



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

Quattro Stagioni : Mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, origan

Mozzarella, ham, mushrooms, bell peppers, artichoke, 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



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 100.- par litre

1 Litre de Fontaine d'Aperol Spritz
équivalent à :

- 33cl d'Aperol
- 33cl de Prosecco De Stefani
- 33cl d'Eau Pétillante
- Tranches d'Orange

- **Fontaine de Mojito**

CHF 100.- par litre

1 Litre de Fontaine de Mojito
équivalent à :

- 40cl de Rhum Havana Club Blanc
- 15cl de Sucre de Canne
- 45cl d'Eau Pétillante
- Tranches de Citrons Verts
- Feuilles de Menthe

- **Aperol Spritz fountain**

CHF 100.- per liter

1 liter of Aperol Spritz fountain is
equivalent to:

- 33cl of Aperol
- 33cl of Prosecco De Stefani
- 33cl of sparkling water
- Orange slices

- **Mojito Fountains**

CHF 100.- per liter

1 liter of Mojito Fountain is
equivalent to:

- 40cl of Havana Club White Rum
- 15cl of cane sugar
- 45cl of sparkling water
- Lime slices
- Mint leaves



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 évènement 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

Site internet : www.lesaintgeorges.ch

Adresse : Rue du Bourg 22, 1663 Gruyères, Suisse