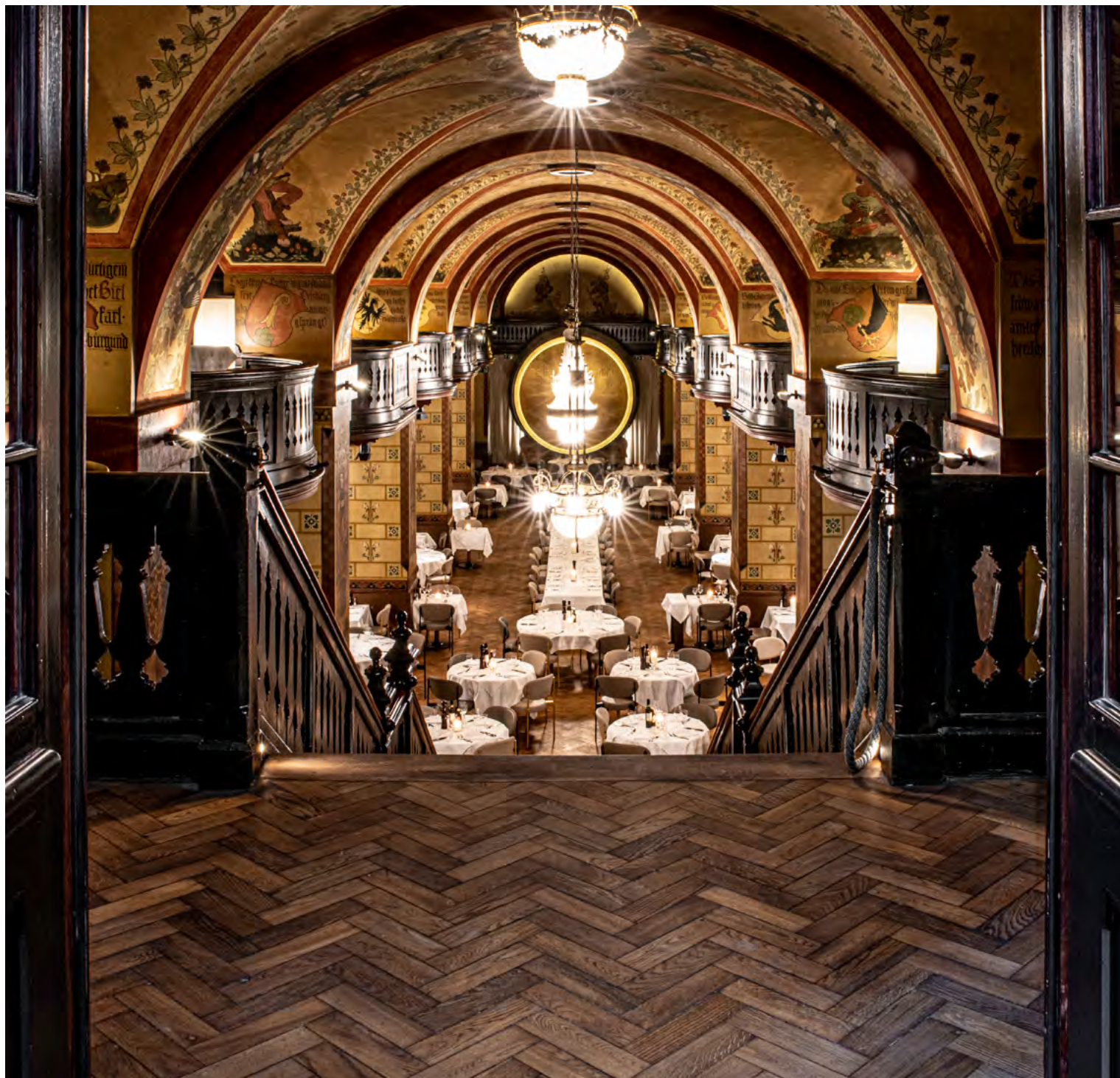




KORNHAUSKELLER
RESTAURANT · BAR



ÉVÉNEMENTS ET BANQUETS

au Kornhaus

Kornhausplatz 18, 3011 Bern, +41 31 327 72 72, info@kornhaus-bern.ch, kornhaus-bern.ch

LE KORNSHAUS ET SON HISTOIRE

Le Kornhaus de Berne fut construit entre 1711 et 1718 et est considéré comme l'un des plus beaux exemples du style baroque de la ville. Les trois étages supérieurs servaient de grenier à grain tandis que le vin et les tonneaux étaient entreposés dans les caves.

