



IT'S THE BAR HARDY'S

BISTRO & EVENTS

Notre offre :

Profitez d'un apéritif, d'un dîner servi à table ou d'un généreux Apéro Riche avec vos invités.

Notre équipe prend les commandes en cuisine et crée, à partir de vos ingrédients préférés, le menu idéal pour votre événement.

Un anniversaire, un événement d'entreprise ou une fête grand public – chaque fois que des gens se réunissent, Kitchen Reunion fait décoller les papilles. Nous commençons par vous écouter avant de vous proposer des variations du monde entier, adaptées à vos envies. Chez nous, on sait exactement ce qu'il faut pour que votre événement devienne un moment inoubliable pour tous.



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

www.kitchenreunion.ch

Variations d'apéritifs

Crevettes en pâte à frire	Pièce	CHF 4
Petits croissants au jambon	Pièce	CHF 3
Mini quiches au fromage	Pièce	CHF 3
Rouleaux de printemps	Pièce	CHF 3
Mini burgers	Pièce	CHF 4
Brochettes satay	Pièce	CHF 4
Pinsa croustillante	Personne	CHF 11
Involtini Caprese	Personne	CHF 4
Involtini au jambon cru	Personne	CHF 4
Chips & noix	Personne	CHF 3
Olives	Personne	CHF 3
Assortiment d'antipasti <small>aubergines, peperonata, courgettes, tomates séchées</small>	Personne	CHF 5
Légumes à tremper	Personne	CHF 3
Plateau apéritif rustique <small>Sbrinz, saucisse sèche, salami piquant, cornichons, jambon cru, tomates cerises, houmous</small>	Personne	CHF 15

Petits pains garnis avec

Saumon	Pièce	CHF 7.50
Tartare de bœuf	Pièce	CHF 7.50
Tartare de légumes	Pièce	CHF 6.50
Œuf	Pièce	CHF 5.50
Salami piquant	Pièce	CHF 6
Jambon cru	Pièce	CHF 7.50
Thon	Pièce	CHF 6



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Forfaits Apéritif

Apéritif en plein air avec vue sur le lac de Bienne

À savourer en guise de bienvenue sur notre terrasse
– durée maximale : 30 minutes

Au printemps

Chasselas de Twann accompagné de pinsa au basilic frais et à l'huile d'olive

En automne

Bière pression avec saucisse sèche (Landjäger),
fromage Sbrinz et petits pains de fête

En été

Aperol Spritz accompagné de melon au jambon cru

En hiver

Vin chaud fumant et marrons chauds

CHF 21 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Apéro Riche

Délices froids

Buffet :

Salade de rampon avec garnitures, roulade de fromage frais aux herbes, assortiment d'antipasti et sélection de pains

Flying Dinner :

Petits pains garnis (saumon, tartare de bœuf, œuf), mini burgers, pinsa variées (Margherita, prosciutto crudo, Calabrese)

Plats chauds

Buffet :

Émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons

Émincé végétal épicé (plant-based)

Risotto au Chasselas de Twann

Assortiment de légumes

Final sucré :

Mousse au chocolat

Glaces de notre station (9 parfums)

CHF 64 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Déjeuner | Dîner

Salade de rampon aux champignons poêlés
et croûtons croustillants

Ragoût de veau à la grand-mère
gratin de pommes de terre et assortiment de
légumes

Mille-feuille aux raisins et glace vanille

CHF 59 par personne

Velouté de Chasselas de Twann

Suprême de poulet au jus miel-romarin,
assortiment de légumes et polenta savoureuse

Panna cotta au coulis de fruits rouges

CHF 54 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Déjeuner | Dîner

Turbot poêlé sur choucroute au champagne

Velouté mousseux de pommes de terre à la truffe

Filet de bœuf rôti au jus de Barolo,
pommes frites et légumes racines

Mousse au chocolat bicolore

CHF 105 par personne

Menu Végan

Salade de nouilles de verre
au céleri, carottes et coriandre,
accompagnée d'une sauce piquante au sweet chili

Curry thaï jaune doux
au brocoli, chou, carottes, haricots et riz jasmin

Salade de fruits exotiques

CHF 42 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Grillade

Salades :

Salade verte, salade de carottes, salade de betteraves, salade de concombres, salade de pommes de terre, salade de maïs, sauce maison, garnitures et sélection de pains

À la grillade :

Entrecôte de bœuf, suprême de poulet, échine de porc, saucisse à rôtir, légumes grillés, tofu, fromage à griller et pommes de terre au romarin
Accompagnés de 3 sauces traiteur

Dessert :

Glaces de notre station (9 parfums)

CHF 65 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Grill & Chill

Sous le ciel ouvert, les invités se rassemblent autour du grill. Le buffet de salades séduit avec des ingrédients frais, tandis que l'arôme de viande marinée et de légumes grillés fait monter l'impatience.

