



BERNEXPO SA

# PLATS ET BOISSONS

Congrès et événements



«Nous considérons que des aliments produits localement et une chaîne de valeur durable sont décisifs pour pouvoir vous offrir le meilleur de la région et une qualité fraîche en permanence.»

Avec notre partenaire de restauration, Sportgastro SA, nous misons sur des produits de boulangerie frais de l'Ängelibeck à Köniz ou de la boulangerie Bohnenblust dans le quartier de Breitenrain. Les truites proviennent de la pisciculture de Rubigen et le bœuf suisse de qualité supérieure est acheté auprès de boucheries locales, qui garantissent une valorisation globale de l'animal.

La régionalité et la durabilité nous tiennent à cœur, surtout lorsqu'il s'agit de la gastronomie de congrès. Nous voulons que vous ne vous contentiez pas de bien manger chez nous, mais que vous repartiez avec un sentiment de satisfaction. En nous engageant pour la région et l'environnement, nous souhaitons apporter une précieuse contribution à vos côtés.

## Valorisation globale

Nous travaillons main dans la main avec quatre agriculteurs locaux et la boucherie Mérat & Cie afin de garantir que notre bœuf soit élevé de manière durable et valorisé dans sa globalité. Nous respectons ces précieuses ressources et nous engageons à les utiliser à bon escient. Grâce à notre collaboration étroite avec les agriculteurs et la boucherie, nous pouvons garantir que chaque morceau de viande répond aux exigences de qualité les plus élevées et fait l'objet d'un traitement des plus minutieux.



# CAFÉ DE BIENVENUE

4

## «Classique»

Eau minérale plate et gazeuse par personne 10.00  
Café, espresso, thé «Länggass»  
Croissants au beurre, à la saumure et au blé complet  
Corbeille de fruits de saison

## «Végan»

Eau minérale plate et gazeuse par personne 12.00  
Café, espresso, thé «Länggass»  
Petits pains végétan – petits pains bien-être de la  
boulangerie Bohnenblust  
Corbeille de fruits de saison

## «Vitalité»

Eau minérale plate et gazeuse par personne 14.00  
Café, espresso, thé «Länggass»  
Thé froid maison  
Croissants complets et petits pains aux noix  
Bircher muesli avec garniture de saison

Boissons lactées incluses par personne 2.00  
Cappuccino, café au lait et chocolat chaud

Boissons lactées à base de lait d'avoine incluses  par personne 2.00  
Cappuccino, café au lait et chocolat chaud

# PAUSES CAFÉ

5

## «Classique»

Eau minérale plate et gazeuse	par personne	12.00
Café, espresso, thé «Länggass»		
Croissants au beurre, à la saumure et au blé complet		
Thé froid maison		
Corbeille de fruits de saison		

## «Sucrieries»

Eau minérale plate et gazeuse	par personne	12.00
Café, espresso, thé «Länggass»		
Mélange de noix non salées en bocal		
Brownie au chocolat fait maison (disponible aussi en végan) 		
Corbeille de fruits de saison		

Boissons lactées incluses	par personne	2.00
Cappuccino, café au lait et chocolat chaud		

Boissons lactées au lait d'avoine incluses 	par personne	2.00
Cappuccino, café au lait et chocolat chaud		

## Boissons à la consommation

Café, espresso	par tasse	4.50
Thé «Länggass»	par tasse	5.50
Café au lait	par tasse	5.50
Cappuccino	par tasse	6.00
Jus d'orange	1 litre	11.00

# JUS SAISON, FRAIS

6

<b>Jus de fruits fraîchement pressés de Zamba à Rümlang</b>	2,5 dl	5.00
De janvier à mars: orange sanguine		
D'avril à mai: fraise		
De juin à août: pastèque		
De septembre à décembre: mandarine		
<b>Smoothies fait maison</b>	1 litre	15.00
Red-Booster (orange   pomme   carotte   gingembre)		
Green-Power (orange   pomme   avocat   épinard   menthe poivrée)		
Pure-Energy (pomme   orange   gingembre)		
<b>Shot vitaminé fait maison</b>	1 dl	5.00



# EN-CAS

## Pause sandwich

3 sandwichs différents au choix	par personne	12.00
4 sandwichs différents au choix	par personne	17.00
5 sandwichs différents au choix	par personne	20.00

