

Suggestions de banquets 2021

À partir de 10 personnes

La Maison tropicale de Frutigen, une oasis au cœur de l'Oberland bernois

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.

Régionalité

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

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

Bon à savoir

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). Vous avez la possibilité de choisir 2 variantes du menu par groupe, par exemple un menu au poisson avec un menu à la viande, ou un menu à la viande avec un menu végétarien. N'hésitez pas à nous demander conseil!

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.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

L'apéritif à la Maison tropicale

Le "léger"

Noix épicées fortes, chips de bananes plantain avec crème acidulée à la coriandre pP 6

Le "régional"

Ciabattas garnies de spécialités régionales, coupées

- Gruyère | Moutarde à la mangue | Roquette
- Viande des Grisons | Mayonnaise au wasabi | Papaye | Roquette
- Jambon cru | Moutarde à la mangue | Roquette
- Mousse d'esturgeon fumé de la Maison tropicale | Mayonnaise au wasabi | Papaye | Roquette pP 11

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

Le "typique"

Potage froid tomates-maracuja avec pomelo 🌿

Chips de banane et noix épicées

Falafel au yogourt et à la citronnelle

Tempura de filets d'esturgeon, sauce mangue-moutarde pP 25

Vin recommandé: Chasselas Bielersee AOC, Sabine Steiner, Schernelz, 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 🌿

Potage froid tomates-maracuja 🌿 | Céviche de féra au concombre et au wasabi pP 27

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

Le "généreux"

Céviche de féra au concombre et au wasabi | Assortiment de ciabattas garnies | Tartare de bœuf et salade aux fines herbes

Potage froid tomates-maracuja 🌿 | Falafel au yogourt et à la citronnelle

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 🌿 pP 39

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

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

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	par portion	8
Céviche de féra au concombre et au wasabi	par portion	10
Tempura de filets d'esturgeon, sauce mangue-moutarde	par portion	8
Assortiment de ciabattas garnies et coupées	la pièce	9
Potage froid tomates-maracuja avec pomelo 🍷	le verre	5
Falafel au four avec crème acidulée à la coriandre	la pièce	5
Salade de patates douces avec fromage de chèvre et plante champignon maison 🍷	par portion	6
Tartare de bœuf et salade aux fines herbes	par portion	9

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

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.-
Osietra Carat, 5 g de caviar	CHF 22.-
Osietra 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.-
Osietra Carat, 50 g de caviar	CHF 185.-
Osietra 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 Un vin aromatique et épicé, offrant un nez généreux de rose et une finale parfaitement harmonieuse.		
Chardonnay AOC Malans Barrique	75 cl	69
Chardonnay Peter Wegelin, Domaine Scadena, 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 A la fois racé, fruité et velouté avec une robe saumonée typique et l'arôme discret du pinot noir: ainsi se présente notre Œil-de-perdrix.		
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

<p>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</p>	75 cl	44
<p>Merlot Barrique AOC 2014 Cave Biber, Salquenen, Valais / CH Notes épicées et prononcées de prune, de baies des bois et de chocolat. Bouche étoffée, tannins soyeux.</p>	75 cl	69
<p>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.</p>	75 cl	69
<p>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.</p>	75 cl	79
<p>"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).</p>	75 cl	93

Nos suggestions

Boissons pour l'apéritif

Jus de fruits épicé maison 100 cl 29
Mélange de jus de fruits avec des épices tropicales

Frutivore 100 cl 29
Mélange de jus de fruits avec des fruits frais

Limonade tropicale 100 cl 13
Limonade façon Maison tropicale

Jus d'orange 100 cl 14
100 % fruits

Eau minérale Adelbodner 100 cl 9
Plate ou pétillante

Hugo aux fruits 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 jaune doré, bouquet de noix, de pêche et de miel

Charles Heidsieck Brut Réserve AOC 75 cl 99
Reims, F
Ce "Brut Réserve" a vieilli 3 ans dans une cave creusée dans la craie. Dans le verre, il nous séduit par sa belle robe dorée et son bouquet de brioche et de café torréfié. En bouche, il se révèle harmonieux, offrant un beau mariage d'arômes entre mangue mûrie au soleil, abricot et fruits séchés, une structure précise et crémeuse et une belle profondeur.