Au début du XIXe siècle, les greniers ont perdu leur destination initiale lorsque l'approvisionnement en denrées alimentaires fut largement privatisé. Après plusieurs changements d'affectation, le Kornhauskeller fut loué comme débit de boissons. Un musée ouvrit dans les étages supérieurs et un restaurant fut créé dans la cave. Seul le marché aux grains demeura dans son lieu d'origine.

En 1893, on fit appel à l'architecte Friedrich Schneider pour transformer l'espace sous les hautes voûtes en un endroit de réception. Il y installa des galeries en bois, relia la cave par un imposant escalier et créa une décoration murale simple. En 1897, un concours fut lancé dont l'objectif était de mettre de la couleur dans la décoration de la cave.

Rudolf Mürger, à l'origine du concours, fit lui aussi une proposition et le contrat lui fut adjugé. Le Kornhauskeller reçut une décoration de style Art Nouveau où figuraient les blasons des offices du Canton de Berne, des maximes d'Otto von Greyerz, des représentations d'ensembles musicaux locaux et de la flore et de la faune de la région.

C'est en 1998 que débute la collaboration avec Bindella, lorsque la ville de Berne recherche un locataire pour y fonder un établissement gastronomique. Depuis lors, plus de 80 employés de 20 nationalités différentes travaillent dans les somptueux Kornhauskeller.

CULTURE DU VIN ET BINDELLA

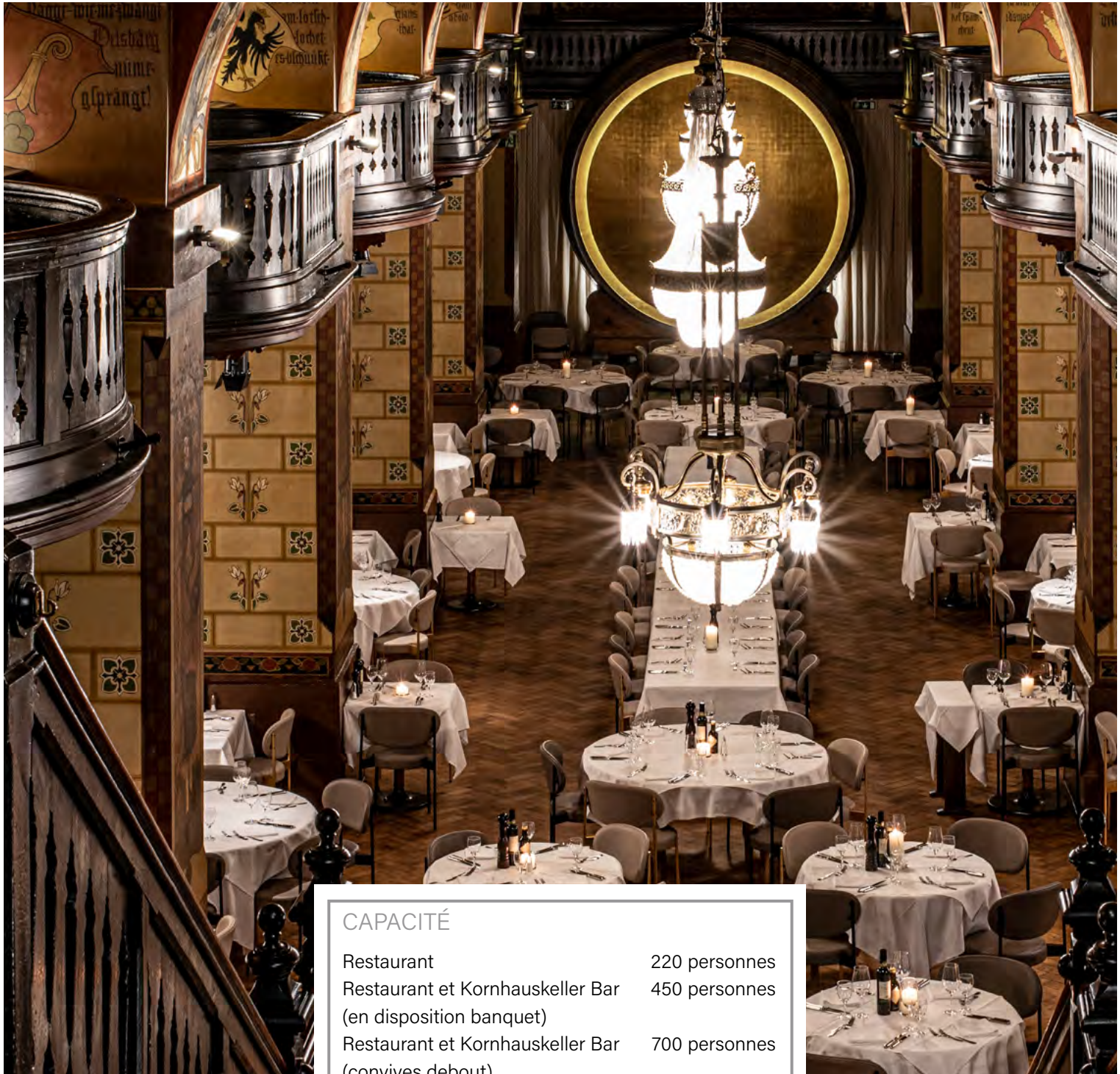
Bindella, entreprise familiale qui propose plus de 400 vins dans son négoce et possède son propre domaine viticole en Toscane, fait en sorte que le vin occupe aujourd'hui encore une place de choix au Kornhaus.