## Choix

Sandwichs croustillants à la ciabatta avec

Jambon cuit

Salami Milano

Légumes marinés ♡

Sandwichs riches en tresse avec

Jambon à l'os

Salami Milano

Fromage de montagne ♡

Bagel classique avec houmous ♡

Bagel complet au chorizo espagnol



# DÉJEUNER

8

## Midi Mini

Salade verte mixte croquante avec lanières de légumes ou soupe par 32.00  
Plat principal végétans ♡, végétariens 🌱, poisson ou viande par personne  
avec accompagnement de féculents et légumes de saison

## Midi Midi

Salade verte mixte croquante avec lanières de légumes ou soupe par 40.00  
Plats principal végétans ♡, végétariens 🌱, poisson ou viande par personne  
avec accompagnement de féculents et légumes de saison  
Trilogie des desserts

## Midi Maxi

Amuse-Bouche par 48.00  
Entrée de saison par personne  
Plat principal végétans ♡, végétariens 🌱, poisson ou viande  
avec accompagnement de féculents et légumes de saison  
Trilogie des desserts

## Forfait boissons lunch

Eau minérale plate et gazeuse par 10.00  
Café, espresso, thé par personne

# BUFFET DÉJEUNER

## Mini

1 entrée par personne 30.00  
1 plat principal végan , végétarien  poisson ou viande

## Midi

1 entrée par personne 38.00  
1 plat principal végan , végétarien  poisson ou viande  
1 dessert

## Maxi

2 entrées par personne 46.00  
1 plat principal végan  ou végétarien   
1 plat principal poisson ou viande  
2 desserts



# BUFFET DÉJEUNER – INGRÉDIENTS AU CHOIX

## Entrées

- Salade verte mixte avec des lanières de légumes de saison 🌱
- Salade mixte avec salades de légumes et salade verte 🌱
- Salade verte thaïlandaise avec légumes et croustillant à la vinaigrette de cacahuètes 🌱
- Salade de légumes méditerranéenne au basilic ♡
- Salade méditerranéenne d'Ebly servie avec des crostini au pesto ♡
- Soupe de potiron enrichie de graines grillées et d'huile de graines 🌱

## Plats principaux

- Lasagnes aux lentilles et aux courgettes ♡
- Gratin de pommes de terre et de brocolis ♡
- Poivrons farcis au couscous ♡
- Gnocchi au pesto de petits pois ♡
- «Kung Pau» de Planted.Chicken avec riz basmati ♡
- Soupe d'orge savoureuse aux légumes ♡
- Tajine de pois jaunes aux fruits secs sur lentilles béluga ♡
- Macaronis originaux du chalet d'alpage avec oignons frits et compote de pommes 🌱
- Penne 4 Pi végétarien – pomodori, poivre, crema di verdure, peterli ♡
- Curry rouge thaï au poulet et aux légumes servi avec riz basmati
- Ragoût de bœuf régional avec polenta et carottes glacées
- Émincé de porc aux champignons, galettes de rösti et légumes de saison
- Poitrine de poulet suisse farcie aux champignons, sauce à la crème aux herbes, tagliatelle au beurre
- Filet de saumon à la sauce à l'aneth et riz pilaf

## Desserts

- Brownie au chocolat maison ♡
- Tiramisu aux fruits de saison
- Crème brûlée «façon grand-mère»
- Crème de cidre doux maison

## Poisson frais de la région bernoise

Nous sommes fiers d'avoir trouvé en la pisciculture de Rubigen le partenaire idéal pour vous proposer du poisson frais de la région bernoise. La pisciculture est connue pour son élevage suisse local et durable de truites arc-en-ciel, de truites saumonées et d'ombles – la saveur est au rendez-vous!



# BOWLS

## Bowl bernois

avec riz pour sushi, dés de pomme, maïs, petits pois, dés de betterave, noix, mayonnaise au wasabi

Ingrédients principaux:

Bowl végane au curry 

Bowl végane au tofu 

Bowl végane au Planted Chicken 

Bowl au poulet

Bowl au bœuf croquant

Bowl au saumon

	Mini	Midi	Maxi
Bowl végan	7.00	15.00	24.00
Bowl à la viande	8.00	16.00	25.00
Bowl au poisson	8.50	17.00	27.00

Bowl Mini

Quantité minimale par variété: 10 portions

Bowl Midi

Quantité minimale par variété: 8 portions

Bowl Maxi

Quantité minimale par variété: 5 portions

# APÉRITIFS

13

## Variations d'apéritif

Avec 4 ingrédients	par personne	18.00
Avec 5 ingrédients	par personne	22.00
Avec 6 ingrédients	par personne	25.00

