

Brochure banquets 2025

BERNEXPO

24
7
TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events



Des moments de plaisir séduisants – la gastronomie au cœur de votre événement!

La restauration joue un rôle central dans chaque événement: elle crée une atmosphère, enthousiasme vos invités et garantit une expérience globale réussie. En collaboration avec notre partenaire de restauration, Sportgastro AG, nous misons sur la régionalité, la durabilité et la plus haute qualité.

Une cuisine régionale, raffinée, inoubliable

Nous attachons une grande importance aux ingrédients frais et régionaux. Nos produits de boulangerie proviennent de la boulangerie Ängelibeck à Köniz et de la boulangerie Bohnenblust dans le quartier de Breitenrain, tandis que nos truites d'élevage viennent tout droit de Rubigen. La viande de bœuf suisse de grande qualité provient de boucheries locales qui garantissent une valorisation durable et globale de l'animal. Nous achetons également nos fruits et légumes directement auprès d'agriculteurs de la région, ce qui nous permet de toujours travailler des produits frais de saison. La combinaison de ces ingrédients de qualité avec des épices sélectionnées avec soin et des recettes créatives donne lieu à des expériences culinaires qui raviront vos convives.

Nos concepts de restauration: aussi personnalisés que votre événement

Notre offre va des pauses-café aux assiettes et packages apéritif, en passant par les menus, les buffets et les déjeuners dînatoires. Nous vous proposons un concept de restauration adapté au type et à l'ampleur de votre événement. Que ce soit pour un accueil décontracté, un repas copieux ou un déjeuner dînatoire sans chichi, nous adaptons notre service traiteur à vos besoins.

Service traiteur sur stand: prenez votre repas directement sur votre stand

Ce n'est pas parce que vous participez à un salon ou à un événement avec vos invités que devez renoncer aux temps forts culinaires. Notre service traiteur sur le stand propose un vaste choix de plats et de boissons – du premier café du matin à la bière conviviale en fin de journée avec des amuse-bouche, en passant par les collations savoureuses et les déjeuners sans prétention.

Laissez-vous inspirer par notre offre de restauration – pour un événement entièrement réussi!

Café de bienvenue

Boissons* (selon consommation)

Eau minérale plate et gazeuse	8 dl	9.00
Café Espresso	Tasse	4.50
Café au lait	Tasse	5.50
Cappuccino	Tasse	6.00
Thé	Tasse	5.50

Snacks (selon marchandise commandée)

Croissant au beurre	Pièce	2.00
Croissant de Sils	Pièce	2.50
Croissant complet	Pièce	2.50
Fruits de saison	Pièce	1.50

*Les boissons lactées sont également disponibles avec du lait d'avoine et du lait de riz.



Pauses-café

Aucune proposition ne vous convient?
N'hésitez pas à nous demander une offre sur mesure.

Pause-café du matin «Light»

Eau minérale plate et gazeuse, café, espresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud, thé, réductions salées, fruits secs, chocolat	par personne	14.00
--	--------------	-------

Pause-café du matin «Deluxe»

Eau minérale plate et gazeuse, café, espresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud, thé, thé maison, réductions salées, fruits de saison, fruits secs, chocolat à la noisette	par personne	19.00
--	--------------	-------

Pause-café de l'après-midi «Light»

Eau minérale plate et gazeuse, café, espresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud, thé, mignardises, fruits secs, chocolat	par personne	14.00
--	--------------	-------

Pause-café de l'après-midi «Deluxe»

Eau minérale plate et gazeuse, café, espresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud, thé, thé maison, mignardises, fruits de saison, fruits secs, noix, chocolat	par personne	19.00
--	--------------	-------

Energy Break

Eau minérale plate et gazeuse, jus de fruits frais de saison, café, espresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud, thé, Birchermüesli, salade de fruits, barres de céréales, thé glacé maison, mignardises, fruits de saison, fruits secs, noix, chocolat	par personne	17.00
--	--------------	-------

Red Bull (selon consommation)

Red Bull,	canette 2,5 dl	5.00
Red Bull sans sucre,	canette 2,5 dl	5.00
Red Bull Organics Viva Mate	canette 2,5 dl	5.00

Les canettes de Red Bull sont présentées dans le réfrigérateur Red Bull

*Les boissons lactées sont également disponibles avec du lait d'avoine et du lait de riz.



