

# Restaurant Les Deux Tours



## Carte traiteur

Commande la veille jusqu'à 16 heures

Livraison sur le stand de 8h00 à 18h00

N'oubliez pas de préciser votre numéro de halle et de stand !



Appelez Jean-Luc Mathieu au 032 493 17 41 – [9062-grt@eldora.ch](mailto:9062-grt@eldora.ch)

# Restaurant Les Deux Tours

## Pauses - matin et après-midi...

**Café « accueil »** **CHF 8.-**

Café, thé, jus d'orange, assortiment mini-viennoiseries

**Pause « détente »** **CHF 9.-**

Café, thé, jus d'orange, salade de fruits de saison, cake

**Pause « fruits frais »** **CHF 10.-**

Café, thé, jus d'orange, assortiment mini-viennoiseries, plateau de fruits tranchés

**Assortiment « séminaire »** **CHF 2.50 /les 3**

Mini croissant, mini pain chocolat, mini pain raisin

**Corbeille de fruits** **CHF 4.- / pers.**

Fruits de saison entiers

**Plateau de fruits (3.5kg)** **CHF 5.50 / pers.**

Fruits de saison tranchés

# Restaurant Les Deux Tours

## Apéritifs – Boissons...

### Au verre

Digestif ou alcool fort

sur demande

### À la bouteille

Jus de fruits (1l)

**CHF 10.-**

Jus d'orange, jus multivitaminé

Eaux minérales plates et gazeuses (1l)

**CHF 8.50**

Sodas (1l)

**CHF 9.-**

Bières (33cl)

**CHF 4.-**

# Restaurant Les Deux Tours

## Carte des vins

### Vins blancs

Chasselas Château de Vincy	<b>CHF 30.-</b>
Chasselas Pictet-Lullin	<b>CHF 33.-</b>
Chardonnay Château de Vincy	<b>CHF 42.-</b>
Exelsis blanc, assemblage	<b>CHF 42.-</b>

### Vins rosés

Œil de Perdrix vaudois, Val d'EVE	<b>CHF 34.50</b>
Château de Vullierens, Gamaret-Garanoir	<b>CHF 37.50</b>
Œil de Perdrix de Neuchâtel, Keller et fils, Vaumarcus	<b>CHF 42.-</b>
Gamay rosé de Bourdigny	<b>CHF 24.-</b>

### Vins rouges

Pinot noir Domaine Crochet	<b>CHF 43.50</b>
Merlot, Château de Vincy	<b>CHF 51.-</b>
Chamberlin, Gamaret-Garanoir Château de Trevelin	<b>CHF 39.-</b>
Le Clos rouge du Clos du Châtelard	<b>CHF 46.50</b>
Assemblage Pinot noir-Gamaret-Garanoir	
Pinot Noir Taranis Dom du Montet	<b>CHF 49.50</b>

# Restaurant Les Deux Tours

## Apéritifs – Food...

### Les Classiques à volonté

Apéritif « sur le pouce » : chips et cacahuètes	<b>CHF 3.- / pers.</b>
Apéritif « olives » : chips, cacahuètes, olives marinées	<b>CHF 4.50 / pers.</b>
Apéritif « feuilleté » Chips, cacahuètes, olives marinées, assortiment de feuilletés	<b>CHF 6.50 / pers.</b>
Dips de légumes avec crème acidulée aux herbes	<b>CHF 3.50 / pers.</b>

### Apéritifs plus gourmands

Ardoise de charcuterie (6 pers.)	<b>CHF 30.-</b>
Ardoise de charcuterie (20 pers.) (Jambon cru, jambon blanc, salami, boutefas, saucisson de la Gruyère, viande séchée, accompagné de pain, cornichons, petits oignons)	<b>CHF 90.-</b>
Ardoise de fromages (6 pers.)	<b>CHF 35.-</b>
Ardoise de fromages (20 pers.) (Accompagné de divers pains)	<b>CHF 105.-</b>
Pain surprise garni (50 pièces)	<b>CHF 75.-</b>

# Restaurant Les Deux Tours

## Cocktail – Le coin du salé...

### Les sandwichs classiques

**CHF 4.50**

Jambon blanc, salade, cornichon

Salami, salade, cornichon

Œuf, thon, salade

Cream cheese et concombre

Fromage et fines herbes

### Les sandwichs tendance

**CHF 5.50**

Jambon cru, salade, cornichon

Saumon fumé, crème acidulée

Viande séchée

### Les pièces chaudes

**CHF 10.- / 5 pcs**

Mini pizza, ramequin, mini quiche, mini samossa aux légumes sauce chili, mini nem poulet sauce aigre-doux, mini hamburger de bœuf, accra de morue et chutney mangue, aumônière croustillante aux légumes

### Cocktail dînatoire

Sur demande

Au choix salé - sucré

# Restaurant Les Deux Tours

## Cocktail – Le coin des douceurs...

### Les mini sucrés

CHF 5.50 / 3 pces

Assortiment de macarons multi parfums

Assortiment de petits fours chocolat

Assortiment de petits fours confiseur

Assortiment de mini mille-feuilles chocolat vanille

### Les verrines sucrées

CHF 3.- / pce

Crème caramel

Crème brûlée

Salade de fruits de saison à la menthe

Mousse légère au chocolat

Mousse au chocolat blanc

Panna cotta aux fruits rouges

### Tarte aux fruits de saison

CHF 3.- / pce

# Restaurant Les Deux Tours

## Location de vaisselle

Sur demande

## Information

**Pour toute demande, n'hésitez pas à contacter :**

Monsieur Jean-Luc Mathieu, responsable de restaurant

Restaurant Les Deux Tours

Rue Industrielle 123

2740 Moutier

032 493 17 41 – [9062-grt@eldora.ch](mailto:9062-grt@eldora.ch)

*Tous les tarifs sont en francs suisses TVA incluse*