

A photograph of a couple in wedding attire sharing a kiss on a wooden dock. They are positioned in front of a calm lake with a fountain in the background, surrounded by lush green trees. The scene is bathed in warm, golden sunlight.

MARIAGE ET BANQUET

cip
HÔTEL

**POUR LE PLUS BEAU
JOUR DE VOTRE VIE...**



LE CADRE IDÉAL POUR VOTRE MARIAGE

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

C'est votre plus belle journée... Ce sera la plus importante pour nous. Toute notre équipe est à votre disposition pour en faire un moment inoubliable pour vous et vos invités.

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 et fromage frais	CHF 3.-
Truite fumée et raitort	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.-
Brochette tomate-mozzarella	CHF 2.50
Minicornets assortis (4 pièces) houmous, thon, fromage frais, tomate	CHF 8.-
Toetché	CHF 2.-
Bruschetta aux tomates	CHF 1.50
Feuilletés (5 pièces)	CHF 4.50

Plats*

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

Bouchées chaudes*

Crevette en chemise de pomme de terre	CHF 3.-
Minicroissant au jambon	CHF 2.-
Minicalzone aux légumes	CHF 2.-
Miniquiche au fromage	CHF 2.-
Brochette de poulet Teriyaki	CHF 3.50
Minitartine 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



FORFAIT VIVE LES MARIÉS*

Apéritif Boissons

Chasselas du Mont Vully
Œil de Perdrix de Neuchâtel
Jus d'orange
Jus de pomme
Eau minérale

Apéritif Amuse-bouches

Feuilletés maison
Moelleux au saumon et fromage frais
Tartare de bœuf
Bruschetta aux tomates
Pain d'épices au foie gras

Entrée

Mousse de truite fumée et jambon cru

Potage

Consommé au porto

Plat principal

Mignon de porc en croûte
Son jus aux champignons
Potager de légumes

Dessert

Pièce montée
Mignardises

Boissons

Chasselas du Mont Vully
Pinot Noir de la Neuveville
Eau minérale
Soda
Café

Prix

CHF 125.-

*Le forfait comprend l'équivalent d'une demi-bouteille de vin par personne.







BUFFET CIP

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 PERSONNALISÉ*

Entrées

Entrées froides

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, pain grillé 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, pain grillé 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 courge, espuma de châtaigne 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, petits légumes CHF 27.-

Filets de féra, 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.-

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

Pièce montée

Par personne dès CHF 9.-

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.-

*À 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 vin mousseux et champagne 75cl

Menus enfants

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

Décoration table florale

Laissez notre équipe vous conseiller et superviser la création d'une décoration florale de table, réalisée par des professionnels, qui saura pleinement répondre à vos attentes.



BRUNCH DU LENDEMAIN

Prestations

Sucré	Choix de pains et viennoiseries Bircher Salade de fruits frais Yogourts de la fromagerie des Reussilles
Salé	Plateau de fromages Roastbeef et choix de charcuteries Saumon fumé Œufs (brouillés / à la coque / au plat) Saucisse et lard grillés
Accompagnements	Confitures maison Miel de la région Beurre de la fromagerie des Reussilles
Boissons	Café Thé Jus de fruits Minérales
Prix	CHF 34.- (à partir de 10 personnes)



AIDE-MÉMOIRE

PLANIFICATION DU BUDGET

Exemple avec forfait tout compris « Vive les mariés » pour 50 personnes

Forfait « Vive les mariés » (CHF 125.- par personne)	CHF 6'250.-
5 bouteilles de champagne (CHF 92.- la bouteille)	CHF 460.-
Déco (CHF 8.- par personne)	CHF 400.-
Total	CHF 7'110.-

Exemple avec Menu « Le Préféré » pour 65 personnes

Menu « Le Préféré » (CHF 78.- par personne)	CHF 5'070.-
10 bouteilles de vin blanc (CHF 45.- la bouteille)	CHF 450.-
10 bouteilles de vin rouge (CHF 58.- la bouteille)	CHF 580.-
Eau minérale et boissons sans alcool	CHF 300.-
Cafés	CHF 260.-
Total	CHF 6'660.-

À QUOI RESSEMBLE MON BANQUET ?

Checklist

- Type d'événement
- Date
- Heure de début / heure de fin
- Une prolongation est-elle souhaitée ?
Jusqu'à quelle heure ?
- Y a-t-il une devise ?
Si oui, laquelle ?
- Programme du jour -
Que se passe-t-il, où et quand ?
- Qui organise, qui vous aide ?
(nom, adresse, téléphone, e-mail)
- Combien d'invités sont attendus ?
Combien d'enfants ?
- Combien de chambres sont nécessaires ?
- Est-ce que les clients paient eux-mêmes leurs chambres ?
- Brunch du lendemain -
Qui paie ?
- Quelle doit être la taille de la salle ?
Quelle salle ?
- Quelle disposition de salle est souhaitée ?
- Faut-il planifier du temps et de l'espace pour des présentations ?
- Matériel technique ?
(système de musique, projecteur, etc.)
- Nappage et décoration florale ?
- Menus spéciaux pour les invités ?
(par ex. végétariens)
- Où se déroule l'apéro ?
Qu'est-ce qui est offert ?
- Choix du menu
- Programme du repas -
Interruptions, discours, jeux, danse
- Café, spiritueux, dernier verre -
Où, qui paie ?
- Collation de minuit ?
- Cartes de menu et/ou cartes de table ?
- Coûts et paiement -
Acompte, facture (adresse)
- Quels coûts sont couverts par les mariés ?
Que paient les invités ?
- Conditions générales de vente -
Questions ?



prix indicatifs / octobre 2024

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