Notre sélection est surtout axée sur l'Italie et la France, pays de tradition viticole, mais nous avons aussi un vaste choix de vins suisses. Demandez notre généreuse liste des vins, visitez la cave ou bien venez profiter d'une dégustation.



BIENVENUE AU KORNSHAUSKELLER

Venez passer un moment de célébration ou de détente avec nous, en petit comité ou en grand groupe. Inspirés de plats régionaux, un délicieux menu vous est proposé au déjeuner, ainsi qu'un choix à la carte le midi et le soir. Vous sélectionnerez le vin qui convient parmi notre carte soigneusement composée.



CAPACITÉ

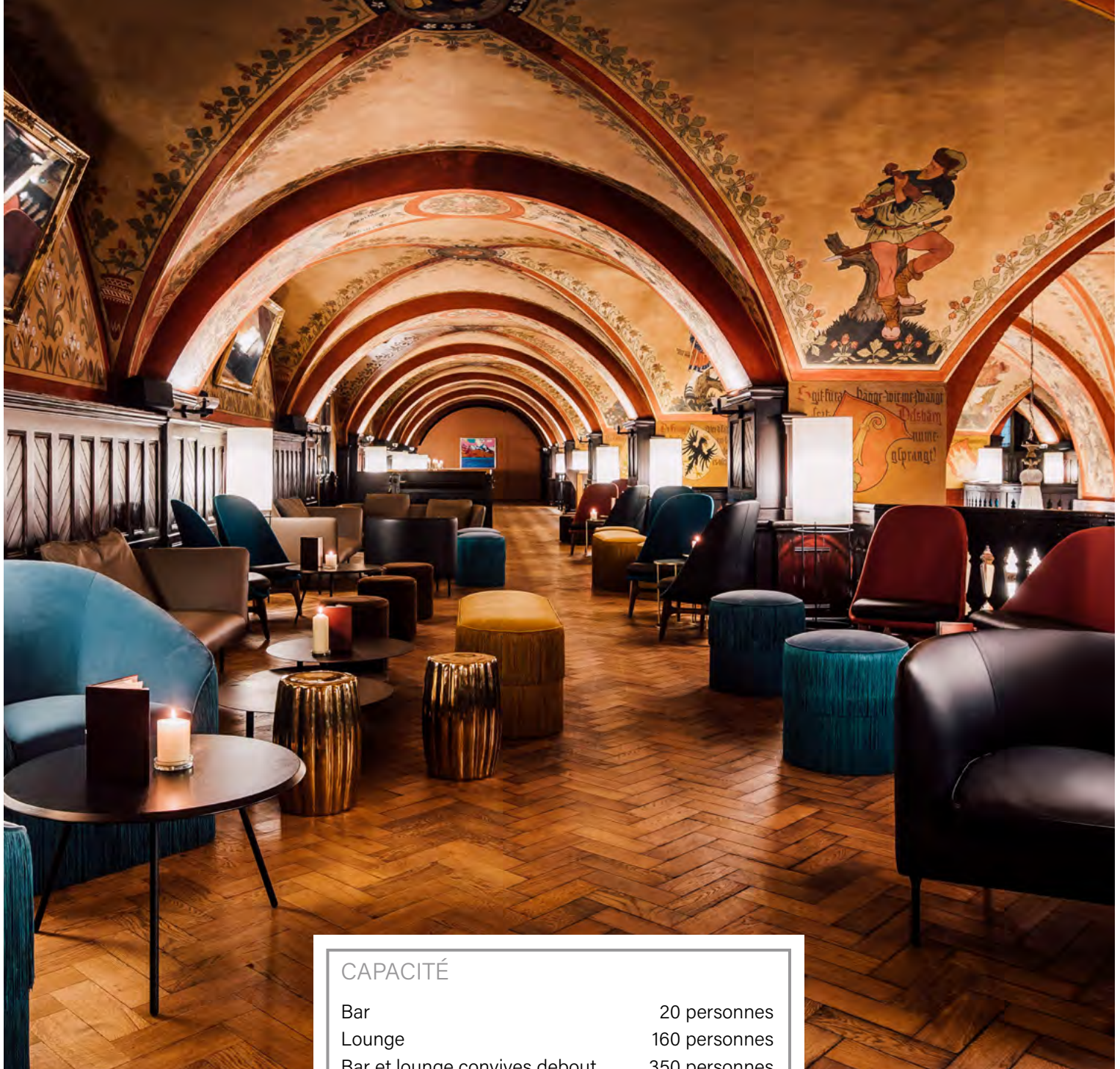
Restaurant	220 personnes
Restaurant et Kornhauskeller Bar (en disposition banquet)	450 personnes
Restaurant et Kornhauskeller Bar (convives debout)	700 personnes