Packages apéritif

Aucune proposition ne vous convient?
N'hésitez pas à nous demander une offre sur mesure.

Kornhaus-Knusper

Feuilleté au pesto 🌿
Mélange de noix grillées 🌿
Bâtonnets de légumes avec séré et ciboulette 🌿 🍷
Mini quiche

par personne 13.00

«Botanischer Garten»

Boule de mozzarella marinée, roquette et flocons d'olive 🌿 🍷
Tête de Moine assaisonnée au paprika sur pumpernickel 🌿
Tartelette au cottage cheese mariné et à la ciboulette 🌿
Tofu mariné, tomates séchées au soleil et tomates cerises 🍷 🍷

par personne 18.50

«Bärner Märit»

Bâtonnets de légumes avec séré et ciboulette 🌿 🍷
Légumes de saison marinés au romarin et au miel sur pumpernickel 🍷 🍷
Velouté de brocoli au cresson 🌿 🍷
Bärezipfu dans un bouillon de vin rouge pimenté 🍷 🍷
Mini gâteau au fromage épicé 🌿

par personne 21.50

«Aareschloufe»

Tartare de bœuf épicé, cornichons 🍷 🍷
Couscous pimenté aux crevettes, citronnelle et coriandre 🍷
Tartare de saumon fumé et crème aigre, sur pain de seigle
Houmous au concombre et au paprika 🍷 🍷
Tofu mariné, tomates séchées au soleil et tomates cerises 🍷 🍷

par personne 28.00

Marzili Hammam

Magret de canard fumé, chutney de mangue et roquette 🇨🇦	par personne	31.00
Brochette d'agneau, herbes fraîches et ail 🇨🇦		
Couscous pimenté aux crevettes, citronnelle et coriandre 🇨🇦		
Millefeuille de dattes au fromage frais et à la pistache		

Bundesplättli

Jambon cru et salade de melon 🇨🇦 🇨🇦	par personne	41.00
Rosbif, sauce tartare et cornichons 🇨🇦		
Tartelette au tartare de saumon fumé et au raifort		
Filet de truite fumé sur crème de raifort aux pommes 🇨🇦		
Bouillon de tomates rehaussé de gin 🇨🇦 🇨🇦		
Tartelette au curry de légumes, salade de riz façon créole 🇨🇦		
Camembert et chutney d'abricots 🇨🇦		

Buffet apéro / déjeuner dînatoire

Salade verte du marché 🇨🇦	par personne	43.00
Tomates cerises, radis, cresson de jardin		
Graines, croûtons		
servie dans un bowl		
Velouté de brocoli au cresson 🇨🇦 🇨🇦		
servi dans une tasse à cappuccino		
Mini hotdog avec cornichons et moutarde		
Mini hotdog végétarien avec cornichons et moutarde 🇨🇦		
Rosbif au cognac, sauce au poivre, gratin de pommes de terre et légumes		
servi dans un bowl		
Curry thaï vert accompagné de légumes et de riz au jasmin cuit à la vapeur 🇨🇦 🇨🇦		
servi dans un bowl		
Mousse cappuccino et fèves tonka 🇨🇦		
Brownie au chocolat, noix et gelée de fruits		

Plateaux apéritif

Aucune proposition ne vous convient?
N'hésitez pas à nous demander une offre sur mesure.

Assiette de viandes

Cinq viandes différentes accompagnées de produits régionaux
pain bis frais de la boulangerie

4 assiettes* 55.00

Assiette de fromages

Cinq fromages différents accompagnés de produits régionaux
pain bis frais de la boulangerie

4 assiettes* 55.00

Assiette végétarienne

Bâtonnets de légumes avec séré et ciboulette  
Légumes de saison marinés au romarin et au miel sur pumpernickel  
Velouté de brocoli au cresson  
Bärezipfu dans un bouillon de vin rouge pimenté  
Mini gâteau au fromage épicé 

4 assiettes* 65.50

Assiette de mini sandwiches

24 mini sandwiches
Fromage, jambon, salami, jambon cru, thon, saumon

4 assiettes* 65.50

* 1 assiette pour environ 6 personnes





Menu servi

Aucune proposition ne vous convient?
N'hésitez pas à nous demander une offre sur mesure.

