

Du grand spectacle pour votre événement

Nous sommes le partenaire idéal pour votre événement –
Vos clients satisfaits sont notre motivation !



Grands événements à la Residenz Au Lac

Vous planifiez un événement pour vos collaborateurs, une fête de Noël, un jubilé ou un événement pour vos clients? À la Residenz Au Lac, vous êtes bien sûr à la bonne adresse pour vos événements professionnels et privés.

N'hésitez pas à prendre contact avec nous. Nous serons heureux de vous soutenir dans la planification, l'organisation et la réalisation.

En fonction de vos souhaits, nous vous soumettons des suggestions de menus et vous présentons les possibilités offertes dans nos différentes salles pouvant accueillir des événements jusqu'à 200 personnes (assises) et 350 personnes (debout).

Gastronomie

Notre équipe de cuisine propose une cuisine fraîche, de saison et régionale.

Nous proposons des menus complets et variés ainsi qu'un menu de saison à la carte. Nous réinterprétons les menus classiques et surprenons nos invités tous les jours. Chaque assiette est préparée avec amour et avec le plus grand soin.

Laissez-vous inspirer par nos propositions.

Des salles pour votre événement

La Residenz Au Lac dispose de divers restaurants et salles qui peuvent être aménagés selon vos souhaits en fonction de l'événement.

ARC-EN-CIEL | 100-200



RESTAURANT RESIDENZ | 45-80



EVENT-RESTAURANT | 35-70



BIBLIOTHÈQUE & FOYER | 35-350



Apéro riche

Découvrez notre univers de plaisirs culinaires. Nos créations sont servies sur des plateaux par nos charmantes collaboratrices et collaborateurs ou arrangées avec soin sur des tables de buffet pour le libre-service.

Extrait de nos propositions d'apéro:

Apéro DELUXE

CHF 35.00 | Personne

Petits pois | Menthe

Terrine de poisson | Seigle | Sauce moutarde à l'aneth

Smörrebröd | Pomme de terre | Roastbeef | Saumon

Sandre | Couscous | Wasabi

Persil | Truffes | Topinambour

Tartare de boeuf | Tartelette | Mousse de pommes de terre

Calamar | Pomme | Céleri



Apéro GOURMET

CHF 20.00 | Personne

Terrine de volaille | Quinoa | Fromage frais

Mousse de tomate | Caviar d'aubergine | Tomate séchée

Mini Clubsandwich | Fromages frais | Salami | Thon | Oeuf | Jambon cru

Pulled Beef | Aïoli | Pousses d'ail

Apéro BASIC

CHF 14.00 | Personne

Flûtes

Gâteau au fromage et aux légumes

Beignets aux tomates

Coussins au Curry

Cocktail dînatoire

Laissez-vous gâter par un repas d'un genre particulier. Nos collaborateurs vous serviront un menu à plusieurs plats en flying service, tandis que vous et vos invités continuerez à bénéficier de la possibilité parfaite de «networking».

Extrait de nos propositions de cocktail dînatoire:

Cocktail Dînatoire DELUXE

CHF 56.00 | Personne

Froid

Mousse aux champignons

Wrap de chou | Houmous | Mousse de coriandre

Tartare de boeuf | Tartelette | Aïoli

Calamar | Pomme | Céleri

Petits pois | Menthe

Chaud

Noix de boeuf | Chimichurri | Crostino

Poularde de maïs | Cornflakes | Chutney de rhubarbe

Gnocchi Sardi | Tomates séchées | Beurre-Blanc au basilic

Doux

Panna cotta | Baies

Tiramisu



Cocktail Dînatoire GOÛT

CHF 36.00 | Personne

Froid

Crème de fromage pochée

Terrine de volaille | Quinoa | Fromage frais

Mousse de tomate | Caviar d'aubergine | Tomate séchée

Chaud

Beefbrisket | Crostino | Coleslaw

Gnocchi de patates douces | Beurre de sauge

Doux

Cheesecake | Baies

Mousse au chocolat



Dîner

Nous ouvrons également nos restaurants le soir en exclusivité pour vos événements à partir de 25 personnes.

Extrait de nos propositions de menus:

Menu GOURMET

Carpaccio de betteraves | Vinaigrette aux noix | Fromage de chèvre

Gnocchis de patates douces | Marrons | Brie à la truffe

Civet de chevreuil | La pièce ronde de veau
Sauce aux aïelles | Spätzli bicolores | Légumes

Variante végétarienne

Champignons | Tofu | Spätzli bicolores | Légumes

Trifle aux prunes | Mousse au chocolat Grand Cru
Sorbet Vieille Prune

4-Plats

CHF 85.00 | Personne

3-Plats – sans 2^{ème} entrée

CHF 72.00 | Personne



Menu GOURMET

Courge³ - Mousse | Piquette | Spaghetti

Perche de Lyss | Beurre-Blanc au Gin | Févettes

Rib-eye de bœuf | Filet mignon de veau braisé
Sauce au vin rouge | Gratin de pommes de terre | Légumes