## Ingrédients végans

Shot de gazpacho

Boule régional de quinoa au curry sur chutney de poire

Boule de lentilles aux épices persanes

Rouleau de chou frisé au poireau de tofu fumé

Mousse d'épinards à la grenade

## Ingrédients végétariens

Tortilla espagnole en cubes avec sauce tomate

Shakshuka, légumes-poivrons-tomates et œuf

Prussiens feuilletés au pesto rouge

Wrap au fromage frais, salade et pignons de pin

Tarte Tatin aux betteraves

## Ingrédients viande

Tranches de rosbif sur chutney de poire et persil cuit au four

Salade de légumes italienne au persil et aux pignons de pin

Melon de Cavaillon avec jambon cru Grand Cru sur un lit de roquette

Brochette tiède de lard-pruneaux

Assortiment d'antipasti et cresson coloré

## Ingrédients poisson

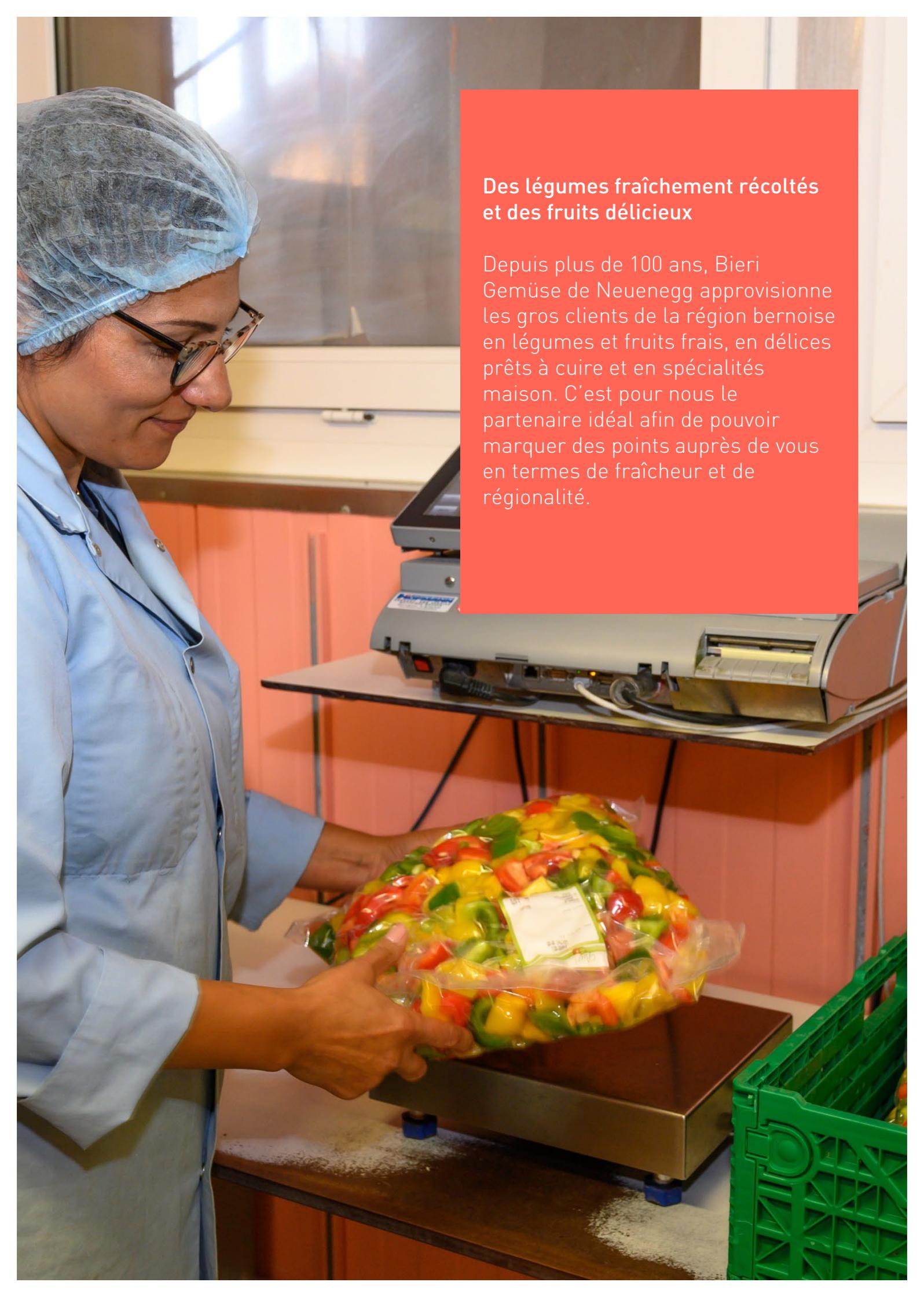
Tourelles de saumon fumé de Sockeye avec concombre, aneth frais et canneberge

