

HOTEL DE LA BALANCE

Jabbour Laurence

2345 Les Breuleux

Tél. 032 / 954 14 13

Fax 032 / 954 11 45

Internet : www.hotelbalance.ch

e-mail : info@hotelbalance.ch

Toute l'équipe de la Balance vous remercie de l'intérêt que vous portez à notre établissement et se réjouit de vous recevoir.

Nous vous mettons à disposition :

- *différentes salles pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes chacune (idéales pour mariages, baptêmes, ou manifestations diverses)*
- *une salle de séminaire équipée*
- *grande terrasse*
- *chambres tout confort (Mini-Suite, Standard, Economique)*
- *vingt-huit boxes pour chevaux*
- *deux courts de tennis*
- *place de jeux pour les enfants*

Grand parking avec accès facilité pour les personnes à mobilité réduite.

Idéalement situé sur les itinéraires pédestres, équestres, ski de fond et raquettes.

A découvrir à proximité :

- *Etang de la Gruère et sa réserve naturelle*
- *Parc d'éoliennes et centrale solaire*
- *Divers musés (centre nature, musée rural, musée de l'horlogerie)*
- *Centre de loisirs (piscine, sauna, patinoire)*

Nous restons à votre disposition pour toutes informations complémentaires

Chacun de nos menus sera préparé pour un minimum de 10 personnes.
 Merci de nous communiquer le nombre exact de personnes qui seront
 présentes 48 heures à l'avance sans quoi le nombre pré-réservé sera
 facturé

<p><u>Menu N° 1 à CHF 26.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potage <u>ou</u> - Petite assiette de crudités - Rôti de porc <li style="padding-left: 20px;">Nouilles <li style="padding-left: 20px;">Légumes 	<p><u>Menu N° 2 à CHF 25.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potage <u>ou</u> - Petite assiette de crudités - Jambon à l'os du pays <li style="padding-left: 20px;">Gratin dauphinois
<p><u>Menu N° 3 à CHF 27.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potage <u>ou</u> - Petite assiette de crudités - Carré de porc piqué à l'ail <li style="padding-left: 20px;">Gratin dauphinois <li style="padding-left: 20px;">Légumes de saison 	<p><u>Menu N° 4 à CHF 28.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potage <u>ou</u> - Petite assiette de crudités - Coq au vin <li style="padding-left: 20px;">Nouilles <li style="padding-left: 20px;">Légumes de saison
<p><u>Menu N° 5 à CHF 32.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potage <u>ou</u> - Petite assiette de crudités - Emincé de veau à la crème et champignons <li style="padding-left: 20px;">Rösti <li style="padding-left: 20px;">Légumes de saison 	<p><u>Menu N° 6 à CHF 34.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potage <u>ou</u> - Petite assiette de crudités - Filets mignons de porc aux champignons frais des bois <li style="padding-left: 20px;">Pommes de terre darphin <li style="padding-left: 20px;">Légumes de saison
<p><u>Menu N° 7 à CHF 36.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potage <u>ou</u> - Petite assiette de crudités - Fondant de veau aux senteurs de sapin <li style="padding-left: 20px;">Nouilles <li style="padding-left: 20px;">Légumes de saison 	<p><u>Menu N° 8 à CHF 38.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potage <u>ou</u> - Petite assiette de crudités - Carré d'agneau sauce romarin <li style="padding-left: 20px;">Gratin dauphinois <li style="padding-left: 20px;">Légumes de saison

<p><u>Menu N° 9 à CHF 42.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Filets de perche aux amandes - Consommé Hôtel de la Balance - Buffet de salades et crudités - Médaillon de saumon, sauce citron vert Petites garnitures choisies 	<p><u>Menu N° 10 à CHF 48.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potage <u>ou</u> - Petite assiette de crudités - Filet de bœuf sauce aux morilles Pomme dauphine Légumes de saison
<p><u>Menu N° 11 à CHF 56.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Corbeille de champignons des bois en fricassée - Consommé Hôtel de la Balance - Buffet de salades et crudités - Fondant de veau aux senteurs de sapin Petites garnitures choisies 	<p><u>Menu N° 12 à CHF 58.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Panaché de la mer - Consommé Hôtel de la Balance - Buffet de salades et crudités - Carré d'agneau aux senteurs de sapin Petites garnitures choisies
<p><u>Menu N° 13 à CHF 65.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Zéphire de filet de sole - Consommé Hôtel de la Balance - Buffet de salades et crudités - Médaillons de veau « Délicatesse » Petites garnitures choisies 	<p><u>Menu N° 14 à CHF 75.-</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Terrine de foie gras maison - Buffet de salades ou consommé - Fleur de turbot aux pistils de safran - Tournedos de bœuf grillé, sauce béarnaise Petites garnitures choisies
<p><i>Supplément de CHF 3.- pour le potage <u>et</u> l'assiette de crudités</i></p> <p><i>Le prix de nos menus est inclus TVA 7,6%</i></p>	

Menus de 16 heures

<u>Cuisine chaude</u>		<u>Cuisine froide</u>	
- Tranche de porc à la crème *	CHF 18.-	- Assiette froide	CHF 17.-
- Tranche de porc panée *	CHF 18.-	- Grande assiette buffet de crudités	CHF 12.-
		- Assiette de jambon à l'os, frites	CHF 17.-
		- Assiette de jambon à l'os, salade mêlée	CHF 21.-
* Garniture : Nouilles ou frites			

Sur réservation, sélection de desserts

(Prix par personne)

- Glace panachée	CHF 5.-	- Forêt Noire, Framboisier	CHF 9.-
- Meringue Chantilly	CHF 7.-	- Ile flottante	CHF 6.50
- Meringue glacée	CHF 9.50	- Salade de fruits	CHF 7.50
- Flan vanille maison, sauce caramel	CHF 7.-	- Vacherin glacé	CHF 9.-
- Bavarois aux fruits (mûres, framboises, passion, mangue, coco, fraise, kiwi, banane, cassis, pomme, poire, abricot, cerises, etc...)	CHF 8.50	- Mousse au chocolat noir	CHF 8.-
		- Tarte aux fruits	CHF 4.50
		- Profiteroles au chocolat	CHF 6.50