



IT'S THE BAR HARDY'S

BISTRO & EVENTS

Notre offre :

Profitez avec vos invités d'un apéritif, d'un dîner servi ou d'un apéritif dinatoire copieux.

Notre équipe prend les commandes et prépare, avec vos ingrédients préférés, le menu parfait pour votre événement.

Que ce soit pour un anniversaire, un événement d'entreprise ou un événement public – chaque fois que des personnes se rassemblent, Kitchen Reunion s'assure que votre expérience culinaire soit exceptionnelle. Nous vous écoutons d'abord avant de vous proposer des variations du monde entier qui répondent à vos souhaits. Chez nous, on sait exactement ce qu'il faut pour que votre événement soit un moment de joie pour tous.



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

www.kitchenreunion.ch



Variations d'Apéritifs

Crevettes en pâte	par pièce	CHF 4
Croissants au jambon	par pièce	CHF 3
Tartes au fromage	par pièce	CHF 3
Rouleaux de printemps	par pièce	CHF 3
Mini burgers	par pièce	CHF 4
Brochettes satay	par pièce	CHF 4
Pinsa croustillante	par personne	CHF 11
Involtini Caprese	par personne	CHF 4
Involtini au jambon cru	par personne	CHF 4
Chips & noix	par personne	CHF 2
Olives	par personne	CHF 2
Antipasti variés	par personne	CHF 5
<small>Aubergines, peperonata, courgettes et tomates séchées</small>		
Légumes à tremper	par personne	CHF 3
Plateau apéritif rustique	par personne	CHF 15
<small>Sbrinz, saucisse sèche, salami piquant, cornichons, jambon cru, tomates cerises et houmous</small>		
Sandwichs garnis de		
Saumon	par pièce	CHF 7.50
Tartare de bœuf	par pièce	CHF 7.50
Tartare de légumes	par pièce	CHF 6.50
Œuf	par pièce	CHF 5.50
Salami piquant	par pièce	CHF 6
Jambon cru	par pièce	CHF 7.50
Thon	par pièce	CHF 6



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Forfaits apéritif

Apéritif en plein air avec vue sur le lac de Biene

Accueil sur notre terrasse pour une durée maximale de 30 minutes.

Au printemps

Twanner Chasselas, accompagné de pinsa au basilic frais et huile d'olive.

En automne

Bière pression, accompagnée de saucisse sèche, fromage sbrinz et petits pains.

En été

Aperol Spritz, accompagné de melon et jambon cru.

En hiver

Vin chaud fumant et marrons chauds.

CHF 21 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Apéro Riche

Délices froids

Au buffet:

Salade de mâche avec garnitures, roulade de fromage frais aux herbes, antipasti variés et sélection de pains.

Dîner volant:

Sandwichs assortis garnis de saumon, tartare de bœuf et œuf, mini burgers, pinsa variées (Margherita, prosciutto crudo et calabrese).

Délices chauds

Au buffet:

Émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons, émincé épicé à base de plante, risotto au Chasselas de Twann et sélection de légumes.

Final sucré:

Mousse au chocolat et glaces de notre station (9 parfums).

CHF 64 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Déjeuner | Dîner

Salade de mâche aux champignons poêlés et
croûtons croustillants

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

Mille-feuille aux raisins avec glace à la vanille

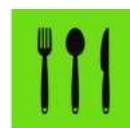
CHF 59 par personne

Soupe à la crème de Chasselas de Twann

Poitrine de poulet au jus de romarin et miel,
sélection de légumes et polenta savoureuse

Panna cotta avec compote de baies

CHF 54 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Déjeuner | Dîner

Turbot rôti sur choucroute au champagne

Soupe mousseuse de pommes de terre et truffes

Filet de bœuf rôti avec jus de Barolo, frites et légumes racines

Mousse au chocolat bicolore

CHF 105 par personne

Menu Vegan

Salade de vermicelles avec céleri, carottes et coriandre, accompagnée d'une sauce piquante au chili doux

Curry thaï jaune doux, avec brocoli, chou, carottes, pousses de bambou et haricots

Salade de fruits exotiques

CHF 42 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Buffet

Barbecue

Salades:

Salade verte, salade de carottes, salade de betteraves, salade de concombres, salade de pâtes et salade de maïs.