HORAIRES

Lundi au dimanche	11h30 à 15h00 17h30 à 22h30
Plats chauds	11h30 à 14h00 17h30 à 22h00

BIENVENUE AU KORNHAUSKELLER BAR

Impressionnant avec ses jolis balcons, le bar est accueillant et idéal pour un apéritif entre amis, en famille ou entre collègues et y déguster ses extra-ordinaires cocktails et amuse-bouche dans une ambiance conviviale.



CAPACITÉ

Bar	20 personnes
Lounge	160 personnes
Bar et lounge convives debout	350 personnes

HORAIRES

Lundi au jeudi	17h00 à 00h30
Vendredi	17h00 à 02h00
Samedi	14h30 à 02h00
Dimanche	14h30 à 23h30

VOTRE ÉVÉNEMENT AU KORNGHAUS

Fête de famille, événement d'entreprise ou mariage, nos locaux offrent le cadre parfait. Que ce soit dans le Kornhauskeller ou le Kornhauskeller Bar, vous trouverez l'ambiance qui vous convient. Avec notre large gamme de vins et spiritueux, nous avons également la possibilité d'animer une dégustation ou un atelier de mixologie. Nous vous assistons volontiers dans la planification de votre événement et vous accompagnons avec professionnalisme selon vos souhaits.

N'hésitez pas à nous contacter! Nous nous ferons un plaisir de vous donner des renseignements sur les conditions générales.



ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS ET DE BANQUETS:

Team Administration & Banquets

+41 31 327 72 74

Kornhauskeller

Restaurant & Bar

Kornhausplatz 18

3011 Bern

T +41 31 327 72 72

info@kornhaus-bern.ch

kornhaus-bern.ch

SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

«DS LÄBÄ ISCH SCHÖN»

CHF 18 par personne

Amandes rôties aux épices ^{v+}

Pain complet et Roastbeef tiède, sauce tartare fait maison (à partir de 30 personnes)

Saumon mariné des Alpes Suisse, pain grillé et de l'aneth

«Chrutstilebrot», pain aux blettes ^{v+}

Bâtonnets de légumes servis avec une sauce au séré et fines herbes ^v

«CHÜBU PLÄTTLI»

petite assiette: CHF 22 par personne

moyenne assiette: CHF 26 par personne

grand assiette: CHF 32 par personne

4 différentes sortes de fromages (fromage à pâte dure et moelle) de la région de Berne ^v

Viande séchée Suisse

Saucisse sèche Suisse

Jambon cru d'Emmental

Galette de fromage bernois, poireaux et épinards ^v

Garni de cornichons, oignons perlés, fruits de moutarde et moutarde aux figues ^v

Pain noir et pain blanc ^v

SUPPLÉMENT D'APÉRITIFS

CHF par pièce

Amandes rôties aux épices ^{v+}

1.5

Trois sortes de canapés (tomates, saumon suisse alpine, côte de bette)

