

SAISON 2022-2023

# MENUS

## *eagle lounge*



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# votre menu

Chère VIP, Cher VIP,

Nous sommes heureux de vous compter parmi nous pour cette nouvelle saison.

Ensemble, les équipes du GSHC et Prime & Co, vous ont préparé des menus aussi originaux que variés pour faire de chacun de vos matchs un moment exceptionnel.

Vous trouverez dans le présent livret les menus créés par le Chef Philippe Bourrel et ses équipes que vous pourrez découvrir tout au long de l'année.

A chaque match, choisissez entre le «menu du soir», le menu fondue ou la fondue seule, que vous pourrez réserver directement par ce lien : [réservation restaurant Eagle Lounge](#).

N'hésitez pas à nous préciser vos potentiels régimes spécifiques et allergies dès votre réservation sur le site.

Nous nous réjouissons de partager cette saison Grenat avec vous.

**#EnsembleToujours**

Salutations sportives,



**Isabelle Bonneau**  
Responsable clientèle  
VIP & Partenaires



**Quentin Delohen**  
Directeur Général  
Prime & Co



# MENU

*eagle lounge*

| 16 SEPTEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Tartare de boeuf Suisse  
Focaccia, roquette & tomates confites

### PLAT

Saumon de Norvège confit à la vapeur douce  
Risotto aux châtaignes & courge butternut

### DESSERT

Tarte citron meringuée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



# MENU

*eagle lounge*

| 23 SEPTEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Tataki de thon rouge & légumes en pickles

### PLAT

Risotto de céleri, melba de poisson  
& soupe de roche

### DESSERT

Mousseux ananas & croustillant au coco

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



# MENU

*eagle lounge*

| 27 SEPTEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Céleri rémoulade, moutarde à l'ancienne, tourteaux & pommes Granny

### PLAT

Magret de canard au miel  
Pommes de terre pont-neuf & carottes fondantes

### DESSERT

Brownie caramel beurre salé

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 30 SEPTEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Oeuf mollet, lentilles façon petit salé & velouté de champignons

### PLAT

Ballotine de volaille

Pommes de terre confites & purée de carottes au cumin

### DESSERT

Entremet poire-chocolat 72%

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE RESTAURATION ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 7 OCTOBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Soupe aigre douce aux champignons noirs

### PLAT

Sauté de boeuf Suisse au poivre Sarawak & pousses de bambous  
Riz parfumé à la citronnelle

### DESSERT

Forêt noire revisitée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.





# MENU

*eagle lounge*

| 15 OCTOBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Tartare de boeuf Suisse  
Focaccia, roquette & tomates confites

### PLAT

Saumon de Norvège confit à la vapeur douce  
Risotto aux châtaignes & courge butternut

### DESSERT

Tarte citron meringuée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL



# MENU

*eagle lounge*

| 23 OCTOBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Tataki de thon rouge & légumes en pickles

### PLAT

Risotto de céleri, melba de poisson  
& soupe de roche

### DESSERT

Mousseux ananas & croustillant au coco

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 25 OCTOBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Céleri rémoulade, moutarde à l'ancienne, tourteaux & pommes Granny

### PLAT

Magret de canard au miel  
Pommes de terre pont-neuf & carottes fondantes

### DESSERT

Brownie caramel beurre salé

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



# MENU

*eagle lounge*

| 29 OCTOBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Oeuf mollet, lentilles façon petit salé & velouté de champignons

### PLAT

Ballotine de volaille

Pommes de terre confites & purée de carottes au cumin

### DESSERT

Entremet poire-chocolat 72%

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO

HÔTELLERIE RESTAURATION ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 5 NOVEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Soupe aigre douce aux champignons noirs

### PLAT

Sauté de boeuf Suisse au poivre Sarawak & pousses de bambous  
Riz parfumé à la citronnelle

### DESSERT

Forêt noire revisitée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



# MENU

*eagle lounge*

| 15 NOVEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Tartare de boeuf Suisse  
Focaccia, roquette & tomates confites

### PLAT

Saumon de Norvège confit à la vapeur douce  
Risotto aux châtaignes & courge butternut

### DESSERT

Tarte citron meringuée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



# MENU

*eagle lounge*

| 20 NOVEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Tataki de thon rouge & légumes en pickles

### PLAT

Risotto de céleri, melba de poisson  
& soupe de roche

### DESSERT

Mousseux ananas & croustillant au coco

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 25 NOVEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Céleri rémoulade, moutarde à l'ancienne, tourteaux & pommes Granny

