



LE SAINT GEORGES, GRUYERES



## REPAS DE GROUPE GROUP MEAL

---

Situé en plein cœur de la cité médiévale de Gruyères, Le Saint Georges propose à ses visiteurs des chambres exceptionnelles et une cuisine traditionnelle, dans une atmosphère typique et accueillante.

Nous avons le plaisir d'offrir un menu accompagné d'un soft au guide et au chauffeur.

Located in the heart of the medieval town of Gruyères, Le Saint Georges offers its visitors exceptional rooms and traditional cuisine in a typical and welcoming atmosphere.

We are pleased to offer a menu accompanied by a soft drink to the guide and driver.



## VERANDA PANORAMIQUE PANORAMIC VERANDA

Lumineuse et spacieuse, elle offre une vue panoramique imprenable sur les montagnes des Préalpes. En période de forte chaleur ou de grand froid, profitez des paysages de la région à l'abri).

Capacité : 85 places assises (110 avec la Courtyard)

Bright and spacious, it offers breathtaking panoramic views of the Prealps mountains. In periods of extreme heat or cold, enjoy the region's landscapes in a comfortable setting.

Capacity: 85 seats (110 with the Courtyard)



## NOS REPAS DE GROUPES MENUS TYPIQUES DE LA REGION

### OUR GROUPS MEALS TYPICAL REGIONAL MENUS

#### • Menu de groupe 1 - CHF 41.-

Viande séchée

Dried meat

\*\*\*

Fondue moitié-moitié et pain

Half-and-half fondue and bread

\*\*\*

Meringues, Crème Double de la Gruyère

Meringues, Gruyère Double Cream

#### • Menu de groupe 3 - CHF 35.-

Salade Mêlée

Mixed Salad

\*\*\*

Croûte au fromage

Cheese crust

\*\*\*

Meringues, Crème Double de la Gruyère

Meringues, Gruyère Double Cream

#### • Menu de groupe 2 - CHF 37.-

Salade Mêlée

Mixed Salad

\*\*\*

Rösti au fromage

Cheese rösti

\*\*\*

Meringues, Crème Double de la Gruyère

Meringues, Gruyère Double Cream

Planchette de viande séchée ou Campagnarde - Board of dried meat or Campagnarde CHF 19.-

Portion de cornichons & oignons - Portion of pickles & onions CHF 3.-

Supplément jambon pour rösti & croûte - Ham supplement for rösti & crust CHF 3.-

Supplément oeuf pour rösti & croûte - Egg supplement for rösti & crust- CHF 3.-

Supplément pommes de terre - Potato supplement CHF 2.- par personne/per person



• **Menu de groupe 4 - CHF 40.-**

Viande séchée

Dried meat

\*\*\*

Quiche Gruyérienne Maison

Homemade Gruyère Quiche

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère

Meringues, Gruyère Double Cream



• **Menu de groupe 5 - CHF 37.-**

Salade Mêlée

Mixed Salad

\*\*\*

Macaronis du Chalet

Chalet Macaroni

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère

Meringues, Gruyère Double Cream

Possibilité de choisir jusqu'à 2 menus différents jusqu'à 29 personnes.  
Option to choose up to 2 different menus for up to 29 people.

À partir de 30 personnes, un menu unique pour tout le monde.  
For groups of 30 or more, a single menu for everyone.



## NOS REPAS DE GROUPE LES SPECIALITES DU SAINT GEORGES

## OUR GROUP MEALS THE SPECIALTIES OF SAINT GEORGES

### • Menu de groupe 6 - CHF 37.-

Salade Mêlée

Mixed Salad

\*\*\*

Pizza au choix\*

Pizza of your choice\*

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère

Meringues, Gruyère Double Cream

### • Menu de groupe 7 - CHF 38.-

Salade Mêlée

Mixed Salad

\*\*\*

Pâtes fraîches fourrées au Pesto,  
parmesan

Fresh pasta stuffed with pesto and  
Parmesan cheese

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère

Meringues, Gruyère Double Cream

Margherita : Mozzarella, origan et basilic

Mozzarella, oregano, basil

Reine : Mozzarella, origan, jambon et champignons

Mozzarella, oregano, ham, and mushrooms

Hawaï : Mozzarella, jambon, ananas et origan

Mozzarella, ham, pineapple and oregano

Saint Georges : Mozzarella, Gruyère AOP, lard, fromage de chèvre, miel et origan

Mozzarella, Gruyère AOP, bacon, goat cheese, honey and oregano

Végétarienne : Mozzarella, champignon, poivrons, tomates cerise, oignons et origan

Mozzarella, mushrooms, peppers, cherry tomatoes, onions and oregano

Tonno : Mozzarella, thon, oignons rouges, olives et origan

Mozzarella, tuna, red onions, olives, oregano

Moléson : Mozzarella, noix, chèvre, miel, roquette, origan

Mozzarella, walnuts, goat cheese, honey, arugula, oregano



• **Menu de groupe 8 - CHF 37.-**

Salade Mêlée  
Mixed Salad

\*\*\*

Tagliatelles Carbonara

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère  
Meringues, Gruyère Double Cream

