

St.Petersinsel
île saint-pierre

RESTAURANT & KLOSTERHOTEL
SEIT 1127



DOCUMENTATION POUR LES BANQUETS

Fêtes et saveurs sur
«l'ÎLE des DÉLICES»





CHER HÔTE DE L'ÎLE,

Bienvenue au Klosterhotel de l'île St-Pierre.

Nous nous distinguons par les prestations suivantes:

- Des espaces élégamment aménagés, au cachet particulier
- Une gastronomie raffinée avec des produits régionaux de qualité
- Un art de l'hospitalité soigné depuis plus de 200 ans
- 13 chambres d'hôtel élégantes alliant la frugalité monastique à un design minimaliste
- Un paysage culturel envoûtant dans un lieu mythique, empli d'énergie et de nostalgie
- Un programme d'activités enrichissantes, agréables et actives, à l'image de l'île

Une consultation individuelle sur place nous permettra de mieux répondre à vos souhaits, de vous recommander des vins, de vous présenter des idées de décoration et de considérer votre événement dans tous les détails. Prenez rendez-vous pour en discuter, nous serons très heureux de vous consacrer du temps et de répondre à vos souhaits.

Silke et Peter Sperner, vos hôtes
ainsi que toute l'équipe du Klosterhotel



CAVE À FÛTS

La cave à fûts historique avec ses murs en pierres recrée une ambiance classique intemporelle et se prête aux banquets de 60 à 140 convives. Si les chaises sont disposées autour de tables rondes, le nombre maximal de personnes est de 96.

CAVE DU CLOÎTRE

La cave du cloître située derrière les murs du cloître empreints d'histoire, d'une épaisseur de 1,5 mètre, est suffisamment grande pour accueillir 50 personnes. Son vestibule est idéal pour installer un buffet ou une piste de danse.

SALLE RUSTIQUE ET SALLE DU LAC

Nos deux salles se prêtent à l'accueil des petits groupes ou des mariages civils. Elles sont idéales pour 20 à 40 personnes. Profitez de la superbe vue sur le lac de Biene dans une atmosphère intimiste.

COUR DU CLOÎTRE

Pour vos apéritifs dans la cour de notre cloître ou autour de l'hôtel, il n'y a pas de limites à vos envies. Profitez d'une atmosphère unique dans un écrin de verdure. Le repas peut également être pris dans la cour ou dans le bistrot du cloître.

BISTROT

Lieu idéal pour les apéritifs dînatoires, les barbecues et, en été, pour les grands groupes qui veulent profiter de la nature et de l'île, à l'ombre des parasols. Profitez de la vue sur le lac et les Alpes bernoises.

PAVILLON BAROQUE

Notre pavillon baroque se situe au point culminant de l'île, à 5 minutes à pied du Klosterhotel. Il offre une vue exceptionnelle sur le lac de Biene. Prenez l'apéritif ou célébrez votre cérémonie au cœur de la nature.

HÔTEL

Les 13 chambres incluant deux vastes suites réunissent, de par leur design minimaliste, la frugalité monastique et le passé historique, créant ainsi une ambiance hors du commun. Chez l'agriculteur de l'île, il est également possible de dormir dans le foin.



IDÉES D'APÉRITIF

Bavarder, manger et boire debout. Petits amuse-bouche joliment garnis, composés de produits naturels de première qualité. Un vrai régal pour les yeux et les papilles!

Friandises apéritives

Cacahuètes salées, chips et olives marinées

CHF 5.50

Assiette de crudités de saison du Seeland

servie avec des sauces maison fraîches

CHF 7.50

Baguette de maïs

au jambon, salami, légumes ou fromage frais

CHF 8.–

Assiette de l'île

Viande de bœuf séchée, jambon cru, lard fumé, jambon à l'os d'Anet, saucisse à l'ail, vacherin fribourgeois, fromage du mont Vully et pain au malt

CHF 29.–

Feuilleté

au fromage, paprika, cumin et sésame

CHF 7.50

Variations apéritives I

Baguette de maïs au jambon, au salami et aux légumes
Assiette de crudités du Seeland et feuilleté

CHF 15.–

Variations apéritives II

Baguette de maïs au jambon, au salami et aux légumes
Légumes farcis, quiche, feuilletés et olives

CHF 22.–

Variations apéritives III

Baguette de maïs au jambon, au salami et aux légumes
Feuilletés, jambon, spécialités de charcuterie et de fromage de la région

CHF 26.–



MENU DE GROUPE AU CHOIX à partir de 20 personnes

Nos offres flexibles pour les grands groupes comportent de nombreuses options.

