



**pour l'économie, la politique
et la société**

CARTE RESTAURATION 2025

Que ce soit pour le déjeuner, le café de l'après-midi mais aussi pour le dîner, nous vous bichonnons avec des plats frais et de saison, afin que vous puissiez réussir votre journée réussie plein d'énergie.

1

Nous travaillons avec des ingrédients de qualité et durables,
nous nous y engageons.

Découvrez notre sélection de délices dans les pages suivantes

Nous serons heureux de vous accueillir.

Tobias Lehmann
Directeur du restaurant



SV Restaurant
Gastronomie Mattehof
T +41 31 398 07 45
mattehof@sv-group.ch



APERO

DU GARDE-MANGER DU CHEF

par personne 27.80

- Viande séchée, saucisse sèche «salsiz»
- Plateau de fromages
- Légumes au vinaigre 
- Raisins et noix 
- Pain aux noix et brioche tressée

COMPOSITION APERITIF MINI



par personne 19.90

- Petits dés de Sbrinz avec zeste de citron
- Bâtonnets de légumes avec dip
- Grissini au jambon cru
- Mini-cornets farcis à la mousse au thon
- Brochettes de poulet à la sauce Sweet Chilli

2


COMPOSITION APERITIF BASIC

par personne 22.90

- Brochettes tomates-mozzarella au pesto
- Petits pains au jambon cru
- Petits pains au houmous 
- Antipasti (deux sortes d'olives, tomates séchées et poivrons marinés) 
- Salade de crevettes marinée à l'ail et au piment
- Tiramisu

COMPOSITION APERITIF MEDIUM

par personne 30.80

- Mini-croissants de Sils avec houmous
- Mini-tartelettes farcies à la mousse de saumon fumé
- Roulé de viande des Grisons au fromage frais
- Tomates cerises et olives en brochette 
- Bâtonnets de légumes en bocal avec dip
- Brochettes de poulet à la sauce satay
- Quiche aux poireaux
- Gâteaux aux fruits maison



DÉJEUNER ET DÎNER DEBOUT

APÉRITIF DÎNATOIRE

SPECIALITES BERNOISES

TOUT CE QUE LA RÉGION DE BERNE PEUT OFFRIR



par personne 34.50

- Jambon cru, saucisse maison, fromage de montagne, jambon fumé bernois
- Choucroute au persil avec pommes de terre et saucisse de Vienne
- Rösti bernois aux champignons et aux tomates
- Crème brûlée

4

DU COL DU GRIMSEL AU LAC DE BIENNE

par personne 39.90

- Salade verte régionale de saison aux légumes du Seeland 
- Knöpfli à l'emmental et légumes-racines
- Raviolis végétaliens aux carottes du Seeland 
avec sauce à la crème aux herbes
- Rôti de boeuf mariné avec purée de pommes de terre
- Tiramisu aux oursins aux amandes

À TRAVERS LA SUISSE

CHOISISSEZ 3 À 5 ÉLÉMENTS PAR PERSONNE

(SERVICE NON COMPRIS)





Prix pour 3 éléments	CHF 28.90
Prix pour 4 éléments	CHF 34.50
Prix pour 5 éléments	CHF 39.90

Recommandation pour un déjeuner/dîner debout:
au moins 1 entrée, 2 éléments chauds, 1 dessert

Tous les plats sont servis en portion individuelle dans de petites coupelles ou des pots en verre.

Selon l'événement, il est possible de dresser une sélection de mets sur des petites assiettes afin de favoriser les échanges animés entre les participants.





ENTRÉES FROIDES

- Salade verte régionale de saison aux légumes du Seeland 
- Tartare végétarien (mélange de légumes grillés et tomates) avec petits pains croustillants 
- Salade de carottes avec suprêmes d'orange et noix 
- Salade de couscous marocaine à la menthe
- Rouleaux de rosbif farcis au céleri
- Salade de légumes asiatiques à la sauce soja et à l'huile de sésame 
- Salade grecque

5

PLATS CHAUDS

VEGETARIEN

- Poêlée de spätzli bernois avec oignons frits et légumes-racines
- Pâtes en forme de cœur farcies aux tomates à la crème de poivrons
- Raviolis végétaliens aux carottes du Seeland avec sauce aux herbes 
- Riz Casimir au tofu 
- Curry de patates douces et légumes avec pois chiches et lait de coco 
- Tranche de polenta au romarin et peperonata relevée
- Capuns des Grisons végétariens
- Boulettes d'okara véganes avec dip indien à la tomate et baba ganoush 

