



SAMEDI 8 FÉVRIER 2020

VS HC FRIBOURG-GOTTÉRON

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

Menu buffet VIP

Entrées

Soupe aux choux accompagnée de cuchaule et moutarde Benichon
Verrine de tomate, fromage sérac et émulsion de basilic
Salade de carottes multicolores
Gravelax de saumon label rouge
Tarte flambée fribourgeoise

Plats

Rôti de porc à la vigneronne
Polenta gratinée
Haricots verts
Cevapcici végétal à la sauce napolitaine

Desserts

Pain de gènes aux pistaches et crème mandarine
Tartelette aux deux chocolats
Paris Brest aux noisettes caramélisées

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

Menu restaurant VIP

Entrée

Ravioli aux blettes,
truffe noire et pousses d'épinard

Plat

Filet d'agneau de Jaman,
oignons de Tropea confits à l'origan
et gaufrette de vitelotte

Desserts à partager

Pain de gènes aux pistaches et crème mandarine
Tartelette aux deux chocolats
Paris Brest aux noisettes caramélisées

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



VENDREDI 14 FÉVRIER 2020

VS HC LUGANO

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

Menu buffet VIP

Entrées

Soupe Minestrone
Tomate mozzarella et basilic
Salade de lentilles roses
Crevettes sauvages en salade de légumes grillés
Pizza riviera

Plats

Brasato de bœuf au vin rouge du Tessin
Mousseline à l'huile d'olive nouvelle et petits légumes d'hiver
Cannelloni au fromage, crème légère à la truffe

Desserts

Macarons rose litchee
Babas limoncello
Tarte chocolat noisette

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

Menu restaurant VIP

Entrée

Composition de lisette,
et sauce gribiche au safran

Plat

Filet de bœuf
coulis de pommes de terre,
poireau et sauce à la truffe

Desserts à partager

Macarons rose litchee
Babas limoncello
Tarte chocolat noisette

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



MARDI 18 FÉVRIER 2020 VS FRIBOURG-GOTTÉRON

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

Menu buffet VIP

Entrées

Velouté de petits pois à l'huile nouvelle
Salade d'endives aux agrumes et crevettes cocktail
Salade de pâtes primavera
Tranches froides de jambon de la Borne, sauce tartare
Tarte flambée à la truffe noire

Plats

Suprême de volaille de la Gruyère
Salsifis Meunière
Pommes rôties au romarin
Raviolis aux champignons et émulsion de sarriette

Desserts

Financier crème diplomate vanille
Tarte au Toblerone
Meringue à la double crème

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

Menu restaurant VIP

Entrée

Asperges blanches, sauce maltaise,
et pétales de cabillaud demi-sel

Plat

Côte de veau du pays,
petits pois cuisinés à la française et premières morilles

Desserts à partager

Financier crème diplomate vanille
Tarte au Toblerone
Meringue à la double crème

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



VENDREDI 21 FÉVRIER 2020

VS EHC BIEL-BIENNE

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

Menu buffet VIP

Entrées

Pochouse de poissons du lac
Salade frisée au lard grillé
Ratatouille froide et œuf de caille
Vitello tonnato
Pizza vaudoise

Plats

Rôti de veau aux petits légumes sauce blanquette
Pommes natures persillées
Tagliatelles aux petits pois

Desserts

Finger brownies aux noix de pécan crème vanille
Choux au citron
Tartelettes au caramel

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

Menu restaurant VIP

Entrée

Feuilleté léger aux épinards et morilles

Plat

Magret de canette à l'orange,
asperges vertes et pommes gaufrettes

Desserts à partager

Finger brownies aux noix de pécan crème vanille
Choux au citron
Tartelettes au caramel

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



MARDI 25 FÉVRIER 2020

VS SCL TIGERS

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

Menu buffet VIP

Entrées

Crème de tomate au basilic
Salade de rampon et sauce gorgonzola
Salade de lentilles au saucisson vaudois
Foccaccia à l'avocat et crabe
Gravelax de bœuf, roquette et parmesan

Plats

Carré de veau à la zurichoise
Röstis croustillants
Ravioles aux épinards et ricotta, émulsion au pesto

Desserts

Entremets framboise chocolat
Tartelette café latté
Cake aux griottes et à la fève de tonka

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

Menu restaurant VIP

Entrée

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques,
tartare d'asperges et sucs de citron confit

Plat

Tomahawk à la fleur de sel,
pommes pont neuf et sucrose à la moutarde

Desserts à partager

Entremets framboise chocolat
Tartelette café latté
Cake aux griottes et à la fève de tonka

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



SAMEDI 29 FÉVRIER 2020

VS SC BERN

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

Menu buffet VIP

Entrées

Soupe de moule au curry jaune
Salade de quinoa aux épices douces
Cobb salad à l'avocat et au poulet
Gravelax de truite et crème aigrelette à l'aneth
Pizza mascarpone et jambon cru

Plats

Faux filet de bœuf rôti au lard, sauce au poivre vert
Haricots verts
Giouvesti végétal

Desserts

Tarte crumble exotique
Cake au thé et abricot
Finger chocolat au lait

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

Menu restaurant VIP

Entrée

Gravelax de truite sauvage,
et pickles d'aubergine

Plat

Gigot d'agneau de Jaman rôti aux herbes de crête,
cocos cuisinés à la tomate

Desserts à partager

Tarte crumble exotique
Cake au thé et abricot
Finger chocolat au lait

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