LE MENU DU CLOÎTRE

CHF 45.-

Salade de mesclun du Seeland aux graines grillées, vinaigrette maison

ou

Velouté de carottes et de pommes

☺ ☺ ☺

Roulade d'aubergines et de courgettes sur un chutney de tomates

ou

Émincé de bœuf, champignons à la crème, pommes mousseline et carottes

ou

Beignets de sandre, pommes de terre à l'eau, brocoli et sauce rémoulade

☺ ☺ ☺

Dessert du jour

LE MENU DE L'ÎLE

CHF 55.-

Salade de mesclun du Seeland aux graines grillées, vinaigrette maison

ou

Velouté de carottes et de pommes

☺ ☺ ☺

Paupiette de bœuf «St-Pierre» en sauce, polenta bramata et haricots verts au lard

ou

Filet de sandre sauté, risotto au vin blanc et légumes du Seeland

ou

Roulade d'aubergines et de courgettes sur un chutney de tomates

☺ ☺ ☺

Crème de cidre doux et ses fins morceaux de pommes, ses amandes grillées et sa crème fouettée

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL

CHF 8.-

avec eau (gazeuse et non gazeuse) à discrétion et 1 café/infusion/espresso

FORFAIT BOISSONS AVEC VINS DE L'ÎLE

CHF 16.-

avec eau (gazeuse et non gazeuse) à discrétion, 1 café/infusion/espresso et 2 cl de vin de l'île



MENUS DE BANQUET ET DE FÊTE à partir de 15 personnes

LE MENU ROUSSEAU

CHF 65.–

Magret de canard cuit à point et servi tiède,
ses carottes aigres-douces et son jus au balsamique

» » »

Confit de truite saumonée biologique du Blausee
et sa sauce au vin blanc et aux fines herbes

Risotto au pesto de noix et betteraves

» » »

Panna cotta au coulis de framboises

LE MENU DE L'ÎLE

CHF 75.–

Salade mesclun de saison au sandre grillé
et vinaigrette à la framboise

» » »

Filet de porc suisse cuit à point
bardé de lard et d'une crêpe aux fines herbes,
ses champignons, son gratin de pommes de terre et ses légumes d'été

» » »

«Baisers de l'île» à la glace au miel

LE MENU DES GOURMETS

CHF 85.–

Duo de poissons fumés,
mousse de raifort, bouquet de salade et compote de raisins secs

» » »

Velouté d'épinards et beignet de perche à la mode du cloître

» » »

Magret de canard à point et son jus aigre-doux au miel,
sa polenta bramata et son brocoli sauté

» » »

Parfait aux deux chocolats, son gâteau chaud au chocolat et ses baies



DE L'ÎLE ET DU LAC

CHF 98.-

Terrine de sandre en croûte de graines
au fenouil mariné

» » »

Soupe de petits pois à la menthe et sa julienne de filet de féra du lac de Bienne

» » »

Rosbif cuit à point au jus de romarin,
son gratin de pommes de terre et son bouquet de légumes

» » »

Mousse au chocolat noir et blanc aux fruits de saison

LE MENU DE FÊTE

CHF 112.-

Mousse de truite fumée du Blausee, salade de lentilles et crème fraîche aux fines herbes

» » »

Velouté au chasselas et viande de bœuf séché

» » »

Sorbet de raisin au vin de l'île

» » »

Filet de bœuf cuit à point, son jus d'eau-de-vie et de balsamique

Gratin de pommes de terre et bouquet de légumes

» » »

Farandole de desserts «Île St-Pierre»

CONSEIL

Enrichissez votre menu d'un sorbet fait maison,
agrémenté de vin mousseux de l'île ou de Tonic, sucré ou salé, à votre goût.

CHF 8.-



CRÉER SOI-MÊME SON MENU

Composez votre propre menu en choisissant parmi les propositions suivantes ou bien communiquez-nous vos souhaits afin que nous puissions les réaliser.