PLATS DE VIANDE



- Emincé de poulet aigre-doux à l'ananas, aux pois mange-tout, aux poivrons et accompagné de riz pilaf
- Poulet local à la sauce aux poivrons servi avec du riz
- Papet vaudois: poireaux à la crème avec pommes de terre et saucisson vaudois
- Saucisse à rôti Olma de Saint-Gall avec pommes de terre
- Capuns des Grisons avec salsiz et sauce à la crème (*également disponible en version végétarienne; sans salsiz*)
- Blanquette de veau sauce au vin blanc avec petits oignons blancs, croûtons de pain et purée de pommes de terre
- Emincé de veau à la zurichoise avec rösti
- Pâtes fourrées au bœuf d'Hérens, fromage de montagne valaisan et sauce à la ciboulette
- Paupiette de bœuf tessinoise avec sauce aux légumes sur polenta
- Ragoût de bœuf à la sauge avec purée de pommes de terre

PLATS DE POISSON




- Truite de Belp, beurre aux fines herbes et pommes de terre à l'eau
- Omble chevalier poché, sauce à l'estragon et riz sec

6




LEGUMES EN ACCOMPAGNEMENT CHF 6.50

- Légumes de saison grillés 
- Légumes grillés à la feta
- Peperonata relevée 
(dés de légumes à la sauce tomate, thym frais et romarin)
- Betteraves au four avec mini-brie
- Carottes et poireaux
- Poireaux à la crème et dés de pommes de terre

SELON LA DISPONIBILITE SAISONNIERE :

- Chou rouge, choux de Bruxelles et marrons glacés 
- Courge cuite au four 
- Légumes-racines томатés au persil 
(carottes, céleri-rave, salsifis)


DOUCEURS POUR FINIR

- Variation de tiramisu:
- Fruits de saison
- Classique
- Galette d'Appenzell (Biberfladen)
- Ourson aux amandes bernois
- Gâteau aux noix des Grisons
- Mousse au chocolat
- Tarte aux pommes
- Crème au jus de pomme
- Crumble aux baies
- Brownie moelleux en triangle
- Crème brûlée
- Gâteau genevois aux poires, raisins secs et vin blanc
- Fruits de saison en bocaux 
- Tranche végane à la framboise et au séré 
- Gâteau végane aux abricots et aux noisettes 




CARTE DE SAISON

(SELON DISPONIBILITÉ)

PRINTEMPS (MARS - MAI)

- Salade d'asperges au jambon cru
- Asperges marinées au pesto et boules de mozzarella
- Salade de couscous aux asperges et pousses 
- Ragoût d'asperges et gnocchi
- Emincé de veau sauce aux morilles et rösti
- Crème vanille aux fraises

ÉTÉ (JUIN - AOUT)

- Salade verte d'été et pêche 
- Taboulé avec cubes de légumes 
- Cocktail de melon à la menthe 
- Gnocchis aux épinards et pesto aux tomates
- Brochettes de poulet avec riz au sésame
- Panna cotta avec coulis de baies

AUTOMNE (SEPTEMBRE - NOVEMBRE)

- Mâche avec œuf et croûtons
- Poêlée de spätzli avec légumes frais et fromage gratiné
- Emincé de chevreuil avec spätzli et raisins
- Civet de cerf avec spätzli et champignons
- Vermicelles à la meringue

HIVER (DECEMBRE - FEVRIER)

- Purée de patates douces et brunoise de légumes
- Boulettes de bœuf haché à la sauce tomate avec jalapeños sur polenta
- Ragoût de bœuf à la sauce aux bolets et purée de panais
- Chakchouka à la citrouille

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

par collaborateur/collaboratrice (à partir de 20 personnes, nous facturons 2 collaborateurs)	par heure	60.00
Transport	par trajet	89.00



CONDITIONS GÉNÉRALES D'AFFAIRES

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>

Communication du nombre définitif de personnes: 7 jours avant

9

DÉCLARATION

Viande de bœuf, viande de veau, poulet, viande de porc, poisson : Suisse

Crevettes: Vietnam, élevage

Cerf, chevreuil: Europe