

Documentation du banquet

BERNEXPO

24
7
TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events



Des moments de plaisir qui enchantent – Une cuisine raffinée pour votre événement !

La restauration joue un rôle central dans chaque événement : elle crée une ambiance, séduit vos invités et garantit une expérience globale réussie. En collaboration avec notre partenaire gastronomique, Sportgastro AG, nous misons sur les produits régionaux, la durabilité et la qualité irréprochable.

Régional, raffiné, inoubliable

Nous accordons 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 nous nous approvisionnons en truites auprès de la pisciculture de Rubigen. La viande de bœuf suisse de grande qualité provient de boucheries locales qui garantissent une valorisation durable et intégrale de l'animal. Nous nous approvisionnons également en fruits et légumes directement auprès d'agriculteurs régionaux, ce qui nous permet de toujours travailler avec des produits frais et de saison. La combinaison de ces ingrédients de grande qualité avec des épices soigneusement sélectionnées et des recettes créatives donne naissance à des expériences culinaires qui raviront vos invités.

Aussi personnalisés que votre événement – nos concepts gastronomiques

Notre offre s'étend des pauses-café aux plateaux et formules d'apéritif, en passant par les menus, les formules buffet et les déjeuners debout. En fonction du type et de l'ampleur de votre événement, nous élaborons un concept gastronomique sur mesure. Qu'il s'agisse d'une réception décontractée, d'un repas copieux ou d'un simple buffet debout, nous adaptons notre service traiteur de manière flexible à vos besoins.

Service traiteur sur stand – Le plaisir directement sur votre stand

Même pendant les salons et les événements, vous et vos invités n'avez pas à renoncer aux délices culinaires. Notre service de restauration sur stand propose un large choix de plats et de boissons – du premier café du matin aux en-cas copieux et à un déjeuner simple, en passant par une bière de fin de journée conviviale accompagnée de petits amuse-bouches.

Laissez-vous inspirer par notre cuisine – pour un événement réussi sur toute la ligne !

Café de bienvenue

Boissons* (selon la consommation)

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

*Ces boissons lactées sont également disponibles à base de lait d'avoine et de lait de riz.

Snacks (après réception de la marchandise commandée)

Croissants au beurre	pièce	2.00
Croissants salés	pièce	2.50
Croissants au blé complet	pièce	2.50
Fruit de saison	pièce	1.50

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.



Pauses-café

Vous ne trouvez pas de proposition qui vous convienne ?
Nous nous ferons un plaisir de vous proposer une offre sur mesure.

Pause-café du matin «Light»

Eau minérale plate ou gazeuse, café, expresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud, thé, snacks salés, fruits secs, morceaux de chocolat	par personne	14.00
---	--------------	-------

Pause-café du matin «Deluxe»

Eau minérale plate et gazeuse, café, expresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud, thé, thé glacé maison, snacks salés, fruits de saison, fruits secs, noix, morceaux de chocolat	par personne	19.00
---	--------------	-------

Pause-café de l'après-midi «Light»

Eau minérale plate ou gazeuse, café, expresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud, thé, petits gâteaux, fruits secs, chocolat	par personne	14.00
---	--------------	-------

Pause-café de l'après-midi «Deluxe»

Eau minérale plate ou gazeuse, café, expresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud, thé, thé glacé maison, petits gâteaux, fruits de saison, fruits secs, noix, chocolat	par personne	19.00
---	--------------	-------

Pause énergie

Eau minérale plate et gazeuse, jus de fruits frais de saison, café, expresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud, thé, birchermüesli, salade de fruits, barres énergétiques, thé glacé maison, petits gâteaux, fruits de saison, fruits secs, noix, chocolat	par personne	17.00
--	--------------	-------

Red Bull (selon la consommation)

Red Bull,	2.5 dl Dose	5.00
Red Bull Sugarfree,	2.5 dl Dose	5.00
Red Bull Organics Viva Mate	2.5 dl Dose	5.00

Les canettes Red Bull sont présentées dans le réfrigérateur Red Bull

*Les boissons lactées sont également disponibles à base de lait d'avoine et de riz.

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.



Formules apéritif






Vous ne trouvez pas de proposition qui vous convienne ?
Nous nous ferons un plaisir de vous proposer une offre sur mesure.

Kornhaus-Knusper

Feuilletés au pesto 
Mélange de noix grillées 
Bâtonnets de légumes au fromage blanc et à la ciboulette 
Mini-quiches 




par personne 13.00

«Jardin botanique»

Boules de mozzarella marinées à la roquette et à la poudre d'olive 
Tête de Moine relevée au paprika sur pain de seigle 
Tartelette au fromage blanc mariné et à la ciboulette fraîche 
Tofu mariné aux tomates séchées et aux tomates cerises 







par personne 18.50

«Bärner Märit»

Bâtonnets de légumes au fromage blanc et à la ciboulette 
Légumes de saison marinés au romarin et au miel, servis sur du pumpernickel 
Velouté de brocoli au cresson 
Pattes d'ours mijotées au vin rouge et au piment 
Mini-cheesecake épicé 

par personne 21.50

«Aaarschloufe»






Tartare de bœuf relevé aux cornichons 
Couscous aux crevettes, au piment, à la citronnelle et à la coriandre 
Tartare de saumon fumé à la crème fraîche sur pain de seigle
Houmous aux concombres et au piment en poudre 
Tofu mariné aux tomates séchées et aux tomates cerises 


par personne 28.00









 sans gluten  sans lactose  végétarien  végétalien

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.


Marzili Hammam


Magret de canard fumé accompagné d'un chutney à la mangue et de roquette  par personne 31.00
Brochette d'agneau tendre aux herbes fraîches et à l'ail 
Couscous aux crevettes, au piment, à la citronnelle et à la coriandre 
Dattes fourrées au fromage frais et aux pistaches  


Bundesplättli

Jambon cru accompagné d'une salade de melon   par personne 41.00
Roastbeef accompagné de sauce tartare et de cornichons 
Tartelette au tartare de saumon fumé et au raifort
Filet de truite fumé sur un lit de crème au raifort et aux pommes 
Soupe claire à la tomate rehaussée d'un soupçon de gin  
Tartelette au curry de légumes et salade de riz à la créole 
Camembert au chutney d'abricots 



Flying Apéro / Déjeuner debout


Salade verte fraîche du marché  par personne 43.00
Tomates cerises, radis, cresson de jardin,
graines, croûtons
servis dans un bol

Velouté de brocoli au cresson 
servi dans une tasse à cappuccino

Mini-hot-dog aux cornichons et à la moutarde
Mini-hot-dog végétal aux cornichons et à la moutarde 

Roastbeef au cognac et à la sauce au poivre, accompagné de pommes de terre
gratinées et de légumes, servi dans un bol

Curry vert thaïlandais aux légumes et riz jasmin cuit à la vapeur  
servi dans un bolin

Mousse au cappuccino aux fèves tonka 
Brownie au chocolat aux noix et à la confiture de fruits

 **sans gluten**  **sans lactose**  **végétarien**  **végétalien**

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.

Plateaux d'apéritif

Vous ne trouvez pas de proposition qui vous convienne ?
Nous nous ferons un plaisir de vous proposer une offre sur mesure.

Assiette de viandes

Cinq sortes de viande différentes, accompagnées de produits régionaux ;
avec du pain de campagne frais de la boulangerie de la maison


1 plaque* 55.00

Assiette de fromages

Cinq sortes de fromages différentes garnies de produits régionaux,
accompagnées de pain de campagne frais de la boulangerie maison

1 plaque* 55.00

Assiette végétarienne

Bâtonnets de légumes au fromage blanc et à la ciboulette  
Légumes de saison marinés au romarin et au miel, servis sur du pumpernickel  
Velouté de brocoli au cresson  
Pattes d'ours mijotées au vin rouge et au piment  
Mini-cheesecake épicé 

1 plaque* 65.50

Plateau à mini-sandwichs

24 Mini-sandwichs
Fromage, jambon, salami, jambon cru, thon, saumon

1 plaque* 65.50

* 1 Platte für circa 6 Personen

 sans gluten  sans lactose  végétarien  végétalien

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.