Crevette géante sautée sur salade de pois chiches avec chutney de mangue

Salade de concombre et saumon fumé au fromage frais au raifort et chips de pain

Mousse d'omble fumé sur pain d'Ängeli et radis

Brochettes de poulpe aux olives

A woman wearing a blue hairnet and glasses is shown in profile, looking down at a large, clear plastic bag filled with a variety of fresh vegetables, including red, yellow, and green bell peppers and tomatoes. She is holding the bag over a stainless steel scale on a counter. In the background, there is a computer monitor and a printer on a shelf. The scene is set in a kitchen or food processing area with wooden cabinets.

## Des légumes fraîchement récoltés et des fruits délicieux

Depuis plus de 100 ans, Bieri Gemüse de Neuenegg approvisionne les gros clients de la région bernoise en légumes et fruits frais, en délices prêts à cuire et en spécialités maison. C'est pour nous le partenaire idéal afin de pouvoir marquer des points auprès de vous en termes de fraîcheur et de régionalité.

# ASSIETTES

15

<b>Assiette de fromages</b> 	Assiette de 5 fromages différents avec des produits régionaux, garnis, accompagnée de pain bis frais de la boulangerie maison 1 assiette pour 6 à 8 personnes	par assiette	55.00
<b>Assiette de viandes</b>	Assiette de 5 viandes différentes avec des produits régionaux, garnis, accompagnée de pain bis frais de la boulangerie maison 1 assiette pour 6 à 8 personnes	par assiette	55.00
<b>Assiette végétarienne</b> 	Houmous triple (betterave   curry   herbes) avec bâtonnets de légumes, pain naan et crackers 1 assiette pour 6 à 8 personnes	par assiette	45.00
<b>Mini Canapés</b>	Assiette de 24 mini-canapés fromage   jambon   salami   jambon cru   saumon <i>1 assiette pour environ 8 personnes</i>	par plateau	65.00
<b>Mini Sandwiches</b>	Assiette de de 24 mini-sandwiches fromage   jambon   salami   jambon    saumon   saumon végétan aux carottes maison <i>1 assiette pour environ 8 personnes</i>	par plateau	65.00
<b>Sandwiches au mètre</b>	Les garnitures suivantes sont proposées aux choix: jambon   salami   œuf   poulet curry   fromage <i>1 mètre pour environ 10 à 20 personnes</i>	au mètre	50.00

# PARADE DE PAINS <sup>16</sup>

Riche sélection de pains du boulanger Ängelibeck

par personne

4.00

Si vous souhaitez offrir à vos invités un riche choix de pains, nous vous recommandons notre Parade de pains:

## **Pain d'Ängeli – le céleste**

Tous les ingrédients proviennent sans exception d'une production bio de haute qualité. Farine de blé, farine de malt d'orge, seigle égrugé et flocons d'avoine.

Idéal pour accompagner une assiette de fromages, un buffet de salades ou tout simplement comme ça.

## **Pain finlandais – le Wellness kompress**

À base de véritables céréales: du blé égrugé, seigle égrugé et soja égrugé, du son de blé, des flocons de malt, graines de tournesol et de potiron, des graines de lin, des graines de sésame et quelques précieux ingrédients supplémentaires font de ce pain aux mille vertus la pierre angulaire d'une alimentation saine.

## **Pain aux graines de courge – le culte**

Pain à base de farine de blé, de seigle et de malt d'orge, de graines de lin et de sésame.

## **Pain à la tomate – l'Allegro delizioso**

Farine de blé, de seigle et d'orge maltée, flocons d'avoine, seigle égrugé, levain, eau, levure – le reste est Bella Italia. Ou plus précisément encore: des tomates séchées, des olives noires, du concentré de tomates ainsi que du sel de mer.