### PLAT

Magret de canard au miel  
Pommes de terre pont-neuf & carottes fondantes

### DESSERT

Brownie caramel beurre salé

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE RESTAURATION ÉVÉNEMENTIEL



# MENU

*eagle lounge*

| 29 NOVEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Oeuf mollet, lentilles façon petit salé & velouté de champignons

### PLAT

Ballotine de volaille

Pommes de terre confites & purée de carottes au cumin

### DESSERT

Entremet poire-chocolat 72%

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Soupe aigre douce aux champignons noirs

### PLAT

Sauté de boeuf Suisse au poivre Sarawak & pousses de bambous  
Riz parfumé à la citronnelle

### DESSERT

Forêt noire revisitée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 9 DÉCEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Tartare de boeuf Suisse  
Focaccia, roquette & tomates confites

### PLAT

Saumon de Norvège confit à la vapeur douce  
Risotto aux châtaignes & courge butternut

### DESSERT

Tarte citron meringuée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 22 DÉCEMBRE 2022

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Tataki de thon rouge & légumes en pickles

### PLAT

Risotto de céleri, melba de poisson  
& soupe de roche

### DESSERT

Mousseux ananas & croustillant au coco

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



# MENU

*eagle lounge*

| 6 JANVIER 2023

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Céleri rémoulade, moutarde à l'ancienne, tourteaux & pommes Granny

### PLAT

Magret de canard au miel  
Pommes de terre pont-neuf & carottes fondantes

### DESSERT

Brownie caramel beurre salé

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



# MENU

*eagle lounge*

| 13 JANVIER 2023

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Oeuf mollet, lentilles façon petit salé & velouté de champignons

### PLAT

Ballotine de volaille

Pommes de terre confites & purée de carottes au cumin

### DESSERT

Entremet poire-chocolat 72%

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 21 JANVIER 2023

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Soupe aigre douce aux champignons noirs

### PLAT

Sauté de boeuf Suisse au poivre Sarawak & pousses de bambous  
Riz parfumé à la citronnelle

### DESSERT

Forêt noire revisitée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL



# MENU

*eagle lounge*

| 28 JANVIER 2023

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Tartare de boeuf Suisse  
Focaccia, roquette & tomates confites

### PLAT

Saumon de Norvège confit à la vapeur douce  
Risotto aux châtaignes & courge butternut

### DESSERT

Tarte citron meringuée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 31 JANVIER 2023

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Tataki de thon rouge & légumes en pickles

### PLAT

Risotto de céleri, melba de poisson  
& soupe de roche

### DESSERT

Mousseux ananas & croustillant au coco

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 5 FÉVRIER 2023

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Céleri rémoulade, moutarde à l'ancienne, tourteaux & pommes Granny

### PLAT

Magret de canard au miel  
Pommes de terre pont-neuf & carottes fondantes

### DESSERT

Brownie caramel beurre salé

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



# MENU

*eagle lounge*

| 18 FÉVRIER 2023

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Oeuf mollet, lentilles façon petit salé & velouté de champignons

### PLAT

Ballotine de volaille

Pommes de terre confites & purée de carottes au cumin

### DESSERT

Entremet poire-chocolat 72%

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL

# MENU

*eagle lounge*

| 25 FÉVRIER 2023

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉE

Soupe aigre douce aux champignons noirs

### PLAT

Sauté de boeuf Suisse au poivre Sarawak & pousses de bambous  
Riz parfumé à la citronnelle

### DESSERT

Forêt noire revisitée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



# MENU

*eagle lounge*

| 4 MARS 2023

*au choix*

**Menu du soir** | CHF 55.- (TTC)

**Menu spécial fondue** | CHF 49.- (TTC)

*(Fondue, charcuterie, meringue & double crème)*

**Fondue simple** | CHF 30.- (TTC)

## DÉTAILS MENU DU SOIR

### ENTRÉES

Tartare de boeuf Suisse  
Focaccia, roquette & tomates confites

### PLAT

Saumon de Norvège confit à la vapeur douce  
Risotto aux châtaignes & courge butternut

### DESSERT

Tarte citron meringuée

Les prix s'entendent en CHF, toutes taxes comprises & par personne.



PRIME & CO  
HÔTELLERIE - RESTAURATION - ÉVÉNEMENTIEL