

Suggestions de banquets 2020

A partir de 10 personnes

Maison tropicale de Frutigen: découvrez le prodige vert!

Laissez-vous séduire par les produits de notre jardin tropical, de notre pisciculture et de notre région. Savourez nos formules originales et gourmandes dans une atmosphère tropicale unique.

Et n'hésitez pas à nous demander conseil pour composer le menu qui vous convient le mieux.

Chacun de nos produits, sélectionné avec soin, illustre la philosophie de la maison:

Inspirations tropicales

Notre cuisine utilise et transforme bon nombre des produits qui sont élevés et cultivés ici, à la Maison tropicale, ce qui donne à chaque plat une note délicieusement exotique.

Développement durable

Nos ingrédients sont, dans la mesure du possible, issus d'une production durable.

Produits régionaux

Viandes et poissons proviennent exclusivement de Suisse, et si possible de la région.

Tous les prix sont en francs suisses, T.V.A. comprise.

Caractéristiques

Nos menus sont modifiables à volonté, moyennant des changements de prix dans certains cas.

Pour les groupes de dix personnes ou plus, nous préparons un menu unique. Notre équipe peut aussi adapter le menu à des exigences particulières (convives végétariens, vegan ou allergiques).

Préparation

Afin de nous permettre d'organiser au mieux votre réception, vous voudrez bien nous communiquer les renseignements ci-après au plus tard quinze jours avant l'événement:

- apéritif et menu choisis;
- vins choisis;
- nombre de convives y compris les enfants, les végétariens et les personnes allergiques.

Nous fonderons nos calculs sur le nombre de convives indiqué deux jours ouvrés avant l'événement. Si ce nombre augmente, nous facturerons le nombre de convives effectif.

Laissez libre cours à vos envies et bon appétit!

L'apéritif à la Maison tropicale

Le "léger"

Noix épicées piquantes, chips de banane plantain, crème acidulée à la coriandre 6.– /pers.

Vin recommandé: "Trésor" / "Le Savant" AOC, Cave de Genève, Satigny, Genève / CH 75 cl 45.–

Le "régional"

Petits sandwichs de ciabatta garnis de spécialités régionales

- Fromage à rebibes | Beurre de cacahuètes | Salade de papaye | Roquette
- Jambon paysan | Beurre de cacahuètes | Salade de chou | Roquette
- Jambon cru | Beurre de cacahuètes | Salade de chou | Roquette
- Mousse d'esturgeon de la Maison tropicale fumé | Beurre de cacahuètes | Salade de chou | Roquette 11.– /par pers.

Vin recommandé: Sauvignon Blanc AOC, Sabine Steiner, Schernelz, Berne / CH 75 cl 59.–

Le "typique"

Praline d'esturgeon fumé en croûte de pain au malt

Potage froid tomates-maracuja avec pomelo 🍷

Chips de banane et noix épicées

Champignons de Paris panés, dip curry-coco

Tempura de filets d'esturgeon, sauce mangue-moutarde 25.– /pers.

Vin recommandé: Chasselas Bielersee AOC, Sabine Steiner, Schemelz, Berne / CH 75 cl 46.–

Le "spécial"

Pain au caviar, jambon séché à l'air et chutney de papaye

Salade de patates douces avec fromage de chèvre et plante champignon maison 🍷

Soupe froide tomate-maracuja au pomelo 🍷 | Ceviche de sandre, crème d'avocats 27.– /par pers.

Vin recommandé: "Dieu de Viège", Famille Chanton, Valais / CH 75 cl 49.–

Le "généreux"

Ceviche de sandre, crème d'avocats | Petits sandwichs de ciabatta garnis de spécialités régionales | Œuf d'élevage en plein air, tapenade et moutarde au fruit de la passion

Soupe froide tomate-maracuja au pomelo 🍷 | Champignons de Paris panés, dip curry-coco

Tempura de filets d'esturgeon et de perche sauce mangue-moutarde | Chips de banane et noix épicées

Salade de patates douces avec fromage de chèvre et plante champignon maison 🍷 39.– /par pers.

Vin recommandé: Chardonnay AOC Malans Barrique, Peter Wegelin, Domaine Scadena, Malans / CH 75 cl 69.–

L'apéritif à la Maison tropicale

N'hésitez pas à composer votre propre formule en piochant dans les mets proposés, ou à combiner plusieurs variantes.