Bundeshaus-Bistro

par personne 35.00

Entrée

Mélange de salades vertes 🌱
Lanières de légumes, sauce maison 🌱

Plat principal

Risotto au vin blanc
Aiguillettes de poulet, moutarde Pommery

Risotto au vin blanc 🌱
Lanières de légumes cuites

Dessert

Panna cotta aux fruits des bois

Zytglogge-Kreation I (sans dessert)

par personne 33.00

Entrée

Concentré de pleurottes 🌱
Flädle, julienne de légumes

Plat principal

Fleurs de courgettes farcies 🌱
Pommes de terre rissolées, artichauts, quinoa
Sauce tomate, yogourt à l'amande

Zytglogge-Kreation II

par personne 44.00

Entrée

Concentré de pleurottes 🌱
Flädle, julienne de légumes

Plat principal

Fleurs de courgettes farcies 🌱
Pommes de terre rissolées, artichauts, quinoa
Sauce tomate, yogourt à l'amande

Dessert

Leche Frita
Lait, fraise, vanille, chocolat, cannelle

Gurten-Genuss I (sans dessert)

par personne

37.00

Entrée

Salade verte du marché 🌱

Tomates cerises, radis, cresson de jardin

Graines, croûtons,

sauce maison 🌱

Plat principal

Poulet Paillard 🍗

Riz de Camargue, tomates séchées,

Piments, pois gourmands, jus au goût de raisin

Risotto au fromage de chèvre 🌱

Tomates séchées, roquette, parmesan, miel, porto

Gurten-Genuss II

par personne

49.00

Entrée

Salade verte du marché 🌱

Tomates cerises, radis, cresson de jardin

Graines, croûtons,

sauce maison 🌱

Plat principal

Poulet Paillard 🍗

Riz de Camargue, tomates séchées,

Piments, pois gourmands, jus au goût de raisin

Risotto au fromage de chèvre 🌱

Tomates séchées, roquette, parmesan, miel, porto

Dessert

Tarte au lemon curd

Baiser | citron vert | yuzu | rhum Havana Club

Rendezvous Rathaus

par personne

53.00

Entrée

Boulettes au fromage de chèvre 🌱 🍗

Miel, confit aux baies et au thym, ail des ours

Piment doux

Plat principal

Duo de bœuf 🍗

Carottes, avocat, pois chiches, coriandre, yogourt

Émincé végétal 🌱

Boullgour, tomates, carottes, haricots, coriandre, noix de coco, garam masala

Dessert

Flan de Huevo 🍗

Caramel, myrtille, orange, citron, menthe

Altstadt-Élégance

par personne

57.00

Entrée

Salade verte du marché 🌱
Tomates cerises, radis, cresson de jardin
Graines, croûtons,
sauce maison 🌱

Plat principal

Filet de porc 🌱
Couronne de pommes de terre, ratatouille, oignons grelots, noix de coco, ajvar, mélisse

Rigatoni 🌱
Tomates, carottes, poireaux, fromage frais, citron, sambal oelek

Dessert

Mousse au chocolat 🌱
Yogourt, sorbet, goyave
Melon cantaloup mariné

Mango & Münster

par personne

60.00

Entrée

Mousse de tomates blanches
Chutney de mangue au thym, crumble aux amandes, crevettes

Plat principal

Joues de veau 🌱
Panais, chutney d'endive, purée de noix de coco
Coriandre, pousses de haricots mungo

Risotto au jacquier 🌱 🌱
Avocat, coriandre, harissa, vinaigre de pomme
Parmesan

Dessert

White Dragon 🌱
Sorbet à la tequila, panna cotta au Cointreau
Baiser au citron

Zitrus & Zähringer

par personne

66.00

Entrée

Crème de citron vert et citronnelle 🌱
Praline d'omble chevalier, sauce hollandaise au miso