## **Pain aigre d'Ängeli – l'infini**

La méthode d'acidification est la plus ancienne et la meilleure encore aujourd'hui. En effet, elle insuffle de la levure dans la pâte à pain, ce qui rend la mie aérée et bien plus savoureuse et la maintient humide plus longtemps. Comme dans le cas de cette miches croustillante à base de farine de seigle et de farine mi- blanche bio.

## **Tresses au beurre – la culture tressée**

Farine blanche de blé, enrichie d'un peu de malt d'orge, de beurre, de lait, d'œufs, de levure et de sel marin.

## Artisanat authentique des boulangeries locales

Nous achetons notre pain et nos produits de la boulangerie Ängelibeck, une boulangerie bio et au feu de bois de premier ordre située à Köniz, près de Berne, ainsi que dans la boulangerie traditionnelle Bohnenblust. Les ingrédients tels que le blé, le seigle ou l'épeautre proviennent de la région bernoise et sont soigneusement sélectionnés afin de garantir une qualité supérieure et un goût exceptionnel. Avec les boulangeries Ängelibeck et Bohnenblust, nous avons trouvé les partenaires parfaits pour vous gâter avec de délicieux pains et pâtisseries.



# BOISSONS

18

Café	Unité	Prix en CHF
Café, espresso		4.50
Assortiment de thés		5.50
<b>Eau minérale et jus</b>		
Rhâzünser gazeuse	0,8 l (verre)	9.00
Rhâzünser gazeuse	0,5 l (PET)	4.00
Rhâzünser gazeuse	0,4 l (verre)	5.50
Arkina plate	0,8 l (verre)	9.00
Arkina plate	0,5 l (PET)	4.00
Arkina plate	0,4 l (verre)	5.50
Boissons sucrées	0,33 l (verre)	5.00
Boissons sucrées	0,5 l (PET)	5.00
Thé froid maison	1,0 l	10.00
Focuswater Mirabelle & Rhubarbe	0,5 l (verre)	5.00
Jus d'orange	0,2 l (verre)	4.50
Rubra	1,0 l (verre)	11.00
Jus de fruits frais de saison de Zamba	2,5 dl (PET)	5.00
Smoothie maison de saison	1,0 l	15.00
Shot vitaminé maison	1 dl	5.00
<b>Bière</b>		
Feldschlösschen weizenfrisch sans alcool	0,33 l	5.00
Gurten Zähriger Amber	0,33 l	5.00