Chaque invité grille lui-même ses délices – car, comme on le sait, les meilleures conversations naissent autour du feu.

Grâce à cette interaction, une ambiance décontractée s'installe et vous gardez toujours une vue claire sur les coûts.

Salades :

Salade verte, salade de carottes, salade de betteraves, salade de concombres, salade de pommes de terre, salade de maïs, sauce à salade maison et garnitures

Sélection de pains & pain burger

À la grillade :

Suprême de poulet, échine de porc, saucisse à rôtir, burger, légumes grillés, fromage à griller, pommes de terre au romarin

3 sauces traiteur

Dessert :

Glaces de notre station (9 parfums)

Boissons :

Bière pression, boissons sans alcool, café

CHF 89 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Thai Wok Kitchen

Entrées :

Salade de nouilles de verre, rouleaux de printemps végétariens avec sauce sweet chili, brochettes de poulet satay, soupe Tom Kha, crevettes en pâte tempura et sélection de pains

Plats principaux :

Curry jaune doux, curry rouge épicé, avec brocoli, carottes, chou et haricots, accompagné de riz jasmin

Thai Basil Beef (bœuf haché au basilic thaï – très épicé)

Add ons:

Suprême de poulet, tofu, pork belly, œufs au plat, coriandre, graines de sésame et oignons frits

Desserts :

Salade de fruits exotiques

Crème brûlée

Glaces de notre station (9 parfums)

CHF 65 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Kitchen Reunion

Entrées :

Salade verte, salade de nouilles de verre, coleslaw, salade de maïs,
salade de betteraves et sauce maison
Assortiment d'antipasti, brochettes de poulet satay, crevettes en pâte tempura et sélection de pains

Plats principaux :

Épaule de bœuf braisée au jus de vin rouge
Gnocchi alla Romana
Älpler Magronen (macaronis des Alpes) avec compote de pommes et oignons frits
Assortiment de légumes

Desserts :

Torta della Nonna
Mousse au chocolat
Glaces de notre station (9 parfums)

CHF 71 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Suisse

Entrées :

Salade verte, salade de betteraves, salade de maïs, salade de pommes de terre, salade de concombres, salade de carottes, sauce maison

Landjäger, fromage Sbrinz et viande séchée

Sélection de pains

Plats principaux :

Émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons

Haché végétal épicé au chili

Gratin de pommes de terre

Assortiment de légumes

Desserts :

Crème brûlée

Glaces de notre station (9 parfums)

CHF 63 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Mexican

Entrées :

Salade verte, salade de maïs et haricots, salade de tomates aux oignons, nachos gratinés au fromage, piments frais et dip guacamole

Sélection de pains et sauce à salade maison

Plats principaux :

Chili con carne et chili sin carne avec riz

Enchiladas farcies au bœuf haché, gratinées au fromage, servies avec crème fraîche

Desserts :

Churros avec toppings (sucre, chocolat, chantilly)

Glaces de notre station (9 parfums)

CHF 59 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Tavolata

Lors de notre Tavolata, les gens se retrouvent pour partager un repas et vivre des moments inoubliables. Profitez d'un repas dans une ambiance détendue et chaleureuse.

Tous les plats sont servis dans de grands bols disposés sur la table, afin que chacun puisse se servir à sa guise.

Et le meilleur pour la fin : pendant que vous dégustez, laissez-vous envoûter par la vue imprenable sur le magnifique lac de Biene.