6

Verrine de salade de betteraves, noix de pécan et oranges ^{v+}

2.5

Légumes en bâtonnets, sauce au séré et fines herbes ^{v+}

3

Carottes confits, gingembre et cannelle ^{v+}

2.5

Brochettes de poulet à la sauce moutarde

4.5

Potage de champignons et sa garniture ^v

4

Galette de fromage bernois, poireaux et épinards ^v

3

Boulettes de bœuf et sa sauce piquante

3.5

Croissant au jambon

2.5

Poisson en pâte de bière et sauce à l'ail

3

Falafel à la sauce au yaourt et coriandre ^v

3

Salade de fruits et menthe ^{v+}

3

Mousse au chocolat au Toblerone ^v

3.5

«Nidlechueche» (Gâteau de Vully) ^v

3

Crème brûlée ^v

2.5

Brownies fait maison ^v

2.5

PRINTEMPS

Mars, Avril, Mai

ENTRÉES FROID

Salade mixte de la région du Lac (FR), noix de cajou rôties, champignons, vinaigrette de fines herbes printanières et crème acidulée ^{v+}	13
Salade de cresson, asperges et pignons rôtis, vinaigrette de radis ^{v+}	16
Mousse de fromage frais aux fines herbes, carpaccio de jeunes légumes, chips de lard, vinaigrette de cresson du jardin	17
Carpaccio de saumon des Suisse Alpines et asperges marinées	19

POTAGES

Mousseline biennois au vin blanc, oignons rôtis ^v	12
Potage d'asperges à l'ail des ours ^v	13
Soupe de poissons suisse, rouille et pain à l'ail	18

ENTRÉES CHAUDES

Tarte tiède aux asperges, servi avec un bouquet de fines herbes sauvages ^v	19
Filet d'omble suisse, enrobé d'herbes printanières, assortiment de nouilles aux légumes	22

PLATS PRINCIPAUX

Poularde d'Alpstein, enrobé de cornflakes, riz pilaf, asperges, crème mousseline au curry	35
Noisettes d'agneau enrobé en croûte de fines herbes, sauce à la menthe, polenta tessinoise, feuilles d'épinards, pignons	42
Steak de chou-fleur garni aux noix et au piment des Alpes Suisse sur du caillé à l'ail végétalien, servi avec des frites bernoises	28
Roastbeef du Simmental (BE) rosé, sauce Béarnaise, asperges, pommes de terre nouvelles	48
Ragoût de morilles et asperges, carottes printanières, nouilles fines, lamelles de légumes printaniers ^v	34

DESSERT

Crème brûlée et croquant d'amandes ^v	10
Mousse végétalienne au chocolat et aux framboises ^{v+}	12
Gratin de baies, glacé à la vanille et crumble ^v	13
Parfait à la rhubarbe et aux fraises, servi avec meringue et crème chantilly ^v	14

v végétarien

v+ végan

ÉTÉ

Juin, Juillet, Août

ENTRÉES FROID

Salade d'été zélandaise avec épinards en feuilles, choux-raves, radis, rondelles de carottes et tomates cerises jaune-rouge, graines de tournesol grillées, verjus et huile de colza ^{V+}	13
Salade de roquette, rouleaux d'aubergines, farcies au fromage suisse, au lait de bufflonne en saumure ^V	16
Salade de haricots verts et de courgettes aux amandes grillées et cassis ^V	18
Trilogie de melon au jambon cru tessinois et à la menthe	19

POTAGES FROIDS

Vichyssoise au concombre ^V	10
Potage froid aux courgettes, noisettes et fromage frais ^V	12
Potage froid à base de tomates et de pastèques de la Zélande aux croûtons de pain faits maison ^{V+}	14

ENTRÉES CHAUDES

Boulettes au citron et à l'abricot, mousse au Prosecco ^V	20
Filet de truite fumée, carpaccio de fenouil, vinaigrette aux raisins et abricots	22

PLATS PRINCIPAUX

Coquelet d'Alpstein au citron confit et au piment, tomates cerises grillées, servi avec des tranches de pommes de terre du four	37
Filet de sandre enrobé de lard, risotto au vin blanc, ratatouille, pignons	38
Paillard de veau au beurre citronné et pommes de terre tièdes au miel et aux fines herbes	42
Filet de bœuf à la sauce balsamique aux échalotes, pommes de terre au romarin, tomates cerises caramélisées	54
Quinoa suisse cuit lentement à l'assortiment de tomates cerises grillées, ail, menthe, citron caramélisé et huile de colza ^{V+}	32

DESSERT

Flan de semoule à la sauce de framboises et de basilic ^V	10
Verrine d'abricots du Valais ^{V+}	13
Tarte au séré et sorbet au chocolat noir ^V	12
Mousse de citron et yaourt glacé et salade de fruits de pamplemousses ^V	14

v végétarien

v+ végan

AUTOMNE

Septembre, Octobre, Novembre

ENTRÉES FROID

Laitue romaine, champignons sautés, figues marinées, servi avec vinaigrette noire à l'échalote et au romarin ^v	13
Salade de chou-fleur, court-bouillon de safran, lard croustillant et croûtons, servie avec une vinaigrette aux graines de grenade	15
Salade roquette, poires, noix et fromage frais, vinaigrette de miel, gingembre et balsamique blanc ^v	16
Jambon de sanglier en fines tranches, gelée de canneberges, servi avec vinaigrette aux truffes d'automne	26

