de pomme 1 litre :</b>	<b>Fr. 9.00</b>	<b>Bière régionale 33 cl :</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Café et Thé :</b>	<b>Fr. 3.00</b>	<b>Eau-de-vie, Liqueur 2 cl :</b>	<b>Fr. 4.50</b>

*Tous les prix sont TVA incluse 8.1%*

**Salle La Grange :** pour cérémonie et autres... **Prix sur demande**

*Au plaisir de vous rencontrer sur notre ferme  
Association Broquet - Leuenberger*

