

De superbes prestations pour votre événement

Nous sommes le partenaire idéal pour votre manifestation –
La satisfaction de vos clients est notre motivation !



Grands événements à la Residenz Au Lac

Vous planifiez une manifestation pour vos collaborateurs, une fête de Noël, un jubilé ou une rencontre 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 de votre projet.

En fonction de vos souhaits, nous vous soumettons des suggestions de menus et nous 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, saisonnière et régionale.

Nous proposons des menus créatifs et variés ainsi qu'une offre à la carte de saison. Nous réinterprétons les menus classiques et surprenons ainsi 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 réception

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

ARC-EN-CIEL | 90-200



RESTAURANT RESIDENZ | 45-90



EVENT-RESTAURANT | 35-60



BIBLIOTHÈQUE & FOYER | 35-350



Apéro – de simple à raffiné

Qu'il s'agisse de petites bouchées délicates ou de créations apéritives originales et sophistiquées, notre offre d'apéritif s'adapte parfaitement à votre événement. Selon l'heure et la durée, nous vous recommandons soit une collation légère pour conclure agréablement un moment, soit un concept d'apéritif dînatoire complet, composé de mets raffinés et pensé comme une véritable alternative à un dîner.

Nos créations sont élaborées au fil des saisons et préparées à partir d'ingrédients frais. Présentées sous forme de buffet en libre-service ou dans le cadre d'un service volant élégant assuré par notre charmant et attentif personnel, elles garantissent à vous et à vos invités un moment convivial et gourmand.

Notre offre d'apéritif pourrait être présentée comme suit :

Snacks apéritifs (*nous comptons 4 portions par pers.*) CHF 14.00 | pers.

Grissini

Quiche au fromage et aux légumes

Variations feuilletées

Mini-club sandwich

Apéro basique (*nous comptons 5 pièces par pers.*) CHF 25.00 | pers.

Burrito | Bœuf effiloché | Aïoli

Muffin | Tomate | Fromage

Mini-vol-au-vent | Fromage frais

Mini-club sandwich | Fromage | Viande

Wrap | Légumes



Apéro riche (*nous comptons 10 pièces par pers.*) CHF 56.00 | pers.

FROID

Tartare de bœuf | Tartelette

Saumon | Guacamole | Pumpernickel

Concombre | Tomate | Piment | Feta

Mousse de légumes

CHAUD

Soupe maison

Ailerons de poulet | Mayonnaise BBQ

Momos | Lanières de légumes

SUCRÉ

Tiramisu

Pâtisseries maison

Dîner

Le cadre idéal pour des soirées d'exception

Qu'il s'agisse d'une réception d'entreprise avec collaborateurs ou clients, d'une célébration familiale festive ou d'une soirée conviviale entre amis et connaissances, nos restaurants offrent le lieu idéal pour vos occasions spéciales. Dans un cadre élégant, nous vous régalaons avec des menus harmonieusement élaborés, des ingrédients frais et un service attentif.

À partir de 25 personnes, nous mettons nos espaces de restauration à votre entière disposition et concevons votre soirée sur mesure, selon vos souhaits. Réjouissez-vous de découvrir des moments culinaires d'exception, des boissons soigneusement sélectionnées et une atmosphère propice à la fête et à la convivialité.

Faites de votre événement une soirée inoubliable – nous nous occupons du reste.



Nos suggestions de menus pourraient être présentées comme suit :

Menu GOURMET 4 plats

CHF 85.00 | pers.

Tartare de saumon et truite | Espuma au raifort

Gnocchi | Marrons | Brie à la truffe

Filet de veau | Sauce au miel

Mousseline de pommes de terre | Carottes

Variante végétarienne

Strudel aux légumes | Sauce au miel

Mousseline de pommes de terre | Carottes

Parfait au caramel et au Baileys | Fruits | Biscuit

Menu GOÛT 4 plats

CHF 68.00 | pers.

Salade du marché | Canneberges | Sbrinz | Oranges

Soupe de céleri et de pommes | Pommes caramélisées

Épaule de veau | Sauce à la crème et aux morilles

Pommes de terre nouvelles rôties | Légumes

Variante végétarienne

« Wellington » aux épinards et aux champignons

Beurre blanc au poivre rose

Pommes de terre nouvelles rôties | Légumes

Tiramisu | Pomme | Glace au chocolat

Boissons

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

Sans alcool

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



Boissons chaudes

Café Espresso	pièce	CHF	4.30
Thé Länggass Sélection	pièce	CHF	4.50

Bière

Bier Bienn 2	33 cl	CHF	5.00
Felsenau Schümlis sans alcool	33 cl	CHF	5.00



Prosecco

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

Vins blancs

Chasselas Lac de Bienne AOC	75 cl	CHF	48.00
Pinot Gris Lac de Bienne AOC	75 cl	CHF	52.00
Massaluca Blanca DO Terra Alta Espagne	75 cl	CHF	49.00

Vin rosé

Œil de Perdrix Lac de Bienne AOC	75 cl	CHF	49.00
------------------------------------	-------	-----	-------

Vins rouges

Pinot Noir Lac de Bienne AOC	75 cl	CHF	51.00
Rioja Reserva DOC Beronia Espagne	75 cl	CHF	51.00
Shymer Syrah Et Merlot Italie	75 cl	CHF	58.00
Laurona DO Montsant Espagne	75 cl	CHF	69.00

Souhaits individuels

Repas

Nous sommes ravis de répondre à vos souhaits. Pour les végétaliens ou les personnes allergiques, nous préparons des plats sur mesure et adaptés au menu.

Décoration

Nos fleurs disposées sur les tables créent déjà une ambiance élégante. Si vous souhaitez une décoration adaptée à votre événement, nous nous ferons un plaisir de la commander 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 adaptées. Si vous souhaitez un modèle personnalisé ou votre logo intégré, merci de nous le faire parvenir.

Musique | Technique

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

Nous organisons volontiers d'autres équipements techniques tels que des microphones, des haut-parleurs mobiles, une scène ou un 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 établissement.

Si vous venez en voiture, vous pouvez vous garer dans le parking visiteur souterrain de notre bâtiment contre paiement.

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

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF), TVA de 8.1% incluse, et sont valables jusqu'au 31 décembre 2026.

Le prix sera ajusté en conséquence lors de la composition personnalisée d'une offre. Les prix et les offres sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Notre équipe de cuisine propose une cuisine fraîche et régionale. Veuillez noter que nos suggestions sont toujours adaptées au calendrier saisonnier actuel.

Sauf indication contraire, nous achetons notre viande et notre poisson en Suisse - en majorité dans la région. Pour la préparation de notre pain maison et les produits de boulangerie fine, nous utilisons exclusivement des produits suisses.



Laissez-vous convaincre personnellement par notre cuisine !

L'équipe de la Gastronomie se fera un plaisir de vous aider à organiser votre événement - de la conception à la réalisation.

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