Pain au caviar, jambon séché à l'air et chutney de papaye	la portion	8.-
Ceviche de sandre, crème d'avocat	la portion	10.-
Tempura de filets d'esturgeon, sauce mangue-moutarde	la portion	8.-
Assortiment de ciabattas garnies et coupées	la pièce	9.-
Potage froid tomates-maracuja avec pomelo 🍷	le verre	5.-
Champignon de Paris pané, dip curry-coco	la pièce	5.-
Salade de patates douces avec fromage de chèvre et plante champignon maison 🍷	la portion	6.-
Œuf d'élevage en plein air, tapenade et moutarde au fruit de la passion	la portion	6.-

Apéritif au caviar

Portions de caviar

N° 103 – traditionnel, 5 g de caviar	CHF 17.-
N° 103 – traditionnel, 10 g de caviar	CHF 32.-
N° 102 – jeune, 5 g de caviar	CHF 20.-
N° 102 – jeune, 10 g de caviar	CHF 38.-
Osetra Carat, 5 g de caviar	CHF 22.-
Osetra Carat, 10 g de caviar	CHF 42.-

En accompagnement, nous vous proposons:

- Pain de mie grillé | Beurre
- Blinis au sarrasin | Œuf de caille de Frutigen
- Pain croustillant | Crème au miel et à la moutarde

Boîtes de caviar

N° 103 – traditionnel, 20 g de caviar	CHF 62.-
N° 103 – traditionnel, 30 g de caviar	CHF 92.-
N° 103 – traditionnel, 50 g de caviar	CHF 150.-
N° 103 – traditionnel, 125 g de caviar	CHF 360.-
N° 102 – jeune, 50 g de caviar	CHF 170.-
Osetra Carat, 50 g de caviar	CHF 185.-
Osetra Carat, 100 g de caviar	CHF 345.-

Le caviar en boîte est servi avec divers accompagnements.

Nos suggestions

N'hésitez pas à nous demander conseil pour sélectionner les vins qui accompagneront au mieux votre menu.

Vins blancs

Dieu de Viège AOC	75 cl	49.–
Fendant, gewürztraminer, chardonnay, johannisberg		
Famille Chanton, Viège, Valais / CH		
Aromatique et épicé, offrant un nez généreux de rose et une finale particulièrement harmonieuse.		
"Trésor" / "Le Savant" AOC	75 cl	45.–
Sauvignon gris		
Cave de Genève, Satigny, Genève / CH		
Bouquet explosif mariant le litchi et la limette rehaussé d'une légère note de miel, belle fraîcheur en bouche et finale tout en rondeur		
Chardonnay AOC Malans Barrique	75 cl	69.–
Chardonnay		
Peter Wegelin, Scadenagut, Malans, Grisons / CH		
Notes de barrique délicatement exotiques, concentration remarquable, palais opulent, merveilleuse longueur minérale		

Vins rosés

"Œil de Perdrix" AOC	75 cl	42.–
Pinot noir		
Cave Clavien, S. A., Sion, Valais / CH		
Fruité, racé et velouté, robe saumon caractéristique et arômes discrets de pinot noir		
Rosé de Gamay, Les Vallières	75 cl	44.–
Rosé		
Cave Les Vallières, Famille Serex, Satigny, Genève / CH		
Une macération légère des raisins gamay au sortir du pressoir fait de ce rosé un parfait vin d'été, frais et fruité. Idéal pour l'apéritif et pour accompagner une entrée légère.		

Vins rouges

Pinot noir de Sion AOC Cave Clavien, S. A., Sion, Valais / CH Pinot noir classique très fruité aux arômes de fraises et de framboises mûres, matière élégante d'intensité moyenne, saveurs délicates de cassis et de violette après atténuation des tannins	75 cl	44.–
Merlot "Il Rubino" IGT Adriano Kaufmann, Beride, Tessin / CH Un nez enchanteur mariant baies rouges, cerise et cassis à d'agréables notes épicées, palais très juteux aux tannins bien intégrés	75 cl	59.–
Pinot noir AOC Malans Peter Wegelin – Domaine Scadena, Malans, Grisons / CH Un vin d'une complexité remarquable. Tannins d'une finesse typique des vins de Bourgogne, sur une matière fondante et juteuse. Notes dominantes de griotte et de tabac rehaussées de subtiles nuances épicées.	75 cl	69.–
Malbec Bielersee AOC Sabine Steiner, Schernelz, Berne / CH Vin de corpulence moyenne, épicé, long en bouche, aux arômes de cèdre et de mûre rehaussés d'une note de poivre.	75 cl	79.–
"Quattromani" Ticino DOC G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi, C. Tamborini, Tessin / CH Les raisins, qui proviennent d'une sélection de vieux pieds de vigne, sont vinifiés séparément par chaque producteur. Le vin est élevé pendant plus de 16 mois dans des fûts en chêne français neufs. On y décèle des notes de cerise et de mûre ainsi que des arômes d'épices et de grillé (moka, réglisse et chocolat noir, entre autres).	75 cl	93.–

