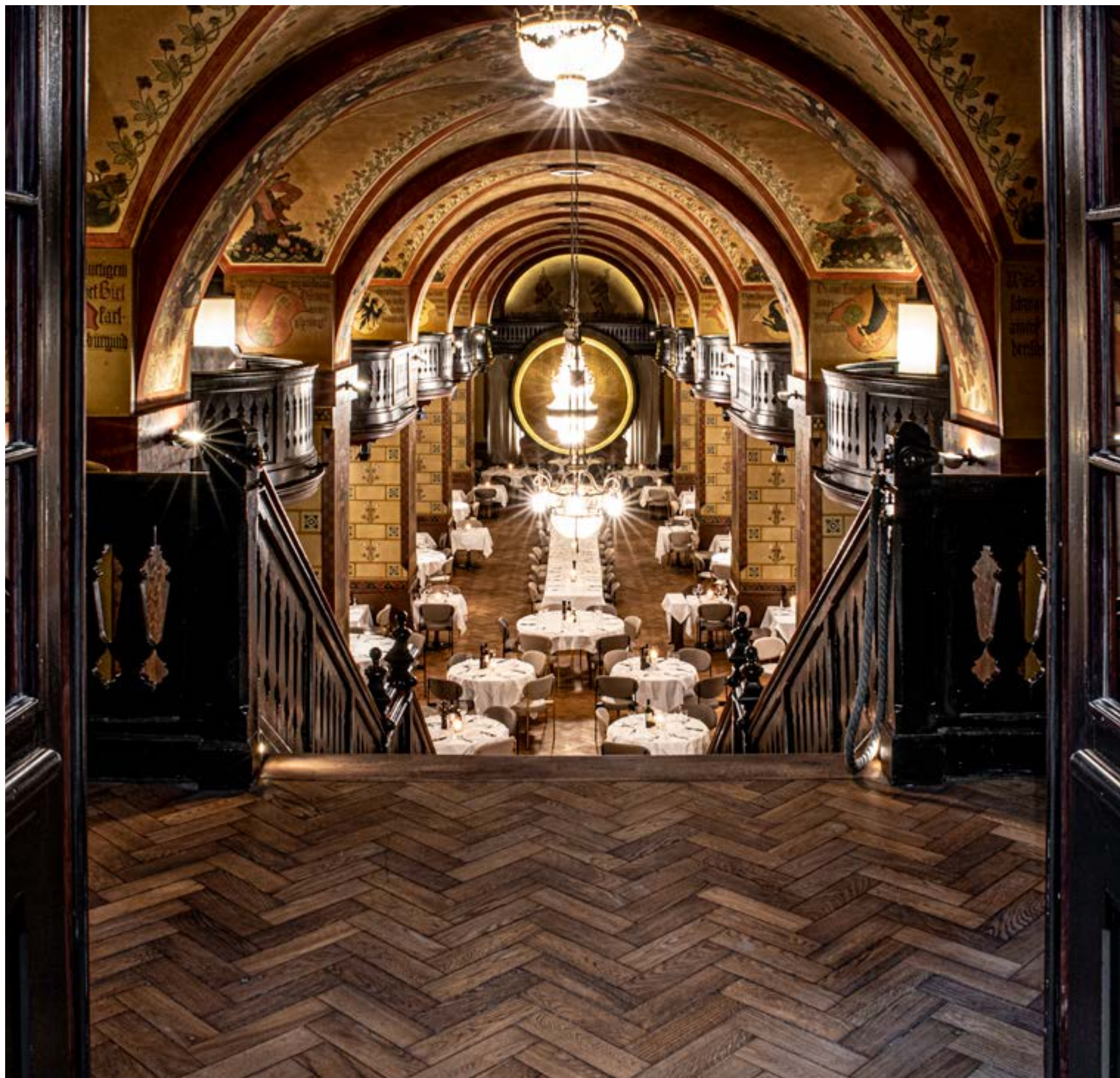




KORNHAUSKELLER
RESTAURANT · BAR



ÉVÉNEMENTS ET BANQUETS

au Kornhaus

Kornhausplatz 18, 3011 Bern, +41 31 327 72 72, info@kornhaus-bern.ch, kornhaus-bern.ch

LE KORNSHAUS ET SON HISTOIRE

Le Kornhaus de Berne fut construit entre 1711 et 1718 et est considéré comme l'un des plus beaux exemples du style baroque de la ville. Les trois étages supérieurs servaient de grenier à grain tandis que le vin et les tonneaux étaient entreposés dans les caves.

Au début du XIXe siècle, les greniers ont perdu leur destination initiale lorsque l'approvisionnement en denrées alimentaires fut largement privatisé. Après plusieurs changements d'affectation, le Kornhauskeller fut loué comme débit de boissons. Un musée ouvrit dans les étages supérieurs et un restaurant fut créé dans la cave. Seul le marché aux grains demeura dans son lieu d'origine.

En 1893, on fit appel à l'architecte Friedrich Schneider pour transformer l'espace sous les hautes voûtes en un endroit de réception. Il y installa des galeries en bois, relia la cave par un imposant escalier et créa une décoration murale simple. En 1897, un concours fut lancé dont l'objectif était de mettre de la couleur dans la décoration de la cave.

Rudolf Mürger, à l'origine du concours, fit lui aussi une proposition et le contrat lui fut adjugé. Le Kornhauskeller reçut une décoration de style Art Nouveau où figuraient les blasons des offices du Canton de Berne, des maximes d'Otto von Greyerz, des représentations d'ensembles musicaux locaux et de la flore et de la faune de la région.

C'est en 1998 que débute la collaboration avec Bindella, lorsque la ville de Berne recherche un locataire pour y fonder un établissement gastronomique. Depuis lors, plus de 80 employés de 20 nationalités différentes travaillent dans les somptueux Kornhauskeller.

CULTURE DU VIN ET BINDELLA

