





FORFAIT TOÛNO

Forfait à CHF 149.- par personne (valable dès 50 adultes),
incluant les prestations suivantes :

- ❖ Apéritif de mariage avec vin blanc et rouge de la région, eau minérale, jus d'orange, mélange salé (service pendant 1 heure)
- ❖ Menu «TOÛNO»
- ❖ Gâteau de mariage et une coupe de Champagne par personne
- ❖ Service jusqu'à une heure du matin
- ❖ Nappes et serviettes blanches
- ❖ Privatisation complète y compris le logement
- ❖ Jus de fruits, boissons minérales et sucrées, cafés, thé
- ❖ L'open bar après 00h

MENU TOÛNO

Tarte fine forestière, jambon cuit fumé de dinde, vinaigrette de jeune
pousses

Epaule de veau confite en basse température, mousseline de pommes
de terre, embeurrée de légumes

Bonbon de brie croustillant, chutney maison

Gâteau de mariage



FORFAIT BUFFET

Forfait à CHF 110.- par personne (valable dès 50 adultes),
incluant les prestations suivantes :

- ❖ Apéritif de mariage avec vin blanc et rouge de la région, eau minérale, jus d'orange, mélange salé (service pendant 1 heure)
- ❖ Menu «BUFFET»
- ❖ Service jusqu'à une heure du matin
- ❖ Nappes et serviettes blanches
- ❖ Privatisation complète y compris le logement
- ❖ Jus de fruits, boissons minérales et sucrées, cafés, thé

MENU BUFFET

Wrap de saumon fumée au fromage frais
Terrine de campagne, moutarde aux fruits rouges
Salade de pommes de terre au cervelas
Tarte à l'oignon
Velouté de petits pois à la menthe
Finger de jambon cru gratiné au fromage d'alpage

Médaille de volaille fermière rôtie au thym
Pavé de saumon grillé
Pommes de terre grenaille rôties
Arancini à l'encre de seiche
Poêlée d'asperges et légumes de saison au lard

Assortiment de fromages
Assortiment de tarte
Macarons
Corbeille de fruits frais découpés devant le client

A vertical photograph on the left side of the page shows a chef in a white uniform and a tall black hat working in a kitchen. In the foreground, a large pan on a gas stove is filled with a sizzling, flaming mixture, likely a sauce or a vegetable preparation. The background shows a typical kitchen environment with a window and various kitchen items.

INFORMATION COMPLEMENTAIRES

❖ **Prolongation de service dès 1h du matin**

160fr par heure supplémentaire

❖ **Menu enfant**

CHF 37.- par enfant de moins de 12 ans (3 plats adaptés)

❖ **Assiette de fromages frais & affinés**

CHF 18.- par personne (en supplément)

❖ **Droit de bouchon**

CHF 18.- par bouteille de vin (75cl)

CHF 45.- par bouteille de Champagne (75cl)

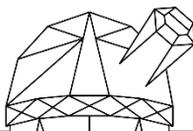
CHF 65.- par Bouteille d'alcool fort (75cl)

❖ **Transport en funiculaire**

3 transports sont inclus. A définir selon vos besoins.

Puis 100fr le voyage supplémentaire.

Vous pouvez également choisir d'élaborer le menu avec notre équipe des Conférences & Evènements qui sera enchantée de vous conseiller. Un choix de menu unique vous sera demandé pour l'ensemble des convives.



TIGNOUSA

RESTAURANT &
LOGEMENT DE GROUPE



Mathieu Moreau
Responsable de la restauration

Funiculaire St Luc-Chandolin SA
Route du Funiculaire 93
CH-3961 St-Luc

Mathieu.moreau@funiluc.ch

Tel : +41 27 476 15 50

Mobile: +41 79 535 73 70