ENTRÉES

Salade verte de saison du Seeland aux graines grillées	CHF 9.-
Carpaccio de fenouil aux graines et carottes râpées	CHF 13.-
Terrine de légumes bicolore à la crème aux fines herbes de l'île et son bouquet de salade	CHF 14.-
Terrine de sandre en croûte de graines et son fenouil mariné	CHF 16.-
Mousse de truite fumée à la crème aux fines herbes et salade de lentilles	CHF 17.-
Salade verte saisonnière, sa sandre grillée et sa vinaigrette à la framboise	CHF 17.-
Duo de poissons fumés et mousse de raifort Bouquet de salade et compote de raisins secs	CHF 18.-
Tartare de truite saumonée, son petit rösti de pommes de terre et sa sauce pomme-oignon	CHF 21.-
Magret de canard cuit à point, ses carottes aigres-douces et son jus d'eau-de-vie et de balsamique	CHF 23.-



INTERLUDES ET POTAGES

Velouté de carottes et de pommes aux légumes râpés	CHF 9.–
Soupe de petits pois à la menthe et sa julienne de filet de féra du lac de Biene	CHF 12.–
Soupe au chasselas et viande de bœuf séché de l'île	CHF 12.–
Raviolis à la farine d'épeautre, fourrés aux tomates braisées et aux fines herbes	CHF 18.–
Roulade d'aubergines et de courgettes sur un chutney de tomates	CHF 19.–
Risotto au vin blanc, sa sandre croustillante et sa mousse de betteraves	CHF 22.–

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet grillé au jus d'eau-de-vie et de balsamique, sa polenta et son brocoli	CHF 33.–
Fenouil grillé croustillant Mousse de vin blanc et fricassée de lentilles et de pommes de terre	CHF 37.–
Confit de truite saumonée biologique du Blausee sa sauce au vin blanc et aux fines herbes, son risotto au pesto de noix et betteraves	CHF 42.–
Filet de porc suisse cuit à point bardé de lard et d'une crêpe aux fines herbes, son gratin champignons-pommes de terre et ses légumes du Seeland	CHF 48.–
Rosbif Agri Natura cuit à point, son jus au romarin son gratin de pommes de terre et son bouquet de légumes	CHF 55.–
Côte couverte de veau au jus raffiné, sa polenta bramata et son brocoli sauté	CHF 58.–
Filet de bœuf cuit à point et son jus d'eau de vie et de balsamique son gratin de pommes de terre et son bouquet de légumes	CHF 63.–



DESSERTS

Crème de cidre doux et ses fins morceaux de pommes,
ses amandes grillées et sa crème fouettée CHF 11.-

Quenelles de semoule aux fruits marinés CHF 12.-

Trilogie de sorbets maison CHF 12.-

«Baisers de l'île» à la glace au miel CHF 13.-

Mousse au chocolat noir et blanc aux fruits de saison CHF 16.-

Buffet de desserts CHF 27.-

Sélection raffinée de délices sucrés, aussi bien classiques que modernes,
réalisés en fonction de la saison. Il y en a pour tous les goûts.

Buffet de desserts et plateau de fromages CHF 33.-

Le buffet de desserts enrichi d'un plateau de spécialités de fromages

CONSEIL!

Enrichissez votre menu d'un sorbet fait maison,
agrémenté de vin mousseux de l'île ou de Tonic, sucré ou salé, à votre goût. CHF 8.-



BUFFET DE GRILLADES AU BISTROT AVEC VUE SUR LE LAC à partir de 20 personnes

Bar à salades comprenant 3 salades de légumes et mescluns, avec 2 sauces CHF 51.–

☺ ☺ ☺

Saucisse, suprême de poulet, steak de porc, fromage grillé, légumes, pommes de terre en papillote, frites, fromage blanc aux fines herbes, sauce cocktail, sauce BBQ épicée

☺ ☺ ☺

Dessert du jour

Bar à salades comprenant 5 salades de légumes et mescluns, avec 2 sauces CHF 63.–

☺ ☺ ☺

Steak de bœuf, saucisse, suprême de poulet, steak de porc, truite du Blausee, fromage grillé, légumes, pommes de terre en papillote, frites, fromage blanc aux fines herbes, sauce cocktail, sauce BBQ épicée

☺ ☺ ☺

Salade de fruits frais et gâteau à la crème fouettée

CONSEIL!

Complétez votre buffet de grillades par un petit buffet de desserts CHF 11.–

BUFFET BBQ-SMOKER DE LUXE/ avec les spécialités suisses les plus raffinées CHF 88.–
à partir de 30 personnes

Salades vitaminées du Seeland et sélection de hors-d'œuvre et d'antipasti

☺ ☺ ☺

Notre grand BBQ-Smoker nous permet de griller et de fumer nos produits au charbon de bois de hêtre. Rosbif Agri Natura, côtelette de porc Grand Cru, cuisse de dinde marinée, spécialités de truite biologique du Blausee, duo de saucisses, fromage grillé et tofu. Ces délices sont complétés par un large buffet d'accompagnements et s'achèvent sur un buffet de desserts raffinés.

Savourez ces délices à des tables élégamment dressées, avec une vue superbe sur le lac de Bienne.
Laissez-vous surprendre!



BUFFETS

APÉRITIF DÎNATOIRE à partir de 30 personnes

CHF 39.–

Variations de pain au thym et de bâtonnets de légumes du Seeland, bâtons feuilletés, olives, cacahuètes salées et chips

☺ ☺ ☺

Assiette de l'île garnie de spécialités de jambon, de charcuterie et de fromage de la région

Duo de quiches, feuilleté à la viande hachée de bœuf Natura de l'île

Sauces et dips raffinés, pain de malt

☺ ☺ ☺

Gâteau de saison

Crème au fromage blanc et aux fruits de saison

BUFFET D'ENTRÉES DU SEELAND à partir de 30 personnes

CHF 32.–

Assiette de l'île garnie de spécialités de jambon et de charcuterie

☺ ☺ ☺

Terrine de sandre et de légumes bicolore

☺ ☺ ☺

Duo de poissons fumés

☺ ☺ ☺

Viande de veau froide marinée

☺ ☺ ☺

Duo de quiches

☺ ☺ ☺

Carpaccio de betteraves

☺ ☺ ☺

Bâtonnets de légumes et salades mescluns de saison – produits frais du Seeland

☺ ☺ ☺

Sauces et dips raffinés, corbeille de pain et beurre salé



BUFFET DE PLATS PRINCIPAUX DU SEELAND à partir de 40 personnes

CHF 46.–

Nous vous proposons différentes possibilités pour votre buffet individuel.
Veuillez choisir deux plats principaux parmi ceux qui sont proposés ci-dessous:

- Paupiette de bœuf «St-Pierre»
- Côtelette de porc «Swiss Grand Cru» cuite entière
- Filet de truite biologique du Blausee

Et quels sont les deux accompagnements que vous souhaitez?

- Polenta bramata
- Riz aux légumes
- Gratin de pommes de terre

Les légumes sont bien sûr incontournables. Veuillez choisir ici vos deux légumes préférés:

- Légumes de saison du Seeland
- Brocoli
- Carottes de deux couleurs

Vous voulez plus de choix?

- Entrecôte cuite entière
ou
- Côte couverte de veau

Dans ce cas, le buffet est au prix de

CHF 56.–

Avez-vous des questions concernant votre sélection de buffet?
Nous vous conseillons avec plaisir!



POINTS IMPORTANTS POUR QUE VOTRE FÊTE SOIT UN VÉRITABLE SUCCÈS

Le Klosterhotel a été classé monument historique et a été restauré il y a quelques années. L'île se trouve au milieu d'une réserve naturelle nationale. Pour que ce paysage puisse être préservé, nous avons besoin de votre aide et de votre soutien.

GÉNÉRALITÉS

Afin de garantir le déroulement parfait de vos festivités tout en respectant les besoins des autres convives, nous vous prions de coordonner au préalable avec nous toutes les activités prévues dans votre programme.

FLEURS ET DÉCORATION

Nous nous chargeons avec plaisir de trouver les arrangements floraux adaptés à votre fête. Nous vous recommandons notre fleuriste partenaire «Flor Irena» à Erlach (T 032 338 10 71). Vous pouvez aussi demander à votre hôtesse de réaliser une décoration florale dans le style de l'île St-Pierre.

CARTE DE MENUS

Si vous souhaitez réaliser vous-même les menus sur le thème de votre fête, merci de nous le signaler. Nous pouvons aussi réaliser l'impression du menu pour vous. En général, nous comptons une carte de menu pour deux personnes. Veuillez nous envoyer vos photos ou citations suffisamment tôt. Pour cette prestation de service, nous facturons CHF 3.- par carte.