• **Menu de groupe 9 - CHF 33.-**

Gratin Montagnard - Pommes de terre grenailles  
sautées, oignons, thym et laurier, saucisse fumée AOP,  
le tout recouvert de fondue moitié-moitié AOP et  
raclette AOP

Sautéed baby potatoes, onions and thyme, and baby  
potatoes, smoked sausage, topped with half-half  
fondue and raclette cheese

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère  
Meringues, Gruyère Double Cream

• **Menu de groupe 10 - CHF 30.-**

Camembert AOP - rôti au miel et huile d'olive aux herbes,  
servi avec une salade verte, assortiment de graines et tomates

Camembert AOP - roasted with honey and herb olive oil,  
served with a green salad, mixed seeds, and tomatoes

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère  
Meringues, Gruyère Double Cream



• **Menu de groupe 11 - CHF 43.-**

Salade Mêlée

Mixed Salad

\*\*\*

Tagliatelles Arrabbiata et Burata

Arrabbiata sauce and Burata

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère

Meringues, Gruyère Double Cream

• **Menu de groupe 12 - CHF 37.-**

Salade Mêlée

Mixed Salad

\*\*\*

Fish & Chips

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère

Meringues, Gruyère Double Cream

• **Menu de groupe 13 - CHF 37.-**

Salade Mêlée

Mixed Salad

\*\*\*

Tagliatelles Bolognaise

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère

Meringues, Gruyère Double Cream



## NOS REPAS DE GROUPE NOS MENUS A DEGUSTER

### OUR GROUP MEALS OUR MENUS TO TASTE

• **Menu de groupe 14 - CHF 48.-**

Salade de Chèvre chaud  
Warm Goat Cheese Salad

\*\*\*

Bœuf Bourguignon, Pommes de terre en  
Robe des Champs

Beef Bourguignon, Potatoes in Their  
Skins

\*\*\*

Meringues, Double Crème de la Gruyère  
Meringues, Gruyère Double Cream

• **Menu de groupe 15 - CHF 48.-**

Feuilleté aux Champignons  
Mushroom Puff Pastry

\*\*\*

Croustillant de Poisson avec sa Sauce au  
Beurre blanc

Crispy Fish with White Butter Sauce

\*\*\*

Tarte au Citron  
Lemon Tart

• **Menu de groupe 16 - CHF 39.-**

Aumônière de Chèvre chaud  
Warm goat cheese pastry

\*\*\*

Suprême de Volaille en Croute  
Chicken Supreme in Pastry

\*\*\*

Tarte au Citron  
Lemon Tart

• **Menu de groupe 17 - CHF 70.-**

Tartare de Saumon  
Salmon Tartare

\*\*\*

Crème de Bolets de nos Monts  
Cream of Boletus Mushrooms from Our Mountains

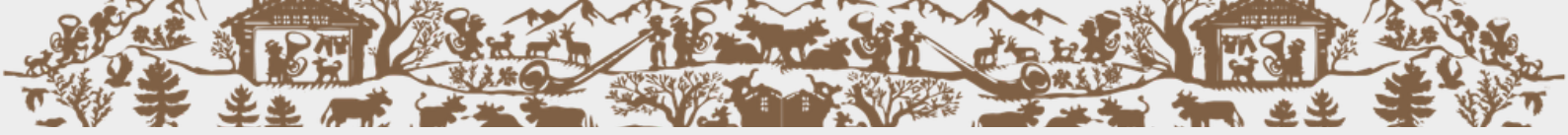
\*\*\*

Filet de Bœuf, avec sa sauce aux Porto, Écrasée de Pommes de terre, Farandoles de  
Légumes

Beef tenderloin with port sauce, mashed potatoes, vegetable medley

\*\*\*

Meringues, Myrtilles, Crème Double de la Gruyère  
Meringues, Blueberries, Double Cream from Gruyère



## NOS VINS BLANCS

### OUR WHITE WINES

**Administrateur Valais AOC Cave St-Pierre, Johannisberg - 75cl**

CHF 52.-

**Réserve du Château de Gruyère, Chasselas 75cl**

CHF 55.-

**Vully Blanc, Chasselas 75cl -**

CHF 52.-

**Primus Classicus AOC Valais, Petite Arvine 75cl**

CHF 52.-

**Dahu Blanc Amigne, Petite Arvine Muscat 75cl**

CHF 48.-

**Chablis 1er Cru Vaillons, Chardonnay 75cl**

CHF 87.-

**Sancerre Les Clés d'Or blanc, Domaine Prieur et Fils, Sauvignon blanc 75cl**

CHF 50.-

Si vous souhaitez découvrir d'autres références de vins, n'hésitez pas à nous solliciter.

Nous serons ravis de vous proposer une sélection adaptée à vos préférences.

If you would like to discover other wines, please do not hesitate to contact us.