Entrées :

Olives, parmesan, jambon de Parme
Salade de saison avec sauce maison
Légumes marinés à l'huile,
salade de légumes méditerranéenne, brochettes
tomate-mozzarella, vitello tonnato, grissini et focaccia

Plats principaux :

Saltimbocca maison, poulet piccata à la sauce tomate,
gambas sautées à l'ail, herbes, peperoncino et citron
Risotto à la milanaise
Légumes méditerranéens au pesto de basilic
Linguine à l'huile d'olive, tomates et persil

Desserts :

Churros avec toppings (sucre, chocolat, chantilly)
Glaces de notre station (9 parfums)

CHF 89 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Brunch

Panier de pains avec tresse et croissant

Beurre, miel et confiture

Assortiment de fromages et jambon cru

Birchermüesli et un plat aux œufs au choix

Petite douceur sucrée

Un jus d'orange 20cl

Une boisson chaude

Prix par personne : CHF 36

Sur demande :

Œufs brouillés nature – CHF 6

Œufs brouillés avec lard croustillant – CHF 9

Œufs brouillés aux tomates – CHF 8

Rösti avec œuf au plat – CHF 10.50

Rösti avec œuf au plat et lard – CHF 13.50

Le dimanche, le brunch est sacré chez Hardy's – ici, on célèbre les moments de détente et de convivialité autour d'une grande tablée.

Brunchez dans le cadre unique du Hardy's Strampi, avec une vue imprenable sur le lac de Biemme. Savourez notre brunch composé de classiques du petit-déjeuner, de plats de midi et de créations sucrées.



Kitchen Reunion
Food Concepts

Special

Fondue en plein air

Pour vous souhaiter la bienvenue :

Apéritif avec marrons chauds, vin chaud et punch

Sur le feu :

Marmite de soupe maison de saison

Fondue maison servie avec du pain et un petit verre de kirsch

Finale sucrée au chaud :

Buffet de desserts – douceurs à volonté pour les gourmands

CHF 75 par personne

Cette expérience fondue exceptionnelle en plein air, avec une vue splendide sur le lac de Bienne, promet à vous et à vos ami·e·s une soirée d'hiver inoubliable.

Avec de longues fourchettes, vous remuez le fromage dans le grand chaudron et profitez d'une ambiance chaleureuse et conviviale autour du feu.

Le plaisir en groupe commence par un apéritif hivernal avec vin chaud ou punch et de délicieux marrons chauds.

Ensuite vient le moment fort : la fondue au feu de bois avec les fameuses fourchettes géantes.

Le tout se termine en douceur à l'intérieur, au chaud, avec un généreux buffet de desserts et de petites douceurs à savourer.



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Boissons

Eau, jus... et bonne humeur !

Eau minérale (avec ou sans gaz)	75cl	CHF 8.50
Softdrinks en bouteille PET	50cl	CHF 5.50
Jus d'orange	100cl	CHF 11
Red Bull	25cl	CHF 6.50
Tonic Water	20cl	CHF 5.50
Bitter Lemon	20cl	CHF 5.50

Vin mousseux

Laurent Perrier Brut Champagne	75cl	CHF 89
Prosecco die Valdobbiadenne	75cl	CHF 54

Vin blanc

Pinot Grigio DOCG	75cl	CHF 41
Twanner Tschanz	75cl	CHF 49
Chasselas		
Autres vins sur demande		

vin rouge

Primitivo di Manduria DOCG	150cl	CHF 98
Twanner Tschanz	75cl	CHF 52
Pinot Noir		
Autres vins sur demande		

Bière

Bière pression «Egger»	30cl	CHF 6.00
Bière blanche «Egger»	50cl	CHF 8.00
Bière sans alcool «Egger»	33cl	CHF 6.00
Fût de bière entier choix de la variété sur demande	20lt	dès CHF 300

Boissons & Digestifs

Long drinks	dès	CHF 12
Assortiment de digestifs	dès	CHF 10
Cocktails	dès	CHF 16



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Divers

Nappes blanches 225x135	Pièce	CHF 15
Serviettes en tissu blanches	Pièce	CHF 2.50
Tables hautes avec nappes incluses	Pièce	CHF 40
Design événementiel (fleurs, mobilier, etc.)		Selon devis
Barbecue à gaz	Pièce	CHF 250
Tente pliante 3x3 mètres	Pièce	CHF 250
Location exclusive de la terrasse Tulum (en lien avec une offre F&B)		CHF 1500
Location exclusive de l'intérieur du restaurant (en lien avec une offre F&B)		CHF 1500

Autres prestations sur demande

**Nous nous ferons un plaisir de vous soumettre
une offre personnalisée, parfaitement
adaptée à vos besoins.**

**Toutes nos offres banquet sont prévues pour
un nombre minimum de 20 personnes.**

**Nous nous réjouissons de donner une touche
culinaire à votre événement au Hardy's
Strampi.**



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts