



# *Au Parc Hotel*

FAMILLE SURCHAT - FRIBOURG



## APÉRITIF ET COCKTAIL DÎNATOIRE



## TABLE DES MATIÈRES

LIEU ET BOISSON	4
APÉRITIF	5
COCKTAIL DÎNATOIRE	6
REPAS COMPLET	7-9
CONDITIONS GÉNÉRALES	10

### BIENVENUE

Au Parc Hotel aussi est un des lieux prisés que ce soit que vous organisiez un apéritif de mariage, un congrès, une exposition, un défilé, un cocktail dînatoire, ou que vous donniez une présentation officielle.

Pour vos apéritifs de 10 à 450 personnes.

Nous mettrons un point d'honneur à satisfaire vos suggestions. Laissez-vous tenter par nos propositions, nous nous ferons un plaisir de vous aider à organiser un groupe de musique, une décoration originale et d'autres festivités.

### CHOIX DU LIEU

#### LE CLUB 6-35 PERSONNES

Accueil des participants – Apéritif «service de boissons»  
A disposition tables basses & tables hautes  
*\*Sous réserve de disponibilité*

#### LE BACCARA 35-200 PERSONNES

Accueil des participants – Apéritif «service de boissons»  
A disposition tables basses & tables hautes  
*\*Sous réserve de disponibilité*

#### SALLES 35-500 PERSONNES

Accueil des participants – Apéritif «service de boissons»  
A disposition tables basses & tables hautes  
*\*Sous réserve de disponibilité et locations de salles*

#### RESTAURANT 35-200 PERSONNES

Accueil des participants – Apéritif «service de boissons» servi au restaurant la Terrasse (uniquement en été)  
A disposition tables basses & tables hautes  
*\*Sous réserve de disponibilité*

### PROPOSITION DE BOISSON

Pour votre repas nous vous proposons un choix de plus de 142 bouteilles de vins blancs, de rosés, de rouges et de champagnes.

Cheyres «L'envol» Assemblage blanc Vignoble fribourgeois	75 cl.	39.00
Cheyres Assemblage de nobles cépages rouge Vignoble fribourgeois	75 cl.	36.00
Bière Cardinal Spéciale	33 cl.	4.90
Henniez verte, bleue	50 cl.	4.80
Limonades (cola, rivella, tonic)	33 cl.	4.80
Granini jus de fruits	20 cl.	4.70
Café/thé		3.80

*Autres boissons sur demande / selon tarifs restauration*

## APÉRITIFS

<b>FORFAIT BOISSONS</b>	Cheyres « L'envol » Assemblage blanc et Cheyres Assemblage de nobles cépages rouge Vignoble fribourgeois Jus d'orange, jus cocktails de fruits et eaux minérales * * * <i>45 minutes, majoration de 5.00/15 min. supp.</i>	14.00
<b>FORFAIT FEUILLETÉS</b>	Allumettes: curry rouge, jambon de la borne, saumon et aneth, pesto d'herbes sauvages, aux anchois	6.00
<b>FORFAIT SARINE</b>	Tartelette de truite fumée du Gottéron et racine forte Cube de jambon de la borne aux légumes confits * * * Ramequin au fromage et croissant au jambon * * * <i>Min. 10 personnes, délai de commande 1j.</i>	13.00
<b>FORFAIT ASIATIQUE</b>	Crevette en pâte de riz au chili Verrine crevette géantes croustillantes sur brochette à l'aigre-doux Verrine saumon confit au soja et gingembre * * * Brochette de poulet satay aux cacahuètes Rouleaux de printemps aux trois sauces Les prix et les quantités s'entendent par personne * * * <i>Min. 10 personnes, délai de commande 1j.</i>	18.00
<b>FORFAIT CUILLÈRES ET VERRINES</b>	Rose de saumon fumé sur mousse de racine forte en cuillère Médaille de foie gras sur confiture de figue au Pinot Noir en verrine Dés d'avocat aux épices et sa crevette géante Sashimi de saumon au soja et wasabi en cuillère Verrine de légumes crus en dips Verrine melon au Porto et menthe Lichettes de baguette aux céréales * * * <i>Min. 20 personnes, délai de commande 1j.</i>	22.00
<b>FORFAIT CLASSIQUE</b>	Tartelette au saumon fumé Brochette tomate cerise et mozzarella Verrine melon au Porto et menthe Verrine crevettes roses Calypso Tartelette magret de canard fumé * * * Rouleau de printemps en brochette et verrine Brochette de boeuf grillé * * * <i>Min. 20 personnes, délai de commande 1j.</i>	24.00