Menu servi

Vous ne trouvez pas de proposition qui vous convienne ?
Nous nous ferons un plaisir de vous proposer une offre sur mesure.

Bistro du Palais fédéral


par personne 35.00

Entrée

Mélange de salades vertes 
Bâtonnets de légumes, vinaigrette maison 

Plat principal

Risotto au vin blanc
Lanières de blanc de poulet, moutarde Pommery

Risotto au vin blanc 
Lanières de légumes au four


Dessert

Panna cotta aux fruits des bois


Zytglogge-Création I (ohne Dessert)

par personne 33.00

Entrée

Essence de pleurote 
Crêpes, julienne de légumes


Plat principal

Fleurs de courgettes farcies 
Frites rissolées, artichaut, quinoa
Sauce tomate, yaourt aux amandes


Zytglogge-Création II

par personne 44.00

Entrée

Essence de pleurote 
Crêpes, julienne de légumes

Plat principal

Fleurs de courgettes farcies 
Frites rissolées, artichaut, quinoa
Sauce tomate, yaourt aux amandes

Dessert

Lait frit
Lait, fraise, vanille, chocolat, cannelle

 sans gluten  sans lactose  végétarien  végétalien



Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.

Gurten-plaisir I (sans dessert)


par personne


37.00

Entrée

Salade verte fraîche du marché 
Tomates cerises, radis, cresson
Graines, croûtons,
Vêtements d'intérieur 

Plat principal

Poulet Paillard 
Riz de Camargue, tomates séchées,
Poivrons, pois gourmands, jus de moût de raisin



Risotto au fromage de chèvre 
Tomates séchées, roquette, parmesan, miel, porto

Gurten-plaisir II


par personne


49.00

Entrée

Salade verte fraîche du marché 
Tomates cerises, radis, cresson
Graines, croûtons,
Vêtements d'intérieur 

Plat principal

Poulet Paillard 
Riz de Camargue, tomates séchées,
Poivrons, pois gourmands, jus de moût de raisin

Risotto au fromage de chèvre 
Tomates séchées, roquette, parmesan, miel, porto

Dessert



Tarte à la crème de citron
Meringue | Citron vert | Yuzu | Rhum Havana Club

Rendezvous Rathaus


par personne

53.00

Entrée


Boulettes de fromage de chèvre  
Miel, confit de baies et de thym, ail des ours
poivron pointu

Plat principal

Deux plats à base de bœuf 
Carottes, avocat, pois chiches, coriandre, yaourt

Émincé végétal – morceaux de filet 
Boulgour, tomates, carottes, haricots, coriandre, noix de coco, garam masala

Dessert

Flan aux œufs 
Caramel, myrtille, orange, citron, menthe

 sans gluten  sans lactose  végétarien  végétalien



Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.

Vieille-ville-élégance


par personne

57.00

Entrée

Salade verte fraîche du marché 
Tomates cerises, radis, cresson
Pépins, croûtons,
Vêtements d'intérieur 


Plat principal

filet de porc 
Couronne de pommes de terre, ratatouille, oignons perlés,
noix de coco, ajvar, mélisse citronné

Rigatoni 

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

Dessert

Mousse au chocolat 
Yaourt, sorbet, goyave
Melon cantaloup mariné

Mango & Münster


par personne



60.00

Entrée

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


Plat principal

joues de veau 
Panais, chutney de chicorée, purée de noix de coco
Coriandre, pousses de haricots mungo

Risotto au jacquier  

Avocat, coriandre, harissa, vinaigre de cidre, Parmesan

Dessert


Dragon blanc 
Sorbet à la tequila, panna cotta au Cointreau
Meringue au citron

Agrumes & Zähringer


par personne

66.00

Entrée

Soupe mousseuse au citron vert et à la citronnelle 
Tartelette au saumon de lac, sauce hollandaise au miso

Plat principal

Steak de rumsteck de bœuf 
Mini-artichaut, mousse de pommes de terre sautées
Purée d'oignons, beurre à la coriandre, poudre d'olives

Curry rouge aux légumes  

Riz | Chou-fleur, pois mange-tout, oignons nouveaux

Mini-maïs, cacahuètes,

Sauce au curry épicée et fruitée au lait de coco

Dessert

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

 sans gluten  sans lactose  végétarien  végétalien

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.