POTAGES

Mousseline de cèpes ^v	11
Crème mousseline de potiron et orange, croustillant de graines rôti de potiron ^v	10
Consommé de gibier à la praline de queue de bœuf	14

ENTRÉES CHAUDES

Filet de féra poêlé à la sauce crémeuse au poireau et gingembre et perles de pommes de terre bouillies	22
Magret de canard, mousse de potiron, «Belper Knolle»	24

PLATS PRINCIPAUX

Carré de porc, pommes glacées, purée de pommes de terre, céleri et carottes	34
Poitrine de pintade, parfumé au madère, cames de semoule, chou de savoie à la crème	36
«Suure Mocke» bœuf braisé, polenta tessinoise à l'estragon, haricots vert	36
Escalope de chevreuil et sa sauce crème de baies de genièvre, «Spätzli», chou rouge, chou de Bruxelles, ragoût de pommes et de canneberges (chevreuil disponible à partir d'octobre)	38
Escalope de céleri enrobé de noisette, «Spätzli», chou rouge, marrons, chou de Bruxelles, ragoût de pommes et de canneberges ^{v+}	32
Filet de bœuf «Stroganoff» avec «Spätzli»	44

DESSERT

Crème de cidre doux, tranches de pomme et croquant ^v	10
Variation de châtaignes: vermicelles, mousse et glacé-parfait ^v	12
Crème de rooibos et coings au porto ^v	13
Tartelette au chocolat et poire, glace à la crème aigre ^v	14

v végétarien

v+ végan

HIVER

Décembre, Janvier, Février

ENTRÉES FROID

Salade de chou blanc de la région du Lac (FR), pommes et noix ^{v+}	13
Salade mâche, œuf, lard, graines de grenade, sauce aux fines herbes et crème acidulée	16
Mousse de fromage frais truffée, betteraves rouges, sauce à huile colza ^v	19
Tartare de bœuf Suisse à la truffe noire de Bremgarten	32

POTAGES

Potage de céleri et pommes aux noix caramélisées ^v	10
Potage de panais et graines de grenade ^{v+}	12
Potage de marrons à l'huile de truffe ^v	14

ENTRÉES CHAUDES

Salsifis noirs au four, noix rôties et fromage bleu, tiède ^v	20
Filet d'omble de Belp (BE), lard, chou de Savoie à la crème	22

PLATS PRINCIPAUX

Bajoue de veau braisées au Merlot du Tessin, nouilles fines et champignons	38
Carrée de veau en basse température et son jus au romarin, échalotes et balsamique, rondelles de pommes de terre, gratinés à la crème d'Emmental et variation de carottes	48
Filet de bœuf Suisse, sauce à la truffe, purée de pommes de terre et chou de savoie à la crème	54
Mariage de filet de bœuf rôti et filet de veau rôtie en entier et son jus aux fines herbes, tranches de risotto tessinois et légumes racines	56
Choux pointu farci aux lentilles, mousse au persil et pommes de terre salées ^{v+}	34

DESSERT

Tartelettes aux pommes et glacé à la vanille ^v	11
Mousse de marrons et compote de figues ^{v+}	12
Prunes au vin rouge, glacé à la cannelle et croquant aux amandes ^v	13
Parfait au Grand-Marnier, salade de fruits aux oranges sanguines et pistaches ^v	14

v végétarien

v+ végan

À PARTIR DE 100 PERSONNES

Pour les événements à partir de 100 personnes nous proposons également les suppléments suivants:

GRAND BUFFET DE DESSERTS ET DE FROMAGES (SELON LA SAISON) À 35 CHF PAR PERSONNE

BUFFET DE DESSERTS

Printemps et été

Plateau de fruits

Variation de glacés & sorbets

Crème brûlée

Meringue à la crème chantilly et aux fraises marinées

Mousse au chocolat et aux framboises ^{v+}

Flan de semoule à la sauce framboise

Automne et hiver

Plateau de fruits

Variation de glacés & sorbets

Flan de caramel et croquant d'amandes

Mousse de marrons et compote de figues ^{v+}

Strudel aux pommes à la sauce à la vanille

Mousse au chocolat noir et mousse au café blanc

BUFFET DE FROMAGES

Printemps et été

6 sortes de fromages différents

servi avec des fruits secs et des noix

moutarde aux fruits faite maison

Chutney selon la saison

pain clair et pain noir

Automne et hiver

6 sortes de fromages différents

servi avec des fruits secs et des noix

moutarde aux fruits faite maison

Chutney selon la saison

pain clair et pain noir

PETIT BUFFET DE DESSERTS ET DE FROMAGES (SELON LA SAISON)