Sélection de pains, sauce salade maison et garnitures.

Au Grill:

Entrecôte de bœuf, poitrine de poulet, steak de cou de porc, saucisse, légumes grillés, tofu, fromage à griller et pommes de terre au romarin, 3 sauces traiteur, ketchup et mayonnaise.

Pour le 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 ATTIRE AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS, TANDIS QUE L'ODEUR DE LA VIANDE ET DES LÉGUMES MARINÉS STIMULE L'APPÉTIT. CHAQUE INVITÉ GRILLE SES PROPRES ALIMENTS, CAR LES BONNES CONVERSATIONS SE DÉROULENT SOUVENT AUTOUR DU FEU.

L'INTERACTION CRÉE UNE AMBIANCE DÉCONTRACTÉE ET VOUS GARDEREZ TOUJOURS LE CONTRÔLE DES COÛTS.

Salades:

Salade verte, salade de carottes, salade de betteraves, salade de concombres, salade de pâtes et salade de maïs.

Sélection de pains, pain à burger.

Sauce salade maison et garnitures.

Au Grill:

Poitrine de poulet, steak de cou de porc, saucisse, burger, légumes grillés, fromage à griller et pommes de terre au romarin,

3 sauces traiteur, ketchup et mayonnaise.

Pour le 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 vermicelles, rouleaux de printemps végétariens avec sauce aigre-douce, 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.

Bœuf au basilic thaï (hachis de bœuf au basilic thaï, très épicé).

Suppléments:

Poitrine de poulet, tofu et poitrine de porc, œufs au plat, coriandre, graines de sésame et oignons frits.

Pour le dessert:

Salade de fruits exotiques, crème de mangue au basilic thaï, glaces de notre station (9 parfums).

CHF 65 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Kitchen Reunion

Entrées:

Salade verte, salade de vermicelles, salade coleslaw, salade de maïs, salade de betteraves, antipasti variés, brochettes de poulet satay, crevettes en pâte tempura.
Sélection de pains et sauce salade maison.

Plats principaux:

Rôti d'épaule de bœuf au jus de vin rouge
Gnocchis alla Romana
Macaronis des Alpes avec compote de pommes et oignons frits
Sélection de légumes.

Pour le dessert:

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, saucisse sèche (Landjäger), fromage sbrinz et viande séchée.

Sélection de pains et sauce salade maison.

Plats principaux:

Émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons

Émincé végétal (Planted Base) avec chili

Gratin de pommes de terre

Sélection de légumes.

Pour le dessert:

Crème brûlée

Glaces de notre station (9 parfums)

CHF 63 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Buffet

Mexicain

Entrées:

Salade verte, salade de maïs avec haricots, salade de tomates avec oignons, nachos gratinés au fromage,

piments frais et guacamole.

Sélection de pains et sauce salade maison.

Plats principaux:

Chili con carne et chili sin carne avec riz

Enchiladas farcies avec hachis de bœuf

Crème fraîche

Pour le dessert :

Churros avec garnitures (sucre, chocolat, crème fouettée)

Glaces de notre station (9 parfums)

CHF 59 par personne



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Tavolata

Lors de notre Tavolata, les gens se réunissent pour manger ensemble et partager des moments inoubliables.

Profitez d'un repas dans une ambiance détendue et conviviale. Tous les plats sont servis dans des bols sur les tables, permettant à chaque invité de se servir à sa guise. Et le meilleur : pendant que vous dégustez votre repas, vous profitez de la vue imprenable sur le magnifique lac de Bienne.

Entrées:

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

Plats principaux:

Saltimbocca alla casa, poulet piccata à la sauce
tomate, gambas à l'ail, aux herbes, au piment et au
citron, risotto à la milanaise, légumes méditerranéens
au pesto de basilic, linguine à l'huile d'olive,
tomates et persil.