Eidgenuss

par personne

67.00

Entrée

Assiette de salade variée 🌱

Salades vertes, salades marinées, tomates cerises
radis, cresson, graines, croûtons

Vêtements d'intérieur 🌱

Soupe au maïs et au piment 🌱

Oignons frits, mini-corn dogs, pop-corn au piment

Plat principal

Selle de veau 🌱

Pommes de terre violettes, artichauts, mini-aubergines

Herbes des champs, thym, verveine

Springbreak 🌱

Sarrasin, poivrons pointus, haricots noirs

Avocat, persil, menthe, citron vert

Dessert

Mousse au chocolat 🌱

Yaourt, sorbet, goyave

Melon cantaloup mariné

Tapis doré

par personne

73.00

Entrée

Pois et lard

Flan aux petits pois, lard, crème fraîche, menthe, citron vert

Soupe mousseuse au parmesan 🌱

Lanières de filet de bœuf, citron

Plat principal

Loup de mer

Cannellonis, poivrons, tomates, poireaux, oignons, olives, basilic

Risotto aux truffes 🌱

Tomates datterini, poireaux, champignons, estragon, parmesan

Dessert

fleurs de sureau Parfait 🌱

Chutney aux pommes, orange, caramel, pistache, calvados

Helvetica Royal

par personne

75.00

Entrée

Soupe mousseuse au citron vert et à la citronnelle 🌱

Tartelette au saumon de lac, sauce hollandaise au miso

Plat principal

Entrecôte de bœuf grillée 🌱

Riz aux tomates, céleri, oignons rouges, piment, citronnelle

Fleurs de courgettes farcies 🌱

Frites rissolées, artichaut, quinoa, sauce tomate, yaourt aux amandes

Dessert

Toblerone

Glace, nougat, amandes, croquant

 sans gluten  sans lactose  végétarien  végétalien

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.



Formules buffet

Les formules buffet sont proposées à partir de 20 personnes.

Vous ne trouvez pas de formule qui vous convienne ?

Nous nous ferons un plaisir de vous proposer une offre sur mesure.




Dällebach-Dîner

par personne

38.00

Entrée

Salade verte, bâtonnets de carottes, croûtons

Vêtements d'intérieur  | Italie  

Corbeille à pain

Plat principal

Rôti braisé de bœuf régional

Pommes de terre sautées et mélange de légumes

Émincé végétal mariné 

Pommes de terre sautées et mélange de légumes

Dessert

Panna cotta aux fruits des bois

Lorraine-Déjeuner I (sans dessert)

par personne

39.00

Entrée

Chicorée, laitue iceberg, laitue romaine

Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix et graines


Vêtements d'intérieur , Italie  , Vinaigre balsamique 


corbeille à pain

Plat principal

«Albóndigas andaluz»

Boulettes de viande hachée aux flocons de piment

Frites rissolées au confit d'oignons 

Haricots rouges au four avec du maïs et des poivrons 

Courgettes et aubergines grillées aux poivrons 

Pakora de légumes aux amandes 

 sans gluten  sans lactose  végétarien  végétalien

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.

Lorraine-Déjeuner II

par personne

50.50

Entrée

Chicorée, laitue iceberg, laitue romaine
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix et graines
Vêtements d'intérieur 🌱, Italie 🇮🇹 🌱, Vinaigre balsamique 🍷
corbeille à pain

Plat principal

«Albóndigas andaluz»

Boulettes de viande hachée aux flocons de piment
Frites rissolées au confit d'oignons 🌱
Haricots rouges au four avec du maïs et des poivrons 🌱
Courgettes et aubergines grillées aux poivrons 🌱
Pakora de légumes aux amandes 🍷

Dessert

Assortiment de mousses aux fruits

Bubenberg-Buffer

par personne

55.50

Entrée

Chicorée, laitue iceberg, laitue romaine
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix et graines
Vêtements d'intérieur 🌱, Italie 🇮🇹 🌱, Vinaigre balsamique 🍷
corbeille à pain

Plat principal

Émincé de bœuf au moût de raisin et aux oignons nouveaux 🌱
Saucisses grillées au thym et à l'ail 🌱
Quinoa tricolore aux juliennes de légumes 🌱
Pommes de terre du Palatinat et carottes sautées au prosecco 🌱
Ragoût de pois chiches aux oignons rouges et au tahini 🌱
Émincé végétal 🍷
Assortiment de tartelettes

 sans gluten  sans lactose  végétarien  végétalien

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.