À 25 CHF PAR PERSONNE

BUFFET DE DESSERTS

Printemps et été

Plateau de fruits

Variation de glacés & sorbets

Crème brûlée

Meringue à la crème fouettée

Mousse au chocolat et aux framboises ^{v+}

Automne et hiver

Plateau de fruits

Variation de glacés & sorbets

Flan de caramel et croquant d'amandes

Mousse de marrons et compote de figues ^{v+}

Strudel aux pommes à la sauce à la vanille

BUFFET DE FROMAGES

Printemps et été

4 sortes de fromages différents

servi avec des fruits secs et des noix

Chutney selon la saison

pain clair et pain noir

Automne et hiver

4 sortes de fromages différents

servi avec des fruits secs et des noix

Chutney selon la saison

pain clair et pain noir

DÉJEUNER-SNACK

Pour une rencontre décontractée lors du déjeuner, nous vous recommandons notre déjeuner-snack.

DÉJEUNER-SNACK (AU BAR) À PARTIR DE 25 PERSONNES À CHF 45 PAR PERSONNE

Offre de plats selon la saison

Diverses salades de feuilles et de crudités avec vinaigrette et sauce au yaourt

Pain clair et pain noir

Assiette d'amuse-gueule ou soupe du jour

1 plat principal de viande

1 plat principal végétalien ou végétan

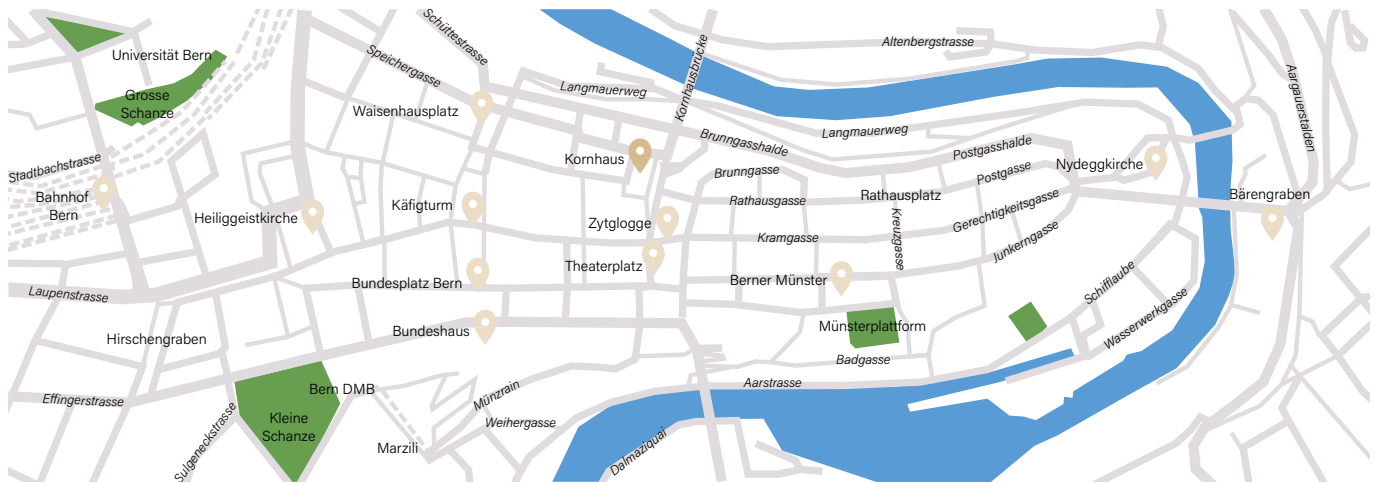
2 différents suppléments de saturation

Légumes de saison

Variation de dessert Kornhaus servi dans des petits bols (composants fruités, crémeux et chocolatés)

L'entrée et le dessert sont servis à la fois au buffet et en vol. Le plat principal est servi exclusivement au buffet. Nous fournissons suffisamment de tables de bar.