Plat principal

Pavé de rumsteck 🌱
Mini artichaut, mousseline de pommes de terre
Purée d'oignons, beurre à la coriandre, flocons d'olive

Curry de légumes rouge 🌱 🌱
Riz | chou-fleur, pois mange-tout, oignons nouveaux
Mini maïs, cacahuètes,
sauce curry épicée et fruitée au lait de coco

Dessert

Figue de Barbarie
Panna cotta, sorbet, sucre muscovado, noix de coco





Eidgenuss

par personne

67.00

Entrée

Assiette de salade composée 🌱
Salades vertes, salades marinées, tomates cerises
Radis, cresson de jardin, graines, croûtons
Sauce maison 🌱

Soupe au maïs et au piment 🌱
Oignons, mini corn-dog, popcorn au piment

Plat principal

Selle de veau 🌱
Pommes de terre violettes, artichaut, mini aubergine
Herbes des prés, thym, verveine

Springbreak

Sarrasin, piment doux, haricots noirs
Avocat, persil, menthe, citron vert

Dessert

Mousse au chocolat 🌱
Yogourt, sorbet, goyave
Melon cantaloup mariné

Goldene Matte

par personne

73.00

Entrée

Petit pois au lard
Flan de petits pois, lard, crème fraîche, menthe, citron vert

Crème de parmesan 🌱
Lanières de filet de bœuf, citron

Plat principal

Loup de mer
Cannelloni, poivrons, tomates, poireau, oignons, olives, basilic

Risotto à la truffe 🌱
Tomates dattes, poireau, champignons, estragon, parmesan

Dessert

Parfait aux fleurs de sureau 🌱
Chutney de pommes, orange, caramel, pistache, Calvados

Helvetica Royal

par personne

75.00

Entrée

Crème de citron vert et citronnelle 🌱
Praline d'omble chevalier, sauce hollandaise au miso

Plat principal

Entrecôte de bœuf grillée 🌱
Riz à la tomate, céleri, oignons rouges, piment, citronnelle

Fleurs de courgette farcies 🌱
Pommes de terre rissolées, artichaut, quinoa, sauce tomate, yogourt à l'amande

Dessert

Toblerone
Glace, nougatine, amandes, croquant



Packages buffet

Les packages buffet sont à partir de 20 personnes.
Aucune proposition ne vous convient?
N'hésitez pas à nous demander une offre sur mesure.

Dällebach-Dîner

par personne 38.00

Entrée

Salade verte, bâtonnets de carottes, croûtons
Sauce maison 🍷 | Italie 🇮🇹 🍷
Corbeille de pain

Plat principal

Rôti de bœuf braisé de la région
Pommes de terre sautées, mélange de légumes

Émincé végé mariné 🍷
Pommes de terre sautées, mélange de légumes

Dessert

Panna cotta aux fruits des bois

Lorraine-Lunch I (sans dessert)

par personne 39.00

Entrée

Chicorée, salade iceberg, laitue
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix / graines
Sauce maison 🍷, Italie 🇮🇹 🍷, vinaigre balsamique 🍷
Corbeille de pain

Plat principal

«Albóndigas andaluz»

Boulettes de viande hachée aux flocons de piment
Pommes de terre rissolées et confit d'oignons 🍷
Haricots rouges cuits, maïs et paprika
Courgettes et aubergines grillées au paprika 🍷
Pakora de légumes aux amandes 🍷

Lorraine-Lunch II

par personne

50.50

Entrée

Chicorée, salade iceberg, laitue
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix / graines
Sauce maison 🌱, Italie 🇮🇹 🌱, vinaigre balsamique 🍷
Corbeille de pain

Plat principal

«Albóndigas andaluz»

Boulettes de viande hachée aux flocons de piment
Pommes de terre rissolées et confit d'oignons 🌱
Haricots rouges cuits, maïs et paprika
Courgettes et aubergines grillées au paprika 🌱
Pakora de légumes aux amandes 🍷