Felsenau-Fusion

par personne

59.50

Entrée

Chicorée, laitue iceberg, laitue romaine

Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix et graines

Vêtements d'intérieur 🌱, Italie 🇮🇹 🌱, Vinaigre balsamique 🍷

corbeille à pain

Plat principal

Porc effiloché au whisky et au miel 🌱

Sandre grillé à la sauce au fromage frais 🌱

Pomme de terre au four à la crème fraîche et à la coriandre 🌱

Nouilles transparentes aux edamames et aux oreilles de Judas 🌱

Courgettes et aubergines grillées aux poivrons 🌱

Haricots rouges au four avec du maïs et des poivrons 🌱

Émincé végétal 🍷

Dessert

Panna cotta aux myrtilles et aux framboises

Choux à la crème glacés

Chocolat blanc sur melon et menthe

Bellevue-Bouchée

par personne

59.50

Salades

Chicorée, laitue iceberg, endive

Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix et graines

Vêtements d'intérieur 🌱, Italie 🇮🇹 🌱, Caesar

Corbeille à pain

Plat principal

Poitrine de bœuf fumée à la sauce barbecue coréenne 🌱

Sandre grillé à la sauce au fromage frais 🌱

Saucisses grillées au thym et à l'ail 🌱

Riz basmati au sésame grillé 🌱

Haricots verts au poivre concassé 🌱

Pommes de terre du Palatinat et carottes sautées au prosecco 🌱

Bouchées de filet à la sauce soja 🍷

Dessert

Hibiscus et groseille au limoncello

Mini-beignets

Pudding à la noix de coco et au chia



sans gluten



sans lactose



végétarien



végétalien

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.

Schwellenmätteli-Sélection

par personne

77.50

Entrée

Chicorée, Eisberg, Endivie
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix et graines
Vêtements d'intérieur 🌱, Italie 🇮🇹 🌱, Caesar
Corbeille à pain

Plat principal

Filet de porc farci aux oignons rouges et au maïs 🌱
Poulet tikka masala 🌱
Grémille frit au thym et à la citronnelle 🌱
Risoni aux tomates séchées et au maïs miniature 🌱
Pommes de terre sautées aux oignons rouges et au lard
Riz basmati au sésame grillé 🌱
Haricots verts au poivre concassé 🌱
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, laitue iceberg, lollo rosso
Haricots, bâtonnets de carottes, œuf, maïs, noix et graines
Vêtements d'intérieur 🌱, Italie 🇮🇹 🌱, Yaourt 🌱 🌱

Sauces, sauces à tremper, pâtes à tartiner

Fromage frais à l'ail des ours, crème fraîche, houmous
rayon boulangerie
Salade de carottes aux pommes et au vinaigre balsamique 🌱 🌱
Salade de trois sortes de lentilles au vinaigre balsamique 🌱 🌱
Velouté au parmesan et au citron 🌱

Corbeille à pain

Plat principal

Pulled beef au cumin et au paprika fumé 🌱
Poulet au beurre accompagné de pain naan
Filet de charbon de mer confit au ras el hanout 🌱
Gnocchi au prosecco et aux épinards 🌱
Saucisses grillées au thym et à l'ail 🌱
Bramata crémeuse au Grana Padano 🌱
Pommes de terre du Palatinat et carottes sautées au prosecco 🌱
Courgettes et aubergines grillées aux poivrons 🌱

Jackfruit effiloché façon barbecue 🌱

Dessert

Café et crème aux arômes d'agrumes
Riz au lait aux fraises et à la vanille
Mini donuts
Camion de glaces proposant divers nappages

 sans gluten  sans lactose  végétarien  végétalien

Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA comprise.





BERNEXPO

24 TWENTY
FOUR
SEVEN
Catering & Events