*Les prix et les quantités s'entendent par personne.*

## COCKTAIL DÎNATOIRE

<b>FORFAIT GLÂNE</b>	<p>Tartelette de truite fumée du Gottéron et racine forte Saucisson sec d'Épendes Trilogie de fromages fribourgeois en bâtonnets Lichettes de baguettes aux céréales * * *</p> <p>Croissant au jambon Ramequin au fromage Roulade croustillante à la fribourgeoise Dés de boeuf aux épices en brochette * * *</p> <p>Panna cotta aux deux coulis Petit pot au chocolat amer et framboises * * *</p> <p><i>Min. 20 personnes, délai de commande 3j.</i></p>	26.00
<b>FORFAIT VAUDAIRE</b>	<p>Acras de morue, rougail tomate * * *</p> <p>Croissant au jambon Ramequin au fromage Crevette en chemise croustillante Gigollette de poulet aux épices tex-mex Rouleau de printemps sauce aigre-douce Boulette de boeuf aux épices en brochette Brochette de poulet aux olives et piments Beignets aux deux choux-fleurs en tempura * * *</p> <p>Panna cotta aux deux coulis Petit pot au chocolat amer et framboises * * *</p> <p><i>Min. 20 personnes, délai de commande 3j.</i></p>	35.00
<b>FORFAIT DÉCOUVERTE</b>	<p>Mini crème brûlée au foie gras Verrine cube de boeuf en tartare Verrine féta olive sur coulis de tomate Verrine saumon confit à l'aneth et concombre sur crème norvégienne Sashimi de saumon au soja et wasabi en cuillère Bloody Mary et sa brochette : olive, tomate séchée, jambon Serrano * * *</p> <p>Brochette de poulet en verrine sur crème de Roquefort Brochette de boeuf grillé à l'andalouse Caquelon de risotto aux crevettes et poivrons Tempura de légumes au soja * * *</p> <p><i>Min. 20 personnes, délai de commande 3j.</i></p>	35.00

Les prix et les quantités s'entendent par personne.

## REPAS COMPLET

<b>FORFAIT</b>	Assortiment de fromages fribourgeois et lichettes de baguette aux céréales	48.00
<b>PAYS D'EN HAUT</b>	<p>Mini papet et sa brochette de saucisson vaudois</p> <p>Tartelette de truite fumée du Gottéron et racine forte</p> <p>Malakoff au vacherin fribourgeois</p> <p>Plateau de charcuterie séchée au soufflé des Alpes</p> <p>***</p> <p>Soupe du chalet en cassolette et sa brochette de jambon de la borne</p> <p>Brochette de poularde à la crème de la Gruyère</p> <p>Roulade croustillante à la fribourgeoise</p> <p>Brochette de boeuf grillé aux herbes des prés</p> <p>Petit gratin de pommes de terre au vacherin</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat Villars aux framboises</p> <p>Tube de crème de la Gruyère et son bâton meringué</p> <p>Crème prise à la bière du Cardinal et pommes confites au caramel</p> <p>Mousse de châtaignes au chocolat</p> <p>Brochette de fruits frais de saison au miel des Alpes</p> <p>***</p> <p><i>Min. 30 personnes, délai de commande 4j.</i></p>	

*Les prix et les quantités s'entendent par personne.*



## APÉRITIF ET COCKTAIL DÎNATOIRE

---

<b>FORFAIT JORAN</b>	Verrine aux perles de melon à la menthe fraîche et Porto Petite verrine d'avocat frais et crevettes roses à l'huile vierge Verrine de saumon mariné sur salpicon de concombre à la moutarde Verrine dips de légumes en variation de sauces Saladine grecque multicolore à la féta * * * Gigolette de poulet aux épices tex-mex Légumes frits en tempura Crostini à la tomate séchée et jambon Serrano Brochette de boulettes de boeuf à l'américaine Crevettes en chemise croustillante sauce aigre-douce * * * Brochette de fruits frais au miel épicé Panna cotta aux deux coulis du verger Mousse au chocolat Villars aux framboises * * *	42.50
<b>FORFAIT THAÏ</b>	Verrine salade de papaye aux cacahuètes Verrine soupe de poulet au lait de coco Rouleaux de printemps sauce piquante Verrine saumon cru croustillant aux épices Brochette de volaille sautée satay * * * Brochette de poulet aigre-doux Brochette de crevettes grises à la citronnelle Brochette de bœuf au curry vert Brochette de calamar au curry rouge Brochette de tofu croustillant au soja Risotto tom yam * * * Verrine banane caramélisée au Rhum thai Verrine perles d'Asie au lait de coco et fruits frais Verrine sorbet mangue et son croustillant au sucre Verrine ananas caramélisé aux noix de cajun Verrine glace au lait de coco et sauce chocolat * * * <i>Min. 30 personnes, délai de commande 4j.</i>	45.00