Dessert

Variation de mousse de fruits

Buffet Bubenber

par personne

55.50

Entrée

Chicorée, salade iceberg, laitue
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix / graines
Sauce maison 🌱, Italie 🇮🇹 🌱, vinaigre balsamique 🍷
Corbeille de pain

Plat principal

Émincé de bœuf au moût de raisin et oignons nouveaux 🌱
Saucisse grillée au thym et à l'ail 🌱
Quinoa tricolore et julienne de légumes 🌱
Pfälzer sautée, carottes au prosecco 🌱
Ragoût de pois chiches, oignons rouges et tahini 🌱
Émincé végétal 🍷
Variation de tartelettes



Felsenau-Fusion

par personne

59.50

Entrée

Chicorée, salade iceberg, laitue
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix / graines
Sauce maison 🌱, Italie 🇮🇹 🌱, vinaigre balsamique 🍷
Corbeille de pain

Plat principal

Porc effiloché au whisky et au miel 🌱
Sandre grillé, sauce au fromage frais 🌱
Pommes de terre au four, crème aigre et coriandre 🌱
Vermicelle, edamame et oreilles de Judas 🌱
Courgettes et aubergines grillées au paprika 🌱
Haricots rouges cuits, maïs et paprika

Émincé végé 🍷

Dessert

Panna cotta à la myrtille et à la framboise
Choux à la crème glacés
Chocolat blanc sur melon et menthe

Bouchée Bellevue

par personne

59.50

Salades

Chicorée, salade iceberg, endives
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix / graines
Sauce maison 🌱, Italie 🇮🇹 🌱, César
Corbeille de pain

Plat principal

Poitrine fumée, sauce barbecue coréenne 🌱
Sandre grillé, sauce au fromage frais 🌱
Saucisse grillée au thym et à l'ail 🌱
Riz basmati au sésame grillé 🌱
Haricots verts, poivre en grains 🌱
Pfälzer sautée, carottes au prosecco 🌱
Filet Bites, sauce soja 🍷

Dessert

Hibiscus et groseilles au limoncello
Mini donuts
Pudding à la noix de coco et aux graines de chia

Schwellenmätteli-Sélection

par personne

77.50

Entrée

Chicorée, salade iceberg, endives
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix / graines
Sauce maison 🍷, Italie 🇮🇹 🍷, César
Corbeille de pain

Plat principal

Filet de porc farci, oignons rouges et maïs 🍷
Poulet tikka masala 🍷
Grondin grillé
au thym et à la citronnelle 🍷
Risoni, tomates séchées et mini maïs 🍷
Pommes de terre sautées, oignons rouges et lard
Riz basmati au sésame grillé 🍷
Haricots verts, poivre en grains 🍷
Artichaut au Pernod et à l'anis 🍷

Dessert

Hibiscus et groseille au limoncello
Chocolat blanc sur melon et menthe
Choux à la crème glacés

Nydegg-Noblesse

par personne

84.50

Entrée

Chicorée, salade iceberg, lollo rosso
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix / graines
Sauce maison 🍷, Italie 🇮🇹 🍷, yogourt 🍷 🍷

Sauces, dips, tartinables

Fromage frais à l'ail des ours, crème aigre, houmous
Stand de pain
Salade de carottes aux pommes et vinaigre balsamique 🍷 🍷
Trio de lentilles en salade, vinaigre balsamique 🍷 🍷
Velouté de parmesan au citron 🍷

Corbeille de pain

Plat principal

Bœuf effiloché au cumin et au paprika fumé 🍷
Poulet au beurre et pain naan
Filet d'omble chevalier au ras el hanout 🍷
Gnocchi au prosecco et aux épinards 🍷
Saucisse grillée au thym et à l'ail 🍷
Bramata onctueuse et Grana Padano 🍷
Pfälzer sautée, carottes au prosecco 🍷
Courgettes et aubergines grillées au paprika 🍷

Jacquier effiloché façon barbecue 🍷

Dessert

Café et crème aux arômes d'agrumes
Riz au lait vanille-fraise
Mini donuts
Chariot de glace avec différents toppings





BERNEXPO

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events