

Collaboration

On vous dit tout et c'est du jamais vu dans la région!

Pour cette fin d'année GC-Tech et Madeleine Traiteur collaborent sur un nouveau projet à Reconviilier intitulé « **EXCLUSIF** ». Techniquement beau et gustativement bon, cette recette fera de votre soirée une réussite. A la carte ou sur-mesure, tout est modifiable selon vos envies. Nous vous proposons ci-après notre carte afin de vous faire une première idée ou de faire directement votre choix.

Lieu

Une salle unique spécialement équipée pour l'occasion. C'est dans les locaux de l'entreprise GC-Tech qu'aura lieu votre événement.

Qui

L'endroit est idéal pour des groupes de 20 à 120 personnes (respectant ainsi les mesures d'hygiènes actuelles), pour un apéritif dînatoire ou un repas assis, tout est modulable....

Dates

Du lundi 16 novembre au samedi 30 janvier 2021.

Location de l'espace possible du lundi au dimanche.

Tarifs

Prix forfaitaire inclus

- Location de salle
- Eclairage d'ambiance
- Scène et sonorisation (discours, musique d'ambiance)
- Personnel technique
- Mobilier complet
- Parking et espace fumeur

Options sur demande

- DJ (musique d'ambiance et animation fin de soirée)
- Groupes de musique
- Autres animations (humoriste, MC, animation en salle)
- Création graphique personnalisée (projection, diffusion vidéo)

LUNDI – MARDI – MERCREDI - DIMANCHE

CHF 1'200.-

JEUDI & SAMEDI

CHF 3'200.-

VENDREDI & Mercredi 23 décembre 2020

CHF 5'200.-



Concubial

Apéritif

🍷

Croissants au jambon
Verrine de cocktail de crevettes
Terrine au poivre, raisin et toast en brochette

Dessert

🍰

Tiramisu classique
Salade de fruits frais

Repas

🍷

Fondue chinoise
Bœuf – cheval – poulet
Sauces: ail – cocktail – curry – tartare
Salades: verte – carottes – céleri – maïs

Riz

Pain

Bouillon

Matériel

Prix CHF 50.- par personne

Incl. Minérales, bière et vin

Incl. Service au buffet

Classique

Apéritif

🍷

Croissants au jambon
Crevettes géantes à l'aigre doux
Brochettes fromage-olives
Feuilletés à la truite fumée

Dessert

🍰

Profiteroles – sauce chocolat
Brochettes de fruits

Repas

🍷

Fondue bacchus
Bœuf – cheval – chasse (à choix)
Sauces: ail – cocktail – curry – tartare
Salades: verte – carottes – céleri – maïs

Riz

Pain

Bouillon au vin rouge

Matériel

Prix CHF 55.- par personne

Incl. Minérales, bière et vin
Incl. Service au buffet

Moderne

Apéritif dînatoire



Mini croissants aux graines garnis roastbeef

Tartare de saumon sur crostini

Crevettes à l'aigre-doux

Mini quiche végétarienne

Brochettes fromage-olive

Mini burger

Soupe de moules au chablis

Mini tartiflettes

Verrine de saumon et cabillaud au safran

Tartelettes au citron

Tiramisu aux framboises

Brochettes de fruits frais

Prix CHF 75.- par personne

Incl. Minérales, bière et vin

Incl. Service au buffet

Buffet

Accueil

🍴

Assortiment de mini quiches

Dessert

🍴

Macédoine de fruits
Corbeille de biscuits maison
Mousse chocolat

Buffet froid et chaud

🍴

Velouté Dubarry à l'huile de truffe
Mini sandwiches au roastbeef
Crème brûlée au foie gras
Petites saladines aux légumes d'hiver
St-Jacques à l'italienne
Crevettes géantes à l'aigre-doux
Plateau de viande et fromage du terroir

Mini parmentier au confit de canard
Dés de saumon aux petits légumes et crème safranée
Mini feuilletés des sous-bois

Prix CHF 100.- par personne

Incl. Minérales, bière et vin
Incl. Service au buffet

DeLuxe

Accueil

🍷

Mini velouté à la courge
Tartine pesto rouge et jambon de Parme
Tartare de saumon sur crostini
Brochette de crevette au chorizo

Entrée

🍷

Mille-feuille et cassolette maritime sous croûte
(cabillaud, saumon, crevettes, crème safranée et petits légumes)

Dessert

🍷

chaud/froid
Brownies « maison »
Sorbet framboise et fruits
OU
Baba au rhum, fruits et chantilly

Plat

🍷

Filet de bœuf rosé
Jus grand veneur
Gratin dauphinois en cassolette
Garnitures de légumes

Prix CHF 120.- par personne

Incl. Minérales, bière et vin

Incl. Service sur assiette

Carte des Vins et Minérales

Cave MARTIN HUBACHER

JOHANNITER Sélection, Lac de Biemme AOC

CHF 24.- bte 75cl.

OEIL DE PERDRIX, Lac de Biemme AOC

CHF 25.- bte 75cl.

PINOT NOIR, Lac de Biemme AOC

CHF 26.- bte 75cl.

Incl. 1 bouteille de vin pour 4 personnes

Facturation du surplus : selon consommation. Toutes les bouteilles non-ouvertes sont reprises.

Bière

Bière boxer en fût

Incl.

Minérales

Henniez Verte

Henniez Bleue

Incl.

Café et thé

Café La Semeuse et assortiment de thé

Crème, sucre

Incl.