*Les prix et les quantités s'entendent par personne.*

**FORFAIT  
SEPT MERS**

Tartare de saumon au citron vert  
 Maki de thon au wasabi  
 Rillettes de saumon en cuillère  
 Verrine avocat et crabe Calypso  
 Dips de légumes en verrine  
 \* \* \*

Brochette de saumon au soja  
 Brochette de poulet au curry panang  
 Brochette de calamars sautés à la provençale  
 Brochette de crevettes  
 Moule géante gratinée à l'andalouse  
 Risotto au curry rouge et lait de coco  
 \* \* \*

Cristal d'agrumes en gelée orientale  
 Soupe de mangues à la citronnelle en verrine  
 Crème brûlée au gingembre  
 Verrine de bananes caramélisées au Rhum des îles et son palmier feuilleté  
 Verrine d'ananas à la cassonade et Catchaca  
 \* \* \*

*Min. 30 personnes, délai de commande 4j.*

45.00

*Les prix et les quantités s'entendent par personne.*



# CONDITIONS GÉNÉRALES

## VALIDITÉ DE L'OFFRE

### CONFÉRENCE – SÉMINAIRE

Une réservation provisoire de 15 jours est garantie pour chaque offre.  
L'offre peut être modifiée jusqu'à +/-10% jusqu'à un mois auparavant.  
Si le nombre de participants est inférieur, le forfait peut être modifié.

## CONFIRMATION DE LA COMMANDE

### CONFÉRENCE – SÉMINAIRE

Le nombre de participants indiqué sur votre commande/confirmation peut être modifiée jusqu'à 7 jours à l'avance.  
Sans changer le nombre 6 jours avant la date de l'événement:  
Le nombre de personnes dans la commande/confirmation est prise en compte comme base minimale de la facture.  
Si le nombre est inférieur, le nombre de participants annoncé est calculé.  
Si le nombre est supérieur, le nombre de participants présents sera calculé.  
Dans le cas d'un ou plusieurs services non utilisés dans le forfait, le prix du forfait restera inchangé.

## CONFIRMATION FINALE

### CONFÉRENCE – SÉMINAIRE

Dès que vous recevez le contrat signé par l'hôtel (e-mail de validité reconnu), le contrat devient valide.

## CONFIRMATION FINALE

### CONFÉRENCE ET SÉMINAIRE AVEC OU SANS NUITÉE/ANNULATION COMPLÈTE OU RÉDUCTION PARTIELLE

En cas d'annulation ou de réduction d'une nuitée, Au Parc Hotel se réserve le droit de demander les indemnités suivantes:

Date de confirmation jusqu'à

30 jours avant l'événement:	10% du chiffre d'affaires estimé.
De 29 à 21 jours	30% des ventes estimées.
De 20 à 14 jours	50% des ventes estimées.
De 13 à 8 jours	80% des ventes estimées.
De 7 à 0 jours	100% des ventes estimées.

Une liste de tous les participants doit être fournie au moins 15 jours avant la date de l'événement à l'hôtel.  
Les chambres sont disponibles à partir de 14h et doivent être libérées à 12h.  
La taxe de séjour n'est pas incluse dans le prix indiqué. Taxe de séjour: CHF 3.10 par personne/par nuit.

## CONDITIONS D'ANNULATION GÉNÉRALES

L'annulation des conférences, séminaires, réservations de chambres et la location des salles doit être effectuée par e-mail à [raymond.surchat@auparc-hotel.ch](mailto:raymond.surchat@auparc-hotel.ch).

## ANNULATION OU RÉDUCTION POUR LA NUIT

### CONDITIONS EN CAS D'ANNULATION OU DE RÉDUCTION

«Réservation de 1 à 5 chambres»:

Païement de la première nuit (hors la taxe de séjour) ou une non-présentation (No-Show).