We will be delighted to offer you a selection tailored to your preferences.



## NOS VINS ROUGES

### OUR RED WINES

**Primus Classicus Aoc Valais, Cornalin 75cl**

CHF 59.-

**Grivevin Cheyres, Garanoir, Gamaret, Galotta 75cl**

CHF 52.-

**Clos Du Château, Pinot Noir, Merlot, 75cl**

CHF 35.-

**St-Saphorin Grand Cru Réserve du Château de Gruyère, Pinot Noir, 75cl**

CHF 67.-

**Dahu Noir, Pinot Noir, Syrah, Merlot, 75cl**

CHF 47.-

**Lichten, Cornalin, Humane, Syrah 75cl**

CHF 75.-

**Montepulciano, Abruzzo 75cl**

CHF 55.-

**Demoiselle Sociando Mallet, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc 75cl**

CHF 75.-

Si vous souhaitez découvrir d'autres références de vins, n'hésitez pas à nous solliciter.

Nous serons ravis de vous proposer une sélection adaptée à vos préférences.

If you would like to discover other wines, please do not hesitate to contact us.

We will be delighted to offer you a selection tailored to your preferences.



## FORFAITS BOISSONS VALABLE UNIQUEMENT PENDANT LE REPAS

### DRINK PACKAGES VALID ONLY DURING MEALS

- **Forfait Boissons Classique CHF 12.- par personne :**

**Classic Beverage Package CHF 12.- per person :**

- Eaux minérales plates & pétillantes à volonté - Unlimited still and sparkling mineral water
- Cafés & thés à volonté - Unlimited coffee & tea

- **Forfait Boissons Softs CHF 15.- par personne :**

**Soft Drinks Package CHF 15.- per person :**

- Eaux minérales plates & pétillantes à volonté - Unlimited still and sparkling mineral water
- Coca-Cola, Nestea Citron, & Limonade à volonté - Unlimited Coca-Cola, Nestea Lemon, & Lemonade

- **Forfait Boissons Complet CHF 18.- par personne :**

**Full Beverage Package CHF 18.- per person :**

- Eaux minérales plates & pétillantes à volonté/Unlimited still and sparkling mineral water
- Coca-Cola, Nestea Citron, & Limonade à volonté - Unlimited Coca-Cola, Nestea Lemon, & Lemonade
- Cafés & thés à volonté - Unlimited coffee and tea

- **Hors Forfaits Boissons**

**Excluding Beverage Packages :**

- Eaux minérales plates & pétillantes 75cl : CHF 10.- par bouteille - Still & sparkling mineral water 75cl: CHF 10.- per bottle
- Coca-Cola, Nestea Citron & Limonade 1,5L : CHF 19.- par bouteille - Coca-Cola, Nestea Lemon & Lemonade 1,5L: CHF 19.- per bottle
- Cafés : CHF 4,90 par tasse - Coffee: CHF 4,90 per cup
- Thés : CHF 6.- par tasse - Tea: CHF 6.- per cup
- Espresso : CHF 4,90 par tasse - Espresso: CHF 4,90 per cup
- Redbull : CHF 100.- les 24 cannettes - Redbull : CHF 100.- for 24 cans



## AUTRES BOISSONS

### OTHER BEVERAGES

- **Champagnes & Mousseux**

**Champagnes & Sparkling Wines**

- Prosecco De Stefani - CHF 49.- la bouteille/the bottle
- Champagne Laurent-Perrier Brut - CHF 110.- la bouteille/the bottle

- **Bières**

- Fût de Cardinal Blonde 20L  
CHF 260.- le fût/the beer keg

Bière sans alcool 33cl  
CHF 6.-

Corona 33cl  
CHF 8.-

Schneider Weisse 33cl  
CHF 7.-

Fou du Roi - Bières artisanales Blonde, Blanche, Ambrée 33cl  
CHF 9.-

- **Fontaine d'Aperol Spritz**

CHF 160.- par litre (équivalent à 20  
Apérol Spritz)

- **Fontaine de Mojito**

CHF 160.- (équivalent à 20 Mojitos)

- **Aperol Spritz fountain**

CHF 160.- per liter (equivalent to  
20 Aperol Spritz)

- **Mojito Fountains**

CHF 160.- per liter (equivalent to  
20 Mojito)



## CONTACTEZ-NOUS ! CONTACT US!

Merci de prendre contact avec nous pour organiser votre venue. L'ensemble de l'équipe reste à votre disposition pour faire de votre événement une réussite. Nous nous réjouissons de vous recevoir !

Please feel free to contact us to organize your visit. Our entire team remains at your disposal to ensure the success of your event. We look forward to welcoming you!

Téléphone : + 41 26 921 83 00

Mail : [info@lesaintgeorges.ch](mailto:info@lesaintgeorges.ch)

Site internet : [www.lesaintgeorges.ch](http://www.lesaintgeorges.ch)

Adresse : Rue du Bourg 22, 1663 Gruyères, Suisse