Nos suggestions

Boissons pour l'apéritif

Jus de fruits épicé maison	100 cl	29.–
Mélange de jus de fruits aux épices tropicales		
Fruchtiger	100 cl	29.–
Mélange de jus de fruits avec des fruits frais		
Limonade tropicale	100 cl	17.–
Limonade façon Maison tropicale		
Eau tropicale	100 cl	13.–
Eau de Frutigen aux herbes fraîches		
Jus d'orange	100 cl	14.–
100% de fruits		
Adelbodner, eau minérale	100 cl	9.–
plate ou pétillante		
Cocktail Hugo au fruit de la passion	10 cl	11.–
Sirop de fleurs de sureau, fruit de la passion, menthe, Mauler		
Mauler brut & Cie, Môtier, Neuchâtel / CH	75 cl	43.–
Pinot noir, chardonnay, chenin, colombard Robe dorée, bouquet de noix, de pêche et de miel		
Louis Roederer Brut Premier, Reims / F	75 cl	98.–
Chardonnay, pinot noir, pinot meunier Vin élégant au perlage fin, arômes de fruits frais et de fruits rouges rehaussés de notes de pain grillé et d'amande		

Boissons sans alcool

Adelbodner, eau minérale	100 cl	9.–
plate ou pétillante		
Eau de Frutigen	100 cl	5.–
plate ou pétillante		
Sodas divers	100 cl	11.–
Coca-Cola, Rivella rouge ou bleu, thé glacé, etc.		

Bières

Rugenbräu Spezial à la pression	30 cl	4.70
Rugenbräu Zwickel en bouteille à bouchon de porcelaine	33 cl	6.–

Suggestions de menus

Menu gourmet "spécial esturgeon" en 2 plats

Sélection de spécialités chaudes et froides à base d'esturgeon, dont 5 g de caviar

Oona

servi avec un choix d'accompagnements.

Une expérience unique pour tous les (futurs) amateurs d'esturgeon.

Pain au caviar | Beurre au caviar | Sel de caviar

65.–

Menu gourmet "surprise"

Menu composé par notre chef à base de produits régionaux et tropicaux, avec toujours du poisson frais de la Maison tropicale, du bœuf d'Hérens du Valais et, bien sûr, notre délicieux caviar Oona.

3 plats 69.–

4 plats 83.–

5 plats 95.–

Menu gourmet "saisonnier"

Menu trois plats saisonnier avec filet de perche en plat principal, entrée et dessert compris

45.–

Friandises

Café, cappuccino, espresso ou thé,
servi avec 3 pralinés "exotiques" maison

9.50

Suggestions de menus

Menu 1

Salade verte de saison | Dressing mangue-fruit de la passion | Chips de banane
 Filet de porc aux épices togarashi 🍴 | Sauce à la goyave 🍴 | Carottes | Purée de pommes de terre à la limette
 Mangue – Séré – Crème 34.–
Sans dessert 29.–

Vin recommandé: Pinot noir de Sion AOC Cave Clavien, S. A., Sion, Valais / CH 75 cl 44.–

Menu 2

Salade verte de saison | Dressing mangue-fruit de la passion | Chips de banane
 Blanc de poulet rôti | Jus aux épices | Jardinière de légumes à la papaye | Risotto aux herbes et aux champignons
 Crème brûlée à la goyave 🍴 39.–

Vin recommandé: « Œil de Perdrix » AOC, Cave Clavien, S. A., Sion, Valais / CH 75 cl 42.–

Menu 3

Salade verte de saison | Dressing mangue-fruit de la passion | Chips de banane
 Filet d'esturgeon façon tandoori 🍴 | Courgettes à la harissa 🍴 | Purée de patates douces
 Dessert banane-noisette 49.–

Vin recommandé: Malbec Bielersee AOC 2016, Sabine Steiner, Schernelz, Berne / CH 75 cl 79.–

Menu 4

Potage maïs-coco | Pain d'épices
 Emincé de bœuf au curry thaï | Carottes au gingembre | Riz basmati
 Mousse au chocolat blanc | Crumble | Banane et fruit de la passion 49.–

Vin recommandé: Merlot «Il Rubino» IGT Adriano Kaufmann, Beride, Tessin / CH 75 cl 59.–

Menu 5

Laitue iceberg | Dressing yogourt-citron | Croûtons aux herbes | Fromage d'alpage
 Filet de sandre Maison tropicale | Sauce coco | Chutney à l'ananas et à l'échalote | Quinoa au poivre rose
 Baklava aux fruits de la passion | Sorbet à la mangue 55.–

Vin recommandé: "Trésor" / "Le Savant" AOC, Cave de Genève, Satigny, Genève / CH 75 cl 45.–

🍴 Vous trouverez une description des produits et des ingrédients à la fin de ce menu.

