



JEUDI 1^{ER} OCTOBRE 2020

VS SCL TIGERS

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

Menu buffet VIP

Entrées

Poke bowl aux légumes confits
Taboulé de choux-fleurs aux citrons confits et herbes fraîches
Barquette de guacamole et tortillas

Plats

Carré de veau à la zurichoise
Röstis dorés
Pâtes artisanales à la crème de parmesan et petits pois
Pizza au mascarpone et jambon cru

Fromages

Assortis selon le moment

Desserts

Savarin au vieux rhum
Petit chou au citron
Tartelette crumble exotique

Prix · CHF 75.- TTC par personne (boissons incluses selon sélection)

Menu restaurant VIP

Entrée

Homard aux figues violettes, tomate de Sicile et amandes

Plat

Poularde fermière cuite en cocotte au romarin,
artichaut et fenouil confits à l'huile d'olive Frantoio

Dessert

Compotée de rhubarbe à la fleur de sureau,
émincé de fraises et éclats de meringue

*Prix · CHF 130.- TTC par personne
(boissons incluses selon sélection jusqu'à la fin de la deuxième pause)*



SAMEDI 10 OCTOBRE 2020

VS HC DAVOS

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

Menu buffet VIP

Entrées

Poke bowl au poulet teriyaki
Salade de pommes de terre et jambon de la borne
Taboulé libanais

Plats

Gigot d'agneau rôti à la sarriette
Haricots blancs cuisinés comme dans les Grisons
Cannelloni aux champignons
Tarte flambée

Fromages

Assortis selon le moment

Desserts

Tropézienne à la fleur d'oranger
Chocolat liégeois
Sablé breton aux figues

Prix · CHF 75.- TTC par personne (boissons incluses selon sélection)

Menu restaurant VIP

Entrée

Pois chiches des Hautes-Alpes, pagre mariné, citron caviar

Plat

Carré de veau du pays rôti au romarin
pommes fondantes aux herbes
chanterelles à la provençale

Dessert

Tarte aux deux chocolats Grand Cru de Madagascar
et gelée de menthe

*Prix · CHF 130.- TTC par personne
(boissons incluses selon sélection jusqu'à la fin de la deuxième pause)*



SAMEDI 17 OCTOBRE 2020

VS HC FRIBOURG - GOTTERON

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

Menu buffet VIP

Entrées

Cuchaule et moutarde de Bénichon
Quinoa aux légumes croquants
Salade de doucette au chèvre des Paccots et noix de cajou
Poke bowl aux crevettes cocktail

Plats

Jambon de la borne et haricots verts
Gratin de pommes de terre à la truffe
Lasagnes aux épinards et ricotta
Pizza au jambon cru, roquette mascarpone

Fromages

Assortis selon le moment

Desserts

Pavlova à la rhubarbe
Tarte à la crème double de Châtel
Chou à la crème de pistache

Prix · CHF 75.- TTC par personne (boissons incluses selon sélection)

Menu restaurant VIP

Entrée

Ratatouille niçoise et tagliatelles de seiche

Plat

Agneau nez noir en deux cuissons, coco de Paimpol cuisinés
à la tomate et marjolaine
et poêlée de légumes d'automne

Dessert

Madeleine à l'huile d'olive et crème de chocolat au thym

*Prix · CHF 130.- TTC par personne
(boissons incluses selon sélection jusqu'à la fin de la deuxième pause)*



VENDREDI 23 OCTOBRE 2020

VS HC AMBRI-PIOTTA

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

Menu buffet VIP

Entrées

Poke bowl au saumon mariné
Salade de légumes confits à la coriandre
Pâté en croûte de chasse
Rémoulade de céleri

Plats

Civet de chevreuil au vin du Lavaux
Chou rouge braisé au vin rouge du Tessin
Spätzlis dorés
Tortellinis à la courge et éclats d'Amaretto
Pizza margherita riviera di fiori

Fromages

Assortis selon le moment

Desserts

Madeleine à l'huile d'olive et crème de chocolat au thym
Tartelette citron basilic
Macaron chocolat framboise

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

Menu restaurant VIP

Entrée

Tourte aux blettes et artichauts barigoule, mesclun d'automne

Plat

Gigotin de chevreuil au sel de citron et poires caramélisées à la cannelle
chou rouge braisé au vin rouge du Lavaux
Spätzlis dorés

Dessert

Moelleux à l'orange, suprêmes d'orange en salade parfumés
au poivre de Timut

Prix : CHF 130.- TTC par personne
(boissons incluses selon sélection jusqu'à la fin de la deuxième pause)



MARDI 27 OCTOBRE 2020

VS HC LUGANO

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

Menu buffet VIP

Entrées

Carpaccio de cerf fumé et noisettes torréfiées
Salade d'endives, poires et gorgonzola
Poke bowl au gravlax de bœuf