GASTRONOMIE

Les menus proposés s'entendent **à partir de 15 personnes**. Veuillez réserver votre événement et nous indiquer au moins 10 jours à l'avance le menu choisi (menu unique pour tous, variation végétarienne toujours possible) et le nombre de convives. Le nombre de convives indiqué **48 heures** avant l'événement est contraignant pour la facturation.

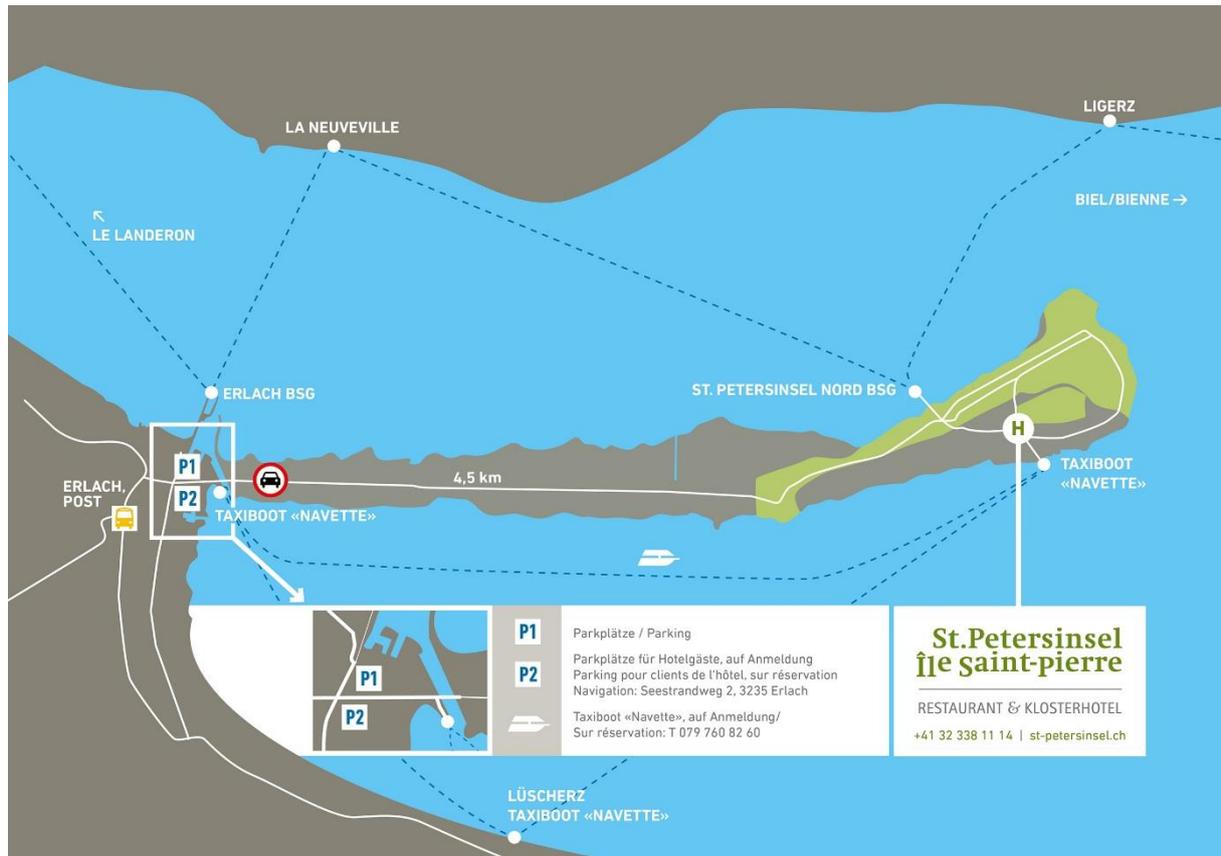
VINS

Nous vous proposons une belle sélection de vins exceptionnels. L'accent est bien sûr mis sur la diversité des vins du lac de Bière. Mais si vous cherchez votre bonheur viticole au-delà du Seeland, vous serez également comblé.

«Merci de célébrer votre fête chez nous!»

St.Petersinsel île saint-pierre

RESTAURANT & KLOSTERHOTEL
SEIT 1127



ARRIVÉE

L'île St-Pierre, une presqu'île du lac de Bielle interdite aux voitures, est reliée à Erlach par le romantique Heidenweg. Ce sentier de randonnée préservé et agréable invite à la promenade (une heure) ou au vélo (4,5 km).

