



AUBERGE DE L'ECUSSON VAUDOIS
Route d'Agiez 2 | 1329 Bretonnières (Suisse)
+41 24 565 99 00 | bretonnieres@ecusson-vaudois.ch

CONDITIONS POUR L'ACCUEIL DES GROUPES POUR LES GROUPES DE 12-40 PERSONNES

LIEUX D'ACCUEIL 12-20 personnes

RESTAURANT

12-20 personnes

TERRASSE

12-20 personnes

LIEUX D'ACCUEIL 12-40 personnes

GRANDE SALLE PRIVATISÉE

12-40 personnes

Billard, baby-foot & fléchettes à disposition, coin pour les musiciens

*Prix de la location à la journée
ou demi-journée
(obligation de consommer sur place)
Jusqu'à 15 personnes CHF 70.-
Dès 16 personnes CHF 110.-*

Visualiser les photos :



MODE D'EMPLOI

**choix d'un seul menu par groupe
choix de max 2 plats par groupe**

CONDITIONS

Les menus ne sont pas modifiables.

Merci de confirmer votre choix de menu et le nombre de vos plats
au moins 5 jours avant l'événement.

En cas de désistement d'un ou plusieurs convives moins de 24h à l'avance, le menu sera facturé.



AUBERGE DE L'ECUSSON VAUDOIS
Route d'Agiez 2 | 1329 Bretonnières (Suisse)
+41 24 565 99 00 | bretonnieres@ecusson-vaudois.ch

Proposition Menus - Hiver 2023
Groupes 12-40 personnes

LA LIGHT

CHF 38.- PAR PERSONNE
(HORS BOISSONS)



Entrée

Salade verte à partager 
Sauce balsamique maison

Plats

(Choix de 2 plats max par groupe)

Hamburger maison

*Boeuf, raclette, oignons caramélisés, sauce maison & pommes frites**

ou

Poulet au curry & coco

Riz

ou

Rösti végétarien



Légumes grillés, mozzarella & oignons

Dessert

Café coquin

Café (espresso, décafé, thé noir ou tisane) & 1 mignardise

Conditions :

Les menus ne sont pas modifiables.

Merci de confirmer le nombre de chaque plat **au moins 5 jours** avant l'événement.

En cas de désistement d'un ou plusieurs convives moins de 24h à l'avance, le menu sera facturé.

 Plat végétarien

L'astérisque (*) signifie que le plat ou composant ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison"





AUBERGE DE L'ECUSSON VAUDOIS
Route d'Agiez 2 | 1329 Bretonnières (Suisse)
+41 24 565 99 00 | bretonnieres@ecusson-vaudois.ch

Proposition Menus - Hiver 2023
Groupes 12-40 personnes

LA DÉLICATESSE
CHF 48.- PAR PERSONNE
(HORS CAFÉ & BOISSONS)



Entrée

Salade mêlée à partager 
Sauce balsamique maison

Plats

(Choix de 2 plats max par groupe)

Délice de cheval (200g)
Sauce maison, pommes frites & petits légumes*

ou

Tartare de boeuf au couteau (200g)
Pommes frites, toasts & beurre*

ou

Friture de sandre
Sauce tartare (mayo) & pommes frites**

ou

Risotto végétarien 

Desserts

Panna cotta coulis aux fruits rouges
ou
1 boule de glace

Conditions :

Les menus ne sont pas modifiables.

Merci de confirmer le nombre de chaque plat **au moins 5 jours** avant l'événement.

En cas de désistement d'un ou plusieurs convives moins de 24h à l'avance, le menu sera facturé.

 Plat végétarien

L'astérisque (*) signifie que le plat ou composant ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison"





AUBERGE DE L'ECUSSON VAUDOIS
Route d'Agiez 2 | 1329 Bretonnières (Suisse)
+41 24 565 99 00 | bretonnieres@ecusson-vaudois.ch

Proposition Menus - Hiver 2023
Groupes 12-40 personnes

LA GOURMANDE
CHF 58.- PAR PERSONNE
(HORS CAFÉ & BOISSONS)

Entrées

Velouté de saison 

ou

Assiette de malakoffs 

Plats

(Choix de 2 plats max par groupe)

Entrecôte de boeuf (200g)

Sauce maison, pommes frites & petits légumes*

ou

Filets de perches meunières

Sauce tartare (mayo), pommes frites* & petits légumes*

ou

Raviolis végétariens de saison 

sur son lit de crème

Desserts

Trio gourmand

(3 mignardises)

ou

Mousse de marron

ou

2 boules de glace

Conditions :

Les menus ne sont pas modifiables.

Merci de confirmer le nombre de chaque plat **au moins 5 jours** avant l'événement.

En cas de désistement d'un ou plusieurs convives moins de 24h à l'avance, le menu sera facturé.

 Plat végétarien

L'astérisque (*) signifie que le plat ou composant ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison"





AUBERGE DE L'ECUSSON VAUDOIS
Route d'Agiez 2 | 1329 Bretonnières (Suisse)
+41 24 565 99 00 | bretonnieres@ecusson-vaudois.ch

Proposition Menus - Hiver 2023
Groupes 12-40 personnes

LA COSTAUDE

CHF 78.- PAR PERSONNE

(HORS CAFÉ & BOISSONS)

Entrées

Tartare de boeuf au couteau (90g)

Toasts, beurre & salade verte

ou

Filets de perches meunières

Salade verte

Plats

(Choix de 2 plats max par groupe)

Fondue de l'Auberge (250g)

*3 viandes, 3 sauces maison & pommes frites**

Supplément : +10.- | 100g viande | +4.- portion de frites | +4.- sauces

ou

Fondue Ongleyade (250g)

*Onglet de boeuf mariné & pommes frites**

*Supplément : +12.- | 100g viande | +4.- portion de frites | **avec sauces** : +4.-*

ou

Raviolis végétariens de saison 

Desserts

Café gourmand

Café (espresso, décafé, thé noir ou tisane) & 5 mignardises

ou

Coulant au chocolat & sa boule de glace vanille

Conditions :

Les menus ne sont pas modifiables.

Merci de confirmer le nombre de chaque plat **au moins 5 jours** avant l'événement.

En cas de désistement d'un ou plusieurs convives moins de 24h à l'avance, le menu sera facturé.



Plat végétarien

L'astérisque (*) signifie que le plat ou composant ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison"

