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 2 - CHF 37.-**

Salade Mêlée
Mixed Salad
***
Rösti au fromage
Cheese rösti
***
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

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 fraiches fourrées au Pesto, parmesan
Fresh pasta stuffed with pesto and Parmesan cheese
***
Meringues, Double Crème de la Gruyère
Meringues, Gruyère Double Cream

Margherita : Mozzarella et origan
Mozzarella and oregano
Reine : Mozzarella, origan, jambon et champignons
Mozzarella, oregano, ham, and mushrooms
Hawaï : Mozzarella, jambon et ananas
Mozzarella, ham, and pineapple
Saint Georges : Mozzarella, Gruyère AOP, lard, fromage de chèvre, miel
Mozzarella, Gruyère AOP, bacon, goat cheese, honey
Végétarienne : Mozzarella, champignon, poivrons, tomates, oignons
Mozzarella, mushrooms, peppers, tomatoes, onions
Quattro Stagioni : Mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, origan
Mozzarella, ham, mushrooms, bell peppers, artichoke, oregano
Tonno : Mozzarella, thon, maïs, oignons, origan
Mozzarella, tuna, corn, onions, oregano
Moléson : Mozzarella, amandes, chèvre, miel, roquette, origan
Mozzarella, almonds, 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.-**

Croque-Monsieur à la truffe, Jambon de la Borne AOP,
pain grillé et beurré à la truffe noire,
gratiné à la fondue moitié-moitié et servi avec une salade verte
Truffle Croque-Monsieur with AOP Jambon de la Borne,
grilled bread brushed with black truffle butter,
gratinated with moitié-moitié fondue and served with a green salad
***
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
***
Tartare de boeuf, frites, salade
Beef tartare, French fries, salad
***
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 50.-

Réserve du Château de Gruyère - Chasselas 70cl -
CHF 37.-

Vully Blanc - Chasselas 75cl -
CHF 40.-

Primus Classicus AOC Valais -Petit Arvine 75cl -
CHF 42.-

Dahu Blanc Amigne, Petite Arvine Muscat 75cl -
CHF 42.-

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 47.-

Grivevin Cheyres - Garanoir, Gamaret, Pinot Noir – 75cl
CHF 42.-

Clos Du Château - Pinot Noir, Merlot – 75cl
CHF 39.-

St-Saphorin Grand Cru Réserve du Château de Gruyère - Pinot Noir – 75cl
CHF 44.-

Dahu Noir, Pinot Noir, Syrah, Merlot – 75cl
CHF 59.-

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
- Moscato d'Asti - CHF 42.- la bouteille/the bottle

- **Bières**

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

Schneider Weisse 33cl
CHF 6.-

Cardinal Spéciale 25cl
CHF 6.-

- **Fontaine d'Aperol Spritz**

CHF 100.- par litre

1 Litre de Fontaine d'Aperol Spritz équivaut 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 équivaut 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 Fountain**

CHF 100.- per liter

1 liter of Mojito Fountain is equivalent to:
- 40cl of Havana Club White Rum
- 15cl of cane sugar syrup
- 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