

ORGANISEZ VOTRE VISITE PRIVÉE DANS LE MONDE MERVEILLEUX DE KAESERBERG

Si vous cherchez un lieu de rencontre unique et de qualité, vous le trouverez à Kaeserberg, réseau de trains miniatures situé à Granges-Paccot près de Fribourg.

VISITE PRIVÉE DU RÉSEAU

En dehors des jours d'ouverture publique, il est possible de visiter le réseau de trains miniatures de manière privative. Un accueil personnalisé vous sera réservé par nos collaboratrices et collaborateurs.

Forfait de base pour une visite privée jusqu'à 20 personnes, TVA incl.	CHF 600.00
Prix par personne supplémentaire, TVA incl.	CHF 10.00

La réservation d'une visite privée est obligatoire.

La visite dure 90 minutes environ et débute par un film ; la capacité maximale dans la salle de cinéma est de 30 places. Les groupes plus grands devront être divisés. N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

MEETINGS, SÉMINAIRES, ÉVÉNEMENTS

Nos espaces permettent également d'organiser des séminaires, assemblées ou autres événements en dehors des ouvertures publiques (capacité des espaces en page 10).

Location des espaces, sans la visite privée du réseau, demi-journée, TVA incl.	CHF 300.00
Location des espaces, sans la visite privée du réseau, journée entière, TVA incl.	CHF 600.00

Toutes demandes spéciales ou techniques seront facturées.

Avant de réserver une date, nous vous suggérons de venir voir nos équipements et nos espaces.

Nous vous invitons à choisir votre restauration parmi nos offres ci-après pour agrémenter votre événement.

Notre offre **Réunion** pour les groupes jusqu'à 15 personnes

Tables disposées en U, TV portative et flip chart à disposition.

Café et eau minérale à disposition, et un croissant par personne à la pause du matin.

Offre pour une matinée, par personne (5 personnes minimum)	CHF 30.00
Offre pour la journée entière (sans repas), par personne (5 personnes minimum)	CHF 60.00

La location des espaces est comprise dans l'offre Réunion.

L'offre Réunion ne comprend pas la visite privée du réseau.

La TVA (8,1%) n'est pas comprise dans les prix de l'offre Réunion.

Pour un repas de midi servi sur assiette, ajouter CHF 25.- par personne (eau minérale et café en supplément).

Ces repas viennent du traiteur « Le P'tit Gourmet » et ses plats du jour sont connus une semaine à l'avance.

RESTAURATION

Avant ou après une visite privée, il est possible d'organiser une restauration qui va du café-croissant au repas élaboré. Vous trouverez toutes nos offres dans ce dossier.

Le choix de la restauration et des menus dépend de la disponibilité de nos traiteurs et du nombre de personnes.

Les prix indiqués dans nos offres de restauration sont en francs suisses (CHF).

La TVA (8,1%) n'est pas comprise dans les prix de la restauration.

À nos offres ci-dessous s'ajoute un coût pour la mise en place, le service et le rangement, par heure et par personnel de service, de 36.00

Notre accueil « café-croissant »

Prix par personne

FUNI (buffet)

Un café (capsules Nespresso) ou un thé et un croissant 6.00

Nos apéritifs légers sur tables hautes

Prix par personne

Apéritif **RER** (buffet)

Vin blanc et rouge, jus d'orange, eau minérale et salés 10.00

Apéritif **SBB** (buffet)

Apéritif RER avec en supplément un pain-surprise 17.00

Les apéritifs du traiteur « La Bonne Fourchette »

Aux apéritifs ci-après s'ajoute un coût pour la mise en place, le service et le rangement, par heure et par personnel de service, de 36.00

Les apéritifs ci-après sont servis pour un nombre minimum de 15 personnes.

Apéritif TGV (buffet)

Prix par personne

Petit vol-au-vent de jambon cru et fromage frais à la ciboulette

Crostinis au pesto de roquette et noisettes

Cake au carottes, olives noires et romarin

Feuilleté aux champignons et à l'oignon confit

Fougasse de tomates, gruyère et thym

Vin blanc et rouge, jus d'orange et eau minérale 30.00Café en supplément (sur demande) 2.50**Apéritif TRANSALPIN** (buffet)

Prix par personne

Assortiment de canapés : saumon à l'aneth, œuf-mayo et noisettes, pâté méditerranéen aux légumes

Plateau de sandwiches : jambon cru et brie, spianata et tomate fraîche, thon et crudités