Sans alcool

Eau minérale Adelbodner 100 cl 9
Plate ou pétillante

Eau de Frutigen 100 cl 5
Plate ou pétillante

Boissons sucrées 100 cl 11
Coca-Cola, Rivella rouge ou bleu, thé glacé, etc.

Bière

Bière Rugenbräu spéciale, pression 30 cl 4.70

Bière Zwickel Rugenbräu en bouteille 33 cl 6

Suggestions de menus

Menu gourmet "spécial esturgeon" en 2 plats

Sélection de nos produits à base d'esturgeon froids/chauds, avec 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"

Notre cuisinier vous surprend avec un menu composé de produits régionaux et tropicaux, toujours avec du poisson frais de la Maison tropicale, de la viande de bœuf d'Hérens du Valais, le tout agrémenté d'une touche exquise de caviar Oona.

3 plats 69

4 plats 83

5 plats 95

Menu gourmet "saisonnier"

Menu de saison à trois plats: filet de perche en plat principal, entrée et dessert compris

45

Douceurs

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

9.50

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

Suggestions de menus

Menu 1

Salade verte de saison Dressing mangue-fruit de la passion Chips de banane		
Filet de porc aux épices togarashi 🍴 Pak-choi Purée de patates douces		
Rsticky rice 🍴 Mousse à la mangue Sorbet à l'ananas et crumble		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 grillé Jus aux épices Couscous tropical		
Crème brûlée à la goyave 🍴		39
Vin recommandé: « Œil de Perdrix » AOC, Cave Clavien, S. A., Sion, Valais / CH	75 cl	42

Menu 3

Tomates Mozzarella di bufala Chutney de papaye Huile à la coriandre		
Filet d'esturgeon façon tandoori 🍴 Papaye Mousse au lait de coco		
Gâteau au chocolat tiède Sorbet au fruit de la passion Bananes		48
Vin recommandé: Malbec Bielersee AOC 2016, Sabine Steiner, Schernelz, Berne / CH	75 cl	79

Menu 4

Soupe maïs-coco Pain aux épices		
Tranche parisienne de veau cuite sous vide Épinards Pommes de terre au citron et à la harissa 🍴		
Mousse au chocolat blanc Glace à la goyave 🍴 Fruit de la passion		53
Vin recommandé: Merlot Barrique AOC, Cave Biber, Salquenen, Valais / CH	75 cl	69

Menu 5

Doucette Œuf Croûtons Dressing au fruit de la passion		
Filet de féra de la Maison tropicale Papaye Quinoa 🍴		
Espuma au pandanus Glace à la mangue Grenade Cerises de café		55
Vin recommandé: «Trésor» 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

Tomates | Mozzarella di bufala | Chutney de papaye | Huile à la coriandre

Risotto au curry de la Maison tropicale | Pak-choi

Crème brûlée à la goyave 34

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

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

Œuf d'élevage en plein air poché | Épinards | Espuma de pommes de terre

Gâteau au chocolat tiède | Sorbet au fruit de la passion | Bananes 34

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

Vin rouge recommandé: Merlot Barrique AOC, Cave Biber, Salquenen, Valais / CH 75 cl 69

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

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.

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.

Manioc: aussi appelé "yuca". Racine très riche en amidon, cultivée dans les régions tropicales et subtropicales. Originaire d'Amérique du Sud, le manioc est également très apprécié dans la cuisine africaine. Son goût rappelle celui de la pomme de terre.

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 et 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.

Tandoori: aussi appelé "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.

Sticky rice: dessert typique thaïlandais composé de riz gluant asiatique cuit à la vapeur puis mariné dans du sirop de coco.