Pour le dessert:

Churros avec garnitures (sucre, chocolat, crème
fouettée)
Glaces de notre station (9 parfums)

CHF 89 par personne



Kitchen Reunion
Food Concepts

Brunch

Panier de pains, tresse et croissants,
Beurre, miel et confiture maison,
Sélection de fromages et jambon cru,
Birchermüesli et un plat aux œufs au choix,
Douce tentation.

Un jus d'orange 20cl

Une boisson chaude

Prix par personne : 36 CHF

Sur demande :

Œufs brouillés nature CHF 12

Œufs brouillés avec lard poêlé CHF 19

Œufs brouillés avec tomates et œuf au plat CHF 18

Rösti nature CHF 18

Rösti avec œuf au plat CHF 21

Rösti avec œuf au plat et lard CHF 25

Le dimanche, le brunch Strampi est célébré chez Hardy's. Chez nous, le plaisir de se retrouver et de bruncher est une priorité absolue.

Brunchez dans le cadre unique du Hardy's Strampi, avec la meilleure vue sur le lac de Biemme. Profitez de nos étagères de brunch avec des classiques du petit-déjeuner, des offres du midi et des créations de desserts.



just order

Kitchen Reunion

Food Concepts

Spécial

Fondue en plein air

Pour commencer:

Apéritif avec marrons chauds, vin chaud et punch.

Sur le feu:

Marmite de soupe maison de saison.

Mélange maison de fondue avec pain et kirsch.

Final sucré au chaud:

Buffet de desserts – douceurs variées à déguster.

CHF 75 par personne

Cette expérience fondue exceptionnelle au feu de bois, avec une vue magnifique sur le lac de Bienne, offre à vous et vos ami(e)s un souvenir d'hiver inoubliable. Avec de longues fourchettes, vous remuez le fromage dans le grand chaudron et profitez d'une soirée pleine d'ambiance.

Le plaisir en groupe commence par un apéritif hivernal avec vin chaud ou punch et de délicieux marrons chauds. Ensuite, le plaisir de la fondue avec de longues fourchettes. Le buffet final, généreux et composé de douceurs sucrées, se déroule à l'intérieur, au chaud.



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts



Boissons

Eau, jus et boissons festives...

Eau minérale	75cl	CHF 8
avec ou sans gaz		
Boissons sans alcool en PET	50cl	CHF 5
Jus d'orange	100cl	CHF 11
Red Bull	25cl	CHF 6
Tonic Water	20cl	CHF 5
Bitter Lemon	20cl	CHF 5

Vin mousseux

Champagne Laurent Perrier Brut	75cl	CHF 89
Prosecco di Valdobbiadene	75cl	CHF 54

Vin blanc

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

Vin rouge

Primitivo di Manduria DOCG	75cl	CHF 42
Twanner Frauenkopf	75cl	CHF 52
Pinot Noir & Malbec		
Autres vins sur demande		

Bière

Bière pression "Egger"	30cl	CHF 5
Bière de blé "Egger"	50cl	CHF 7.50
Bière sans alcool "Egger"	33cl	CHF 5
Fût entier de bière	20lt	CHF 300
Sorte au choix		

Boissons & Digestifs

Longdrinks	à partir de	CHF 12
Assortiment de digestifs	à partir de	CHF 10
Cocktails	à partir de	CHF 16



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts

Divers

Nappe blanche 220x220	par pièce	CHF 15
Serviettes en tissu blanches	par pièce	CHF 2.50
Tables hautes avec nappe incluse	par pièce	CHF 40
Design d'événement (fleurs, mobilier, etc.)		Selon les besoins
Barbecue à gaz	par pièce	CHF 250
Tente pliante 3x3 mètres	par pièce	CHF 250
Location exclusive de la terrasse Tulum pour la journée (en lien avec une offre de restauration)		CHF 1500
Location exclusive de l'intérieur du restaurant (en lien avec une offre de restauration)		CHF 1500

Autres sur demande

Nous serions ravis de vous proposer une offre personnalisée, adaptée à vos besoins.

Toutes nos offres de banquet sont conçues pour un minimum de 20 personnes.

Nous nous réjouissons d'agrémenter votre événement chez Hardy's Strampì avec notre cuisine raffinée.



just order

Kitchen Reunion
Food Concepts