Duo de mini vol au vent : fromage frais et noix, pesto de roquette

Brochettes : tomates cerise et mozzarella, poulet mariné

Verrine de crudités et sa sauce aux herbes

Mini muffins aux lardons

Petite planchette de fromages, fruits et fruits secs et sa corbeille de pain

Mosaïque de tartelettes: crème et fraises, fruits de saison, pomme-cannelle

Moelleux de chocolat et sa mousse au chocolat

Corbeille de fruits frais

Vin blanc et rouge, jus d'orange et eau minérale 47.00Café en supplément (sur demande) 2.50

Apéritif dînatoire **Alta Velocidad Española (buffet)**

Prix par personne

Grand assortiment de tapas

Carrousel de pinchos et montaditos froids et chauds

Olives marinées maison

Tortilla de patatas

Gaspacho

Planchette de charcuterie ibérique

« Pan con tomate »

Empanadas galicienne

Verrine de paella

Vin blanc et rouge, jus d'orange et eau minérale

58.00

Café en supplément (sur demande)

2.50



Les menus du traiteur « La Bonne Fourchette »

Les menus ci-après sont servis sur des grandes tables rondes à 8 places.

Le coût par table pour la location et le nappage se monte à 20.00

Les boissons ne sont pas comprises dans le prix des trois menus ci-dessous.

Aux menus ci-après s'ajoute un coût pour la mise en place, le service et le rangement, par heure et par personnel de service, de 36.00

Les menus ci-après sont servis pour un nombre minimum de 15 personnes.

Menu **IRIS**

Prix par personne

Vol-au-vent au saumon, épinards et mascarpone

Petite salade de crudités, vinaigrette au balsamique blanc

Carré de porc farci à la duxelles de champignons (version végétarienne sur demande)

Crème de pommes de terre et carottes Vichy

Mousse de pomme à la cannelle 37.00

Menu **TALGO**

Prix par personne

Assortiment de tapas de saison

Salade méditerranéenne et sa sauce maison

Paella préparée devant les convives le temps de l'apéritif :

mixte (viande/fruits de mer), poulet, fruits de mer ou végétarienne

(un seul choix par groupe ou deux à partir de 40 personnes)

Crème catalane 47.00

Menu **DIAGONAL**

Prix par personne

Feuilleté aux légumes grillés et au chèvre

Pousses vertes à la vinaigrette au miel

Bœuf bourguignon à l'ancienne et échalotes confites (version végétarienne sur demande)

Papardelles au thym

Panna Cotta au coulis de framboises 52.00

Boissons qui accompagnent les menus IRIS, TALGO et DIAGONAL

Eau minérale, avec ou sans gaz	1,5 l	4.50
Vins blancs		
- Nebla, Verdejo, DO Castilla y Leon (ES)		26.00
- Albarino, Rias Baixas (ES)		29.50
- Johannisberg Belroche, Valais		30.00
- Vully blanc, Domaine de Chambaz		35.00
Vins rouges		
- Peñamonte crianza, Toro, Bodegas riojanas (ES)		30.00
- Pinot noir du Vully, Domaine de Chambaz		38.00
- Malbec Terrazas Reserva, Mendoza, Argentine		38.50
- San Carlo, Merlot del Locarnese, Ticino		46.00
Café (Nespresso)		2.50

Les propositions du traiteur Götschmann

Les apéritifs ci-dessous sont servis sur tables hautes.

Les menus ci-après (entrée, plat, dessert) sont servis sur des grandes tables rondes à 8 places.

Le coût par table pour la location et le nappage se monte à 20.00

Les boissons ne sont pas comprises dans les offres ci-après.

À ces apéritifs et menus s'ajoute un coût pour la mise en place, le service et le rangement, par heure et par personnel de service, de 36.00

Les apéritifs et menus ci-dessous sont servis pour un nombre minimum de 15 personnes.

Les menus ci-après (entrée, plat, dessert) doivent être choisis pareillement pour tout le groupe.