PLAN DE SITUATION



Team Administration & Banquets

+41 31 327 72 74

Kornhauskeller

Restaurant & Bar

Kornhausplatz 18

3011 Bern

T +41 31 327 72 72

info@kornhaus-bern.ch

kornhaus-bern.ch

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Kornhauskeller Restaurant & Bar

Bindella terra vite vita SA

PARTIES ET CONCLUSION DU CONTRAT

Le Restaurant Kornhauskeller, ci-après appelé Prestataire de Services, fournit à ses clients, ci-après appelés Organisateur, des services de banquets et de restauration pour des événements de toute nature, selon les termes du contrat détaillé conclu individuellement. Le contrat entre en vigueur à la signature du contrat détaillé.

DOMMAGES

Dans tous les cas, l'Organisateur est responsable de tous les dommages causés aux locaux, aux installations, aux meubles et à l'environnement. L'Organisateur est responsable des dommages ou de la perte du matériel loué. Le Kornhaus décline toute responsabilité.

PRIX

Les prix sont sujets à modifications dues à l'inflation. Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA légale.

NOMBRE DE PERSONNES

Le nombre définitif de personnes doit être communiqué au moins 48 heures avant l'événement. Il sert de base à la facturation.

A partir de deux jours ouvrables avant l'événement, nous facturons 100% du dernier nombre de personnes inscrites pour le menu sélectionné.

HORAIRES ET FRAIS DE PERSONNEL

Le restaurant et le bar sont ouverts jusqu'à 00h30. Si la fête dure plus longtemps, un supplément nocturne de CHF 45/h par employé et par heure entamée sera facturé. Il est indispensable de respecter la fermeture d'office avant 03h30 (dans ce cas la fin du service est estimé à 04h30), le nombre d'employés nécessaires est estimé par le Restaurant Kornhauskeller et sera adapté en fonction des besoins.

SURVEILLANCE / SERVICE DE SÉCURITÉ

Une soirée privé nécessite l'utilisation d'un service de sécurité. Ceci pour des raisons de sécurité des personnes, de protection des objets, protection contre l'incendie et pour les mesures de sécurité en cas d'urgence du Kornhauskeller. L'entreprise externe Protection Group est entraînée pour les lieux et offre la protection complète mentionnée ci-dessus. Les autres entreprises de sécurité doivent être agréées par nous.

Pour les événements comptant jusqu'à 200 personnes, au moins 2 employés sont requis, et pour les événements d'une durée de plus de 5 heures, une personne supplémentaire est requise pour le remplacement lors de la pause légale. Pour les événements de plus de 200 personnes, au moins 3 personnes sont de service. Prix par heure CHF 60/personne (hors TVA). La facturation se fera par ¼ d'heure.

AGRÉMENT DE LA POLICE DU FEU

En partie nécessaire d'office pour les représentations scéniques et les grands événements. Les frais réels y afférents seront facturés à l'Organisateur. Les issues de secours doivent absolument être dégagées.

ACOMPTE

Le Kornhauskeller se réserve le droit d'exiger un acompte d'un tiers du prix prévu à la conclusion du contrat. Dans ce cas, la réservation n'est contraignante qu'après réception du paiement.

CONDITIONS D'ANNULATION (occasion standard)

Si l'Organisateur résilie le contrat, les directives suivantes s'appliquent:

jusqu'à 2 mois avant l'événement	pas de frais
jusqu'à 1 mois avant l'événement	30% des coûts
jusqu'à 14 jours avant l'événement	60% des coûts
moins de 14 jours	100% des coûts

SOIRÉE PRIVÉE

(base en % de la garantie de chiffre d'affaires minimum)

Les tarifs suivants s'appliquent en cas de location exclusive de parties du Kornhaus :

jusqu'à 3 mois avant l'événement	pas de frais
jusqu'à 2 mois avant l'événement	50% des coûts
jusqu'à 1 mois avant l'événement	80% des coûts
jusqu'à 14 jours avant l'événement	100% des coûts

DROIT DE BOUCHON

En tant qu'entreprise du groupe Bindella qui inclut une production indépendante de vins, les vins apportés par l'Organisateur ne sont pas servis.

FACTURATION

Une facture sera émise pour chaque événement et devra être payée dans les délais impartis. Une commission de 3% est réservée aux paiements par carte de crédit.

Le paiement individuel est possible jusqu'à un groupe de 20 personnes. Pour les groupes de plus de 20 personnes, nous demandons un paiement par facture.

Nous n'envoyons les factures qu'aux adresses de facturation suisses. Nous demandons aux entreprises basées à l'étranger de payer sur place.

LIEU DE JURIDICTION

Les présentes conditions générales et les contrats conclus sur la base de celles-ci sont régis par le droit suisse. Le lieu d'exécution et le tribunal compétent sont ceux de Zurich.