Variante végétarienne

Raviolis | Truffes | Salsifis | Choux de Bruxelles

Parfait à la cannelle | Cerises au vin chaud | Biscuits aux noisettes

4-Plats

CHF 85.00 | Personne

3-Plats – sans 2^{ème} entrée

CHF 72.00 | Personne

Menus GOÛT

Salade de saison | Saumon fumé | Sauce à l'aneth et à la moutarde

Soupe à la crème de courge | Écrevisses

Epaule de veau | Sauce aux morilles
Pommes de terre nouvelles | Légumes

Variante végétarienne

Escalope de seitan | Sauce aux morilles
Pommes de terre nouvelles | Légumes

Tiramisu | Pomme | Glace au chocolat

Salade du marché | Cranberries | Sbrinz | Oranges

Soupe de racines de persil | Truffes

Duo de bœuf & porc Duroc
Beef Brisket | Saucisse à rôtir de Duroc faite maison
BBQ-Jus | Deux sortes de pommes de terre sautées | Aioli | Légumes

Variante végétarienne

Quorn | Deux sortes de pommes de terre sautées
Aioli | Légumes

Crème pochée | Baies | Biscuits aux noisettes

4-Plats CHF 68.00 | Personne
3-Plats – Entrée ou soupe CHF 54.00 | Personne

Boissons

Les vins appropriés ne doivent manquer à aucun événement. Les possibilités et le choix sont presque inépuisables – nous répondons volontiers à vos souhaits personnels en matière de boissons.

Sans alcool

Eau minérale	1 l	CHF	8.00
Thé fait maison Jus d'orange	1 l	CHF	9.50

Bière

Bier Bienne 2	33 cl	CHF	4.80
Felsenau Schümli sans alcool	33 cl	CHF	4.80

Prosecco

Prosecco Extra Dry D.O.C	75 cl	CHF	49.00
----------------------------	-------	-----	-------

Vins blancs

Chasselas Lac de Bienne AOC	75 cl	CHF	42.00
Pinot Gris Lac de Bienne AOC	75 cl	CHF	49.00
La Miranda Secastilla Spanien	75 cl	CHF	42.00

Vin rosé

Œil de Pertrix Lac de Bienne AOC	75 cl	CHF	44.00
------------------------------------	-------	-----	-------

Vin rouge

Pinot Noir Lac de Bienne AOC	75 cl	CHF	46.00
Barbera d'Asti Tenuta Olim Bauda Italie	75 cl	CHF	55.00
Laurona DO Montsant Espagne	75 cl	CHF	68.00

Boissons chaudes

Café Espresso	par pièce	CHF	4.30
Länggass Thé Sélection	par pièce	CHF	4.50

Souhaits individuels

Repas

Nous répondons volontiers à vos souhaits. Pour les végétaliens ou les personnes allergiques, nous préparons des plats sur mesure et adaptés au menu.

Décoration

Nos fleurs sur les tables créent déjà une ambiance élégante. Si vous souhaitez une décoration adaptée à votre événement, nous la commanderons volontiers en votre nom auprès de notre fleuriste régional.

Bien entendu, vous pouvez également organiser vous-même la décoration de votre événement et la faire livrer chez nous le jour de la manifestation.

Cartes de menu

Nous imprimons pour vous les cartes de menu appropriées. Si vous souhaitez un modèle spécial ou avec votre logo, veuillez nous le faire parvenir.

Musique | Technique

Toutes nos salles disposent d'une installation musicale qui peut être utilisée pour la musique de fond. Apportez votre playlist sur un ordinateur portable et nous emplirons la salle des sons de votre choix.

Nous organisons volontiers d'autres équipements techniques tels que microphone, haut-parleurs mobiles, scène, pupitre, moyennant un supplément de prix.

Prolongation

Si votre événement dure plus longtemps que 0h30, une prolongation doit être demandée. Les frais de CHF 150.00 par heure seront facturés en sus.

Residenz Au Lac – situation optimale

La Residenz Au Lac est située directement à côté de la gare de Bienne et vous pouvez nous rejoindre en quelques minutes à pied. De plus, le bus des lignes 4/5/6 s'arrête directement devant notre maison.

Si vous venez en voiture, vous pouvez vous garer dans le parking souterrain de la maison.

Si toutes nos places de parking sont occupées, vous avez la possibilité de vous garer au parking du Coop Centre Gare de Biel-Bienne (trajet à pied de 2 minutes).

Bon à savoir

Nos prix s'entendent en francs suisses (CHF), TVA de 8.1% inclus.

En cas de composition individuelle d'une offre, le prix est adapté en conséquence. Nous nous réservons le droit de modifier les prix et les offres.

Notre équipe de cuisine est synonyme de cuisine fraîche et régionale. Veuillez noter que nos propositions sont toujours adaptées au calendrier saisonnier actuel.

Sauf indication contraire, nous achetons notre viande et notre poisson en Suisse – en majorité dans la région.

Laissez-vous convaincre personnellement par notre art culinaire!

L'équipe de la Gastronomie dirigée par Patricia Luginbühl se fera un plaisir de vous aider à organiser votre événement - de l'idée à la réalisation réussie.

Nous nous réjouissons de votre prise de contact !

Residenz Au Lac | Rue d'Aarberg 54 | 2503 Biel-Bienne
Tél. 032 328 29 21 | events@residenz-au-lac.ch