Apéritif riche : Assortiments de viandes froides et fromages

Prix par personne

Choix des meilleurs fromages fribourgeois : Vacherin, Gruyère, Brie, Mutschli singinois, Kaiseregg

Jambon fermier, saucisse au nectar de fleurs bio du Valais, lard cru à la bière, jambon cru fribourgeois, viande séchée maison

Humus maison avec crackers, amuse-bouches (saumon, thon, œuf, poulet curry, asperges, roastbeef, salami), brochettes d'antipasti et mélange de pains singinois

Gâteau à la crème 29.00

Apéritif riche avec soupe de chalet 35.00

Salade au fenouil, pomme et curry 3.50

Soupe de chalet 9.00

Brochettes à Kaeserberg (repas interactif)

Prix par personne

Bœuf Angus, saucisses du dragon, lard, légumes et 3 salades
(2 brochettes par personne) 29.00

Brochettes végétariennes (sur demande)
(2 brochettes par personne) 29.00



Les Menus Götschmann : Entrées à choix

Prix par personne

- Croûte aux champignons 11.00
- Salade mêlée (verte, carottes, choux, mangues, pommes), œufs, lardons et croûtons 11.00
- Pâté de veau au Calvados, salade de céleri aux noix, doucette et sauce Cumberland 11.00

Les Menus Götschmann : Plats à choix

Prix par personne

- Urchig
Saucisse à rôtir de porc selon une recette familiale, röstis
Sauce aux oignons et variation de légumes de saison 22.00
- Végétarien
Risotto aux champignons de la région du Gantrisch et du Falli-Höllli
Copeaux de parmesan et variation de légumes de saison 25.00
- Grand-mère
Carré de porc rôti sauce aux champignons de la région du Gantrisch
Gratin dauphinois et variation de légumes de saison 27.00
- Fitness
Rosbeef Angus, sauce aux herbes et « The Burnersauce »
Salade de fenouils curry/pommes/mangues, salade grecque, salade de pommes de terre
Assortiment de pains 29.00
- Rock'N'Roll
Bœuf braisé « à la Romano » ou gigot d'agneau ou les deux (50-50), mélange d'épices
Sauce maison (romarin, balsamique, réduction de vin, fond de veau)
Röstis et variation de légumes de saison 33.00
- Bénichon
Soupe fribourgeoise aux choux et carottes, herbes fraîches
Cuchaule et moutarde de Bénichon
Jambon de la borne, saucisson, lard, saucisse fermière, choux et carottes
Gratin dauphinois 35.00

Les Menus Götschmann : Desserts à choix

Prix par personne

- Salade de fruits de saison 6.00
- Gâteau à la crème, tartelettes aux carottes et bricelets singinois 8.00
- Meringues et crème double & salade de fruits, coulis de fraises et bricelets singinois 8.00

Boissons du traiteur Götschmann

Eau minérale, avec ou sans gaz	1 l	5.00
Coca-Cola, limonade citron, jus de pommes	1,5 l	5.00
Cocktail kiwi-pomme fait maison, sans alcool	1,5 dl	4.00
Bière artisanale fribourgeoise « Patriote »	3 dl	4.00
Bière IPA ou blonde sans alcool	3 dl	4.00
Vully blanc Chasselas, Schmutz	7 dl	27.00
Vully blanc Pinot gris, Schmutz	7 dl	29.00
Vin rouge Perle du Rhodan, AOC Valais	7,5 dl	29.00
Vin rouge Barbera d'Alba Fenocchio	7,5 dl	37.00
Vin rouge Barolo Fenocchio & Porro	7,5 dl	74.00
Café et thé de Giffers ou autre thé	3 dl	2.50

CAPACITÉ DE NOS ESPACES

Divers équipements sont mis à disposition selon vos besoins : écran sur roulettes, microphone, beamer courte focale, pupitre d'orateur.

Nous vous invitons à venir en reconnaissance avant de réserver nos espaces pour un événement. Nous pourrions ainsi vous montrer les lieux et nos équipements.

Cinéma (salle fermée) jusqu'à 30 personnes (bancs uniquement)

Hall principal (espace ouvert)

Repas assis jusqu'à 80 personnes (tables rondes à 8 places)

Apéritif debout jusqu'à 100 personnes (tables hautes)

Conférence jusqu'à 60 personnes (chaises uniquement)

Séminaire jusqu'à 15 personnes (avec tables de travail)

Espace Ae 6/6 (espace ouvert)

Conférence jusqu'à 45 personnes (chaises uniquement)

ACCÈS EN TRANSPORTS PUBLICS

Depuis les gares de Fribourg ou de Givisiez :
Bus 9 jusqu'à l'arrêt **Rte du Coteau** puis 5' de marche

Accès en AUTO

Autoroute A12, sortie 8 **Fribourg Nord** direction Fribourg, puis suivre la signalétique (panneaux bruns)

Places de parc gratuites (garage souterrain et parking extérieur)

Accès en CAR

Autoroute A12, sortie 7 **Fribourg Centre** direction Fribourg, puis suivre la signalétique à partir de la station d'essence (panneaux bruns)

Place réservée pour les cars devant l'entrée principale