Plats

Brasato de bœuf au vin rouge du Tessin
Pommes de terre boulangère
Risotto à la courge
Pizza blanche aux bolets

Fromages

Fromages du Tessin

Desserts

Cake pistache griotte
Succès coco et crèmeux citron
Dacquoise praline et noisette

Prix · CHF 75.- TTC par personne (boissons incluses selon sélection)

Menu restaurant VIP

Entrée

Caillette de faisan au foie gras, mousseline de céleri et émulsion de balsamique

Plat

Jarret de veau aux câpres de Pantelleria
légumes racines d'automne et pommes écrasées au persil

Desserts

Fine tarte tatin parfumée à la cannelle
et sauce caramel au beurre demi-sel

*Prix · CHF 130.- TTC par personne
(boissons incluses selon sélection jusqu'à la fin de la deuxième pause)*



DIMANCHE 1^{ER} NOVEMBRE 2020 VS HC FRIBOURG-GOTTÉRON

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

Brunch VIP

(servi à partir de 14h)

Lobster roll

Viennoise au jambon paysan

Délice à la viande séché et figues

Cuchaule et moutarde Bénichon

Charcuterie fribourgeoise

Bun au saucisson IGP et sauce à la truffe

Hot dog des Lions

Jambon de la borne

Gratin de pommes de terre et poireaux

Tortellinis à la courge

Malakoff au Vacherin fribourgeois, parfumé à la truffe

Assortiment de fromages région Fribourg

Pancakes aux myrtilles

Gaufres maison

Crème double de Gruyère

Sauce chocolat Toblerone

Muffins

Meringues de Botterens

Prix : CHF 130.- TTC par personne
(boissons incluses selon sélection jusqu'à la fin de la deuxième pause)



MARDI 10 NOVEMBRE 2020

VS RAPPERSWIL – JONA LAKERS

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

Menu buffet VIP

Entrées

Tartelette au poulpe et légumes croquants
Salade César au poulet laqué
Quinoa à la betterave et grenade

Plats

Escalope panée de veau
Pommes allumettes, confiture d'airelles
Pappardelles aux légumes verts
Pizza vaudoise

Fromages

Assortis selon le moment

Desserts

Moelleux à l'orange
Tartelette aux poires et noix de pécan
Éclair au chocolat

Prix · CHF 75.- TTC par personne (boissons incluses selon sélection)

Menu restaurant VIP

Entrée

Belle langoustine rôtie et velouté de coco de Paimpol à l'huile d'olive
Taggiasche

Plat

Cœur de filet de bœuf, sauce à la moelle et jeunes poireaux à la braise

Dessert

Financier au thé à la menthe et mousse de fruits rouges

*Prix · CHF 130.- TTC par personne
(boissons incluses selon sélection jusqu'à la fin de la deuxième pause)*



MARDI 17 NOVEMBRE 2020

VS HC BERN

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

Menu buffet VIP

Entrées

Poke bowl avocat et crevettes
Salade d'endives au fromage sec de Berne
Salade de pommes de terre bernoise

Plats

Jarret de bœuf braisé
Pommes de terre sarladaises
Raviolis aux blettes
Croque-monsieur au jambon braisé et Appenzeller

Fromages

Assortis selon le moment

Desserts

Salade d'orange à l'orientale
Gâteau basque
Réglette pomme caramel

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

Menu restaurant VIP

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar Prunier nouvelle pêche, tartare de chou-fleur à la ricotta et citrons confits

Plat

Filet de canette au suc de kumquat et poivre noir
bolets à la provençale
pommes Darphin

Dessert

Réglette Dacquoise crème pralinée, sauce caramel et noisettes caramélisées

*Prix : CHF 130.- TTC par personne
(boissons incluses selon sélection jusqu'à la fin de la deuxième pause)*



VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020

VS EV ZUG

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

Menu buffet VIP

Entrées

Lobster roll

Salade de haricots verts et cervelas

Poke bowl aux champignons parfumés

Plats

Blanquette de veau au safran de Mund

Riz pilaf aux petits pois

Ravioles au fromage et épinards à la crème

Hot dog aréna

Fromages

Assortis selon le moment

Desserts

Zuger kirschtorte

Réglette russe

Macaron passion

Prix · CHF 75.- TTC par personne (boissons incluses selon sélection)

Menu restaurant VIP

Entrée

Saumon mariné, pickles d'aubergines et crème aigrelette à la ciboulette

Plat

Entrecôte double à la grille

blettes cuisinées au jus

tartine à la moelle

Dessert

Coque meringuée au citron et confit de gingembre

*Prix · CHF 130.- TTC par personne
(boissons incluses selon sélection jusqu'à la fin de la deuxième pause)*