



# JEUDI 02 JANVIER 2020

## VS HC AMBRI-PIOTTA

Notre chef Arnaud Hugon vous propose pour cette soirée de match :

### Menu buffet VIP

#### Entrées

Minestrone et pesto d'Ambri  
Salade de quinoa rouge aux betteraves et graines de grenade  
Salade de lentilles et saucisson pistaché  
Quiche aux blettes et truffe

#### Plats

Ragout de veau à la napolitaine  
Parpadelles aux petits pois

#### Desserts

Gâteau tessinois aux marrons  
Cannoli aux fruits confits et mascarpone  
Torta di pane

*Prix : CHF 75.- TTC par personne (boissons incluses)*

### Menu restaurant VIP

#### Entrée

Langoustine rôtie  
Tartare de chou-fleur au citron confit et ricotta

#### Plat

Filet de bœuf Wellington  
Epinards feuille et sauce aux truffes

#### Desserts à partager

Gâteau tessinois aux marrons  
Cannoli aux fruits confits et mascarpone  
Torta di pane

*Prix : CHF 92.- TTC par personne (minérales et sodas inclus)*



# JEUDI 25 JANVIER 2020 VS HC FRIBOURG-GOTTÉRON

Notre chef Arnaud Hugon vous propose pour cette soirée de match :

## Menu buffet VIP

### Entrées

Velouté de chou-fleur  
Barquette de guacamole et tortillas  
Salade de fenouil croquant et crevettes, vinaigrette d'agrumes  
Malakoff au vacherin fribourgeois

### Plats

Jambon de la borne sauce mère  
Haricots verts  
Gratin de pommes de terre au vacherin

### Desserts

Tarte au vin cuit (raisinée)  
Entremet chocolat double crème et éclats de meringue  
Gâteau bullois

*Prix : CHF 75.- TTC par personne (boissons incluses)*

## Menu restaurant VIP

### Entrée

Quiche aux blettes  
Mesclun hivernal à la truffe

### Plat

Suprême de volaille de la Gruyère  
Palet de pommes de terre aux poireaux et lard vaudois

### Desserts à partager

Tarte au vin cuit (raisinée)  
Entremet chocolat double crème et éclats de meringue  
Gâteau bullois

*Prix : CHF 92.- TTC par personne (minérales et sodas inclus)*



# MARDI 28 JANVIER 2020

## VS SC RAPPERSWIL-JONA LAKERS

Notre chef Arnaud Hugon vous propose pour cette soirée de match :

### Menu buffet VIP

#### Entrées

Soupe de goulache  
Club sandwich au homard  
Salade de saucisse de veau, pommes de terre à la ciboulette  
Pizza mascarpone au jambon cru

#### Plats

Tajine de volaille de Gruyère aux citrons confits  
Couscous aux légumes  
Lasagne aux épinards

#### Desserts

Tartelette toberone  
Financier à l'orange  
Chou praliné noisette

*Prix : CHF 75.- TTC par personne (boissons incluses)*

### Menu restaurant VIP

#### Entrée

Composition de poulette au foie gras  
Légumes d'hiver en barigoule

#### Plat

Côte de veau simmental  
Asperges vertes  
Mousseline aux herbettes, jus truffé

#### Desserts à partager

Tartelette toberone  
Financier à l'orange  
Chou praliné noisette

*Prix : CHF 92.- TTC par personne (minérales et sodas inclus)*



# JEUDI 31 JANVIER 2020 VS ZSC LIONS

Notre chef Arnaud Hugon vous propose pour cette soirée de match :

## Menu buffet VIP

### Entrées

Potage parmentier et croûtons aillés  
Salade de betteraves et feta  
Salade d'orange et mozzarella, roquette et jambon cru  
Tarte flambée

### Plats

Emincé de veau zurichoise  
Röstis et jardinière  
Cannellonis épinards ricotta

### Desserts

Vermicelles aux marrons  
Tarte rubis chocolat et fruits rouges  
Succès noix de coco citron

*Prix : CHF 75.- TTC par personne (boissons incluses)*

## Menu restaurant VIP

### Entrée

Velouté de pois-chiches  
Effiloché de Skrei

### Plat

Canette Miéral rôtie au poivre  
Mijoté de légumes d'hiver à la périgourdine

### Desserts à partager

Vermicelles aux marrons  
Tarte rubis chocolat et fruits rouges  
Succès noix de coco citron

*Prix : CHF 92.- TTC par personne (minérales et sodas inclus)*