# BOISSONS

19

## Vin blanc

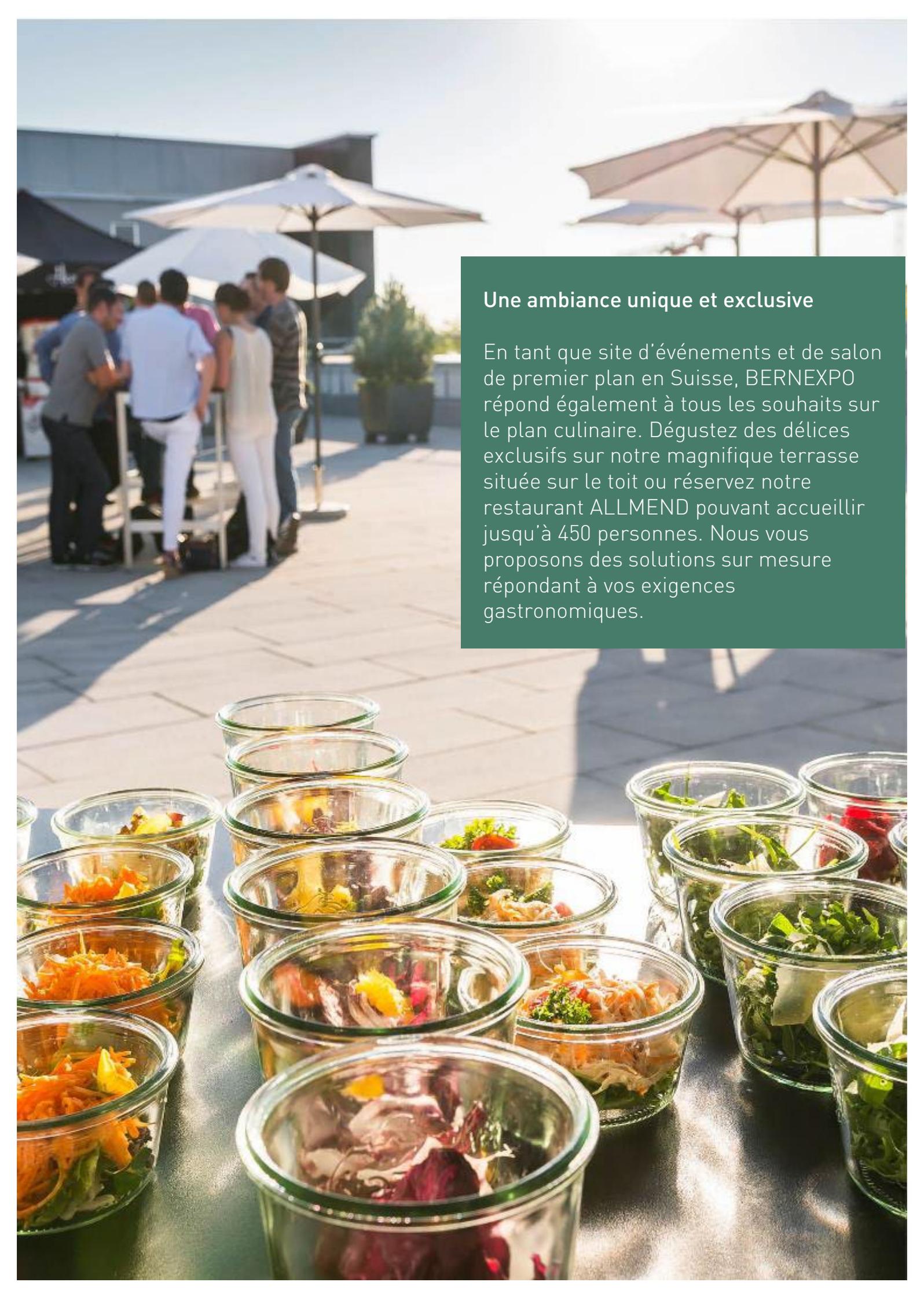
	Unité	Prix en CHF
Sauvignon Blanc AOC Lac de Bienne, Hubacher Berne, Suisse	0,75 l	69.00
Chasselas AOC Lac de Bienne, domaine Krebs Berne, Suisse	0,75 l	52.00
Epesses le Replan, Union Vinicole de Cully Vaud, Suisse	0,75 l	52.00
Fendant Coteaux de Sierre AOC Valais, Caves Rouvinez Valais, Suisse	0,75 l	52.00
Petite Arvine, Ch. Lichten, Rouvinez Valais, Suisse	0,75 l	56.00
Prà Bianco, Guido Brivio Tessin, Suisse	0,75 l	52.00

## Vin rouge

Pinot Noir AOC Lac de Bienne, Hubacher Berne, Suisse	0,75 l	59.00
Cornalin Montibeaux AOC, Domaine Rouvinez Sierre Valais	0,75 l	68.00
Cœur de Domaine Rouge AOC Valais, Suisse	0,75 l	89.00
Merlot Baiocco, Brivio Tessin, Suisse	0,75 l	62.00
The M.T.V. (Meglio / Meilleur Ticino & Valais) Tessin et Valais, Suisse	0,75 l	68.00

## Vin mousseux

Prosecco Ruggeri DOC Veneto, Italie	0,75 l	55.00
Champagne Mailly Grand Réserve brut Champagne, France	0,75 l	88.00
Spumante Brut Svizzera IGT Guido Brivio, Tessin, suisse	0,75 l	62.00

The image shows an outdoor terrace at a venue. In the foreground, there is a long table covered with a dark cloth, displaying numerous small, clear glass jars filled with various fresh salads and garnishes. The jars are arranged in several rows. In the background, a group of people is gathered under large, light-colored patio umbrellas. The setting appears to be a rooftop or an elevated outdoor space with a paved floor. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

## Une ambiance unique et exclusive

En tant que site d'événements et de salon de premier plan en Suisse, BERNEXPO répond également à tous les souhaits sur le plan culinaire. Dégustez des délices exclusifs sur notre magnifique terrasse située sur le toit ou réservez notre restaurant ALLMEND pouvant accueillir jusqu'à 450 personnes. Nous vous proposons des solutions sur mesure répondant à vos exigences gastronomiques.



# CONTACT

BERNEXPO SA  
Congrès et événements  
Mingerstrasse 6  
Case postale  
CH-3000 Berne 22

+41 31 340 12 00  
events@bernexpo.ch  
www.bernexpo.live