«Réservation dès 6 chambres»:

L'annulation sans frais peut être faite jusqu'à 30 jours avant l'arrivée.

Une réduction de 5% du total de la chambre réservée est acceptée sans frais.

Passé ce délai, les frais suivants seront facturés:

De 29 à 21 jours	30% des ventes estimées.
De 20 à 14 jours	50% des ventes estimées.
De 13 à 8 jours	80% des ventes estimées.
De 7 à 0 jours	100% des ventes estimées.

## CONDITIONS D'ANNULATION

### HALL UNIQUEMENT

Conditions en cas d'annulation de réservation d'une salle, l'hôtel Au Parc se réserve le droit: pour exiger les indemnités suivantes:

De 29 à 21 jours	30% des ventes estimées.
De 20 à 14 jours	50% des ventes estimées.
De 13 à 8 jours	80% des ventes estimées.
De 7 à 0 jours	100% des ventes estimées.

Forfait pour frais administratifs d'annulation de CHF 100.00.

## RÉUNION – CONFÉRENCE – SÉMINAIRE

Le responsable du séminaire doit contacter la réception avant de pouvoir utiliser la salle de séminaire.  
A son départ, il doit également informer la réception.

## PAIEMENT

Les factures sont envoyées à l'entreprise ou au client.  
Les extras non payés sont automatiquement facturés à l'entreprise.  
Veuillez nous indiquer l'adresse de facturation complète.  
Veuillez noter que nous n'envoyons pas de facture à l'étranger.  
Tous les services sont facturés. Toutes les factures seront réglées dans les 10 jours.



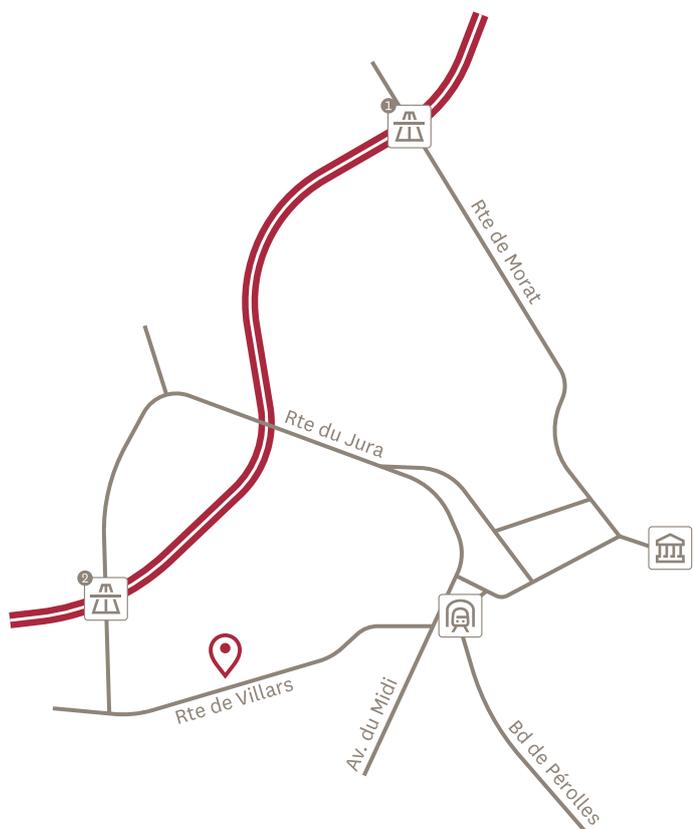
## SUISSE



 Genève Aéroport  
Zurich Airport  
EuroAirport Basel Mulhouse Freiburg

 30 km – Berne  
130 km – Bâle  
140 km – Genève  
160 km – Zurich  
240 km – St-Gall

## FRIBOURG



 1 Sortie Fribourg Sud  
 2 Sortie Fribourg Nord  
 Gare CFF  
 Cathédrale St-Nicolas

### AU PARC HOTEL

Route de Villars 37, CH-1700 Fribourg  
T +41 26 429 56 56 - F +41 26 429 56 57  
info@auparc-hotel.ch - www.auparc-hotel.ch



**LE CLUB**  
Bar lounge



**LA TERRASSE**  
Restaurant Brasserie



**LA COUPOLE**  
Restaurant Thaïlandais



**LE TRAITEUR**  
100 à 1500 personnes