En bateau, pour clients individuels et petits groupes:

- la «Navette», le taxi privé de l'île, circule sur demande aux horaires prévus et des courses spéciales sont possibles. Horaires et tarifs: www.st-petersinsel.ch (capacité par trajet: 11 personnes)
- Une course spéciale jusqu'à Erlach coûte CHF 120.- et, à partir de 23h00, un supplément de nuit de CHF 100.- est applicable.

En bateau, pour les groupes plus importants:

- Navigation Lac de Bielle BSG, [www.bielersee](http://www.bielersee.ch) – Tél. 032 329 88 11
- Käpt'n Oli, Olivier Perrot, www.aufdembielerseel.ch – Tél. 032 315 19 00

En calèche:

- Erich et Priska Gehri – Tél. 032 313 16 29
- Werner Schenk – Tél. 032 338 22 32

ARRIVÉE EN VOITURE ET STATIONNEMENT

L'accès le plus simple à l'île St-Pierre passe par Erlach. Information pour le système de navigation: Seestrandweg 2, 3235 Erlach. Frais de stationnement dans la commune: CHF 12.- par jour. Pour les grands groupes, nous vous assistons volontiers pour la réservation et le règlement du stationnement. N'hésitez pas à nous contacter. Bon voyage!

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Nous sommes heureux que vous ayez choisi de séjourner au Klosterhotel de l'île St-Pierre et vous remercions de votre réservation. Veuillez trouver ci-après nos conditions générales de vente et d'annulation, applicables dès lors que la réservation est définitive.

RESERVATIONS

L'Hôtel-Restaurant Blausee confirme par écrit toutes les prestations réservées.

Hôtel

Notre confirmation par écrit de la réservation est contraignante.

Séminaires et banquets

La confirmation de réservation adressée par écrit doit être dûment signée et renvoyée. Ceci étant, la réservation est définitive.

Nous nous réservons le droit de relever les informations relatives à votre carte de crédit (numéro de carte et cryptogramme) en guise de garantie.

ACOMPTE

Nous nous réservons le droit d'exiger le versement d'un acompte. Le montant sera convenu entre les deux parties concernées.

OPTION

Toute réservation sera annulée après l'expiration de l'option dans la mesure où nous n'avons pas reçu la copie de la confirmation dûment signée.

PAIEMENT

Hôtel

La facture est à régler au plus tard au moment du départ. Les moyens de paiement suivants sont acceptés: espèces, Maestro, Postcard, Visa, MasterCard, American Express.

Séminaires et banquets

En règle générale, le règlement de la facture est exigible dans les 15 jours suivant sa réception. Nous nous réservons cependant le droit d'exiger le règlement de la facture à l'issue de l'événement.

CONDITIONS D'ANNULATION

Hôtel

En cas d'empêchement ou de non-recours à une prestation:

20%	du montant total est exigible en cas d'annulation 14 à 8 jours avant l'arrivée
50%	du montant total est exigible en cas d'annulation 7 à 4 jours avant l'arrivée
100%	du montant total est exigible en cas d'annulation 3 jours ou moins avant l'arrivée ou non-venue

Séminaires*

En cas de réduction du nombre de participants supérieure à 20% par rapport au nombre indiqué dans la confirmation de réservation, les frais suivants sont facturés pour les participants absents:

30 à 11 jours avant l'événement	30% de la prestation convenue
10 à 3 jours avant l'événement	50% de la prestation convenue
2 jours ou moins avant l'événement	100% de la prestation convenue

Banquets*

En cas d'annulation d'un banquet, les frais suivants sont facturés:

30 à 15 jours avant l'événement	50% de la prestation convenue
14 à 7 jours avant l'événement	70% de la prestation convenue
6 jours ou moins avant l'événement	100% de la prestation convenue

Le calcul se fonde sur le nombre de personnes réservé x le prix forfaitaire.

*NOMBRE DEFINITIF DE PARTICIPANTS AUX SEMINAIRES ET BANQUETS

Nous vous prions de nous communiquer par écrit le nombre exact de participants au plus tard 48 heures avant l'arrivée. Ce nombre est contraignant et servira de base minimale à la facturation. En cas de hausse du nombre de participants, nous vous prions de nous en informer.

DÉSISTEMENT DU KLOSTERHOTEL

Dès lors que le Klosterhotel a des raisons fondées de croire que sa sécurité et/ou sa réputation sont compromises, il dispose d'un motif objectivement justifié pour résilier le contrat.