Suggestions de menus

Menu 6

Laitue | Sauce à la cacahuète | Papaye | Fromage à rebibes

Filet d'esturgeon sauté au sumac 🌿 | Sauce au vin rouge | Pak-choï | Lentilles Beluga à la limette

Chips de manioc

Mousse à la vanille bourbon | Gâteau aux fruits de la passion | Glace au chocolat 62.–

Vin blanc recommandé: "Dieu de Viège", Famille Chanton, Valais / CH 75 cl 49.–

Vin rouge recommandé: Pinot noir de Sion AOC Cave Clavien, S. A., Sion, Valais / CH 75 cl 44.–

Menu 7

Esturgeon fumé chaud et froid | Roquette | Guacamole | Raifort | Chutney de papaye

Soupe coco-lemon grass | Edamame 🌿 | Huile de sésame

Côte couverte de veau rôtie | Sauce aux fruits de la passion et aux échalotes | Gratin de pommes de terre

Champignons sautés | Kumquats glacés 🌿

Mousse au café blanche | Tartelettes chocolat-fève tonka | Sorbet au café | Grenade 85.–

Vin blanc recommandé: Chasselas Bielersee AOC, Sabine Steiner, Schemelz, Berne / CH 75 cl 46.–

Vin rouge recommandé: Merlot «Il Rubino» IGT Adriano Kaufmann, Beride, Tessin / CH 75 cl 59.–

Pour le dessert, vous pouvez aussi opter pour notre buffet tropical suppl. par menu 18.–

🌿 Vous trouverez une description des produits et des ingrédients à la fin de ce menu.

Description des produits et des ingrédients

Edamame: fève de soja immature (encore verte) qui se distingue par son goût de noisette délicatement sucré.

Goyave: fruit tropical à chair blanche, jaune ou rose selon la variété, très parfumé et particulièrement riche en vitamine C.

La goyave, qui est en réalité une baie, pousse sur un arbre généreux en fruits, le goyavier. Il en existe de nombreux exemplaires à la Maison tropicale de Frutigen. Riche en pectine, la goyave convient bien pour la préparation de desserts et de confitures.

Gremolata: mélange à base d'herbes aromatiques, d'épices, de citron et d'ail issu de la tradition culinaire lombarde.

Harissa: pâte d'épices originaire d'Afrique du Nord. La Maison tropicale propose la harissa sous forme d'un mélange d'épices sec. Contient du poivre de papaye fait maison.

Jamaican jerk: mélange d'épices relevé, composé, entre autres, de chili, de piment, de cannelle et de clous de girofle. Parfait pour préparer des marinades de viande. On l'apprécie pour son goût corsé et rustique.

Kumquat: variété d'agrumes aussi appelée "orange naine". Goût doux-amer. Se déguste entier, avec la peau.

Mojo verde: signifie littéralement "sauce verte". Sauce servie froide originaire d'Espagne composée d'herbes aromatiques, d'ail, d'huile et de vinaigre. Elle est généralement servie avec des pommes de terre ridées des Canaries (*papas arrugadas*), mais elle fait également des merveilles avec du poisson, de la viande ou des légumes.

Plante champignon: plante aromatique tropicale originaire de Papouasie-Nouvelle-Guinée au goût proche de celui du champignon. A la Maison tropicale, nous utilisons des plantes champignons issues de notre production.

Pomelo: appelé aussi "pamplemousse". Agrume au goût légèrement amer, très riche en vitamine C et en sels minéraux.

Quinoa: pseudo-céréale sans gluten. Il en existe plusieurs variétés, dont les graines peuvent être blanches, rouges ou noires. Le quinoa est riche en acides aminés essentiels, en sels minéraux, en vitamines B (acide folique, notamment). On l'appelle également "le blé des Incas" car il était déjà cultivé et considéré comme une "plante miraculeuse" par ces derniers.

Sumac: épice en poudre obtenue à partir de baies rouges séchées puis broyées. Son goût est fruité, acide, avec des notes légèrement amères. Originaire de l'est du bassin méditerranéen, il est utilisé là-bas pour remplacer le citron.

Tandoori: appelé aussi "Tandoori Masala". Harmonieux mélange d'épices indien, riche en arômes, utilisé dans les marinades de viande et de poisson. A la Maison tropicale, nous le transformons en beurre avec de nombreux autres aromates et l'utilisons dans nos gratins. Se marie très bien avec l'esturgeon.

Togarashi: mélange de 7 épices japonais, aussi appelé "shichimi". Celui que nous proposons à la Maison tropicale est constitué de sésame, de paprika, de poivre de Cayenne, de poivre du Sichuan, de basilic, de laurier et d'orange.

Fèves tonka: en réalité, la fève tonka n'est pas une fève, mais la graine contenue dans le fruit du teck brésilien qui a été mise à sécher pendant plusieurs mois. Les fèves tonka s'utilisent râpées ou bouillies. Elles se distinguent par leur goût légèrement amer qui rappelle celui de la vanille, des amandes, du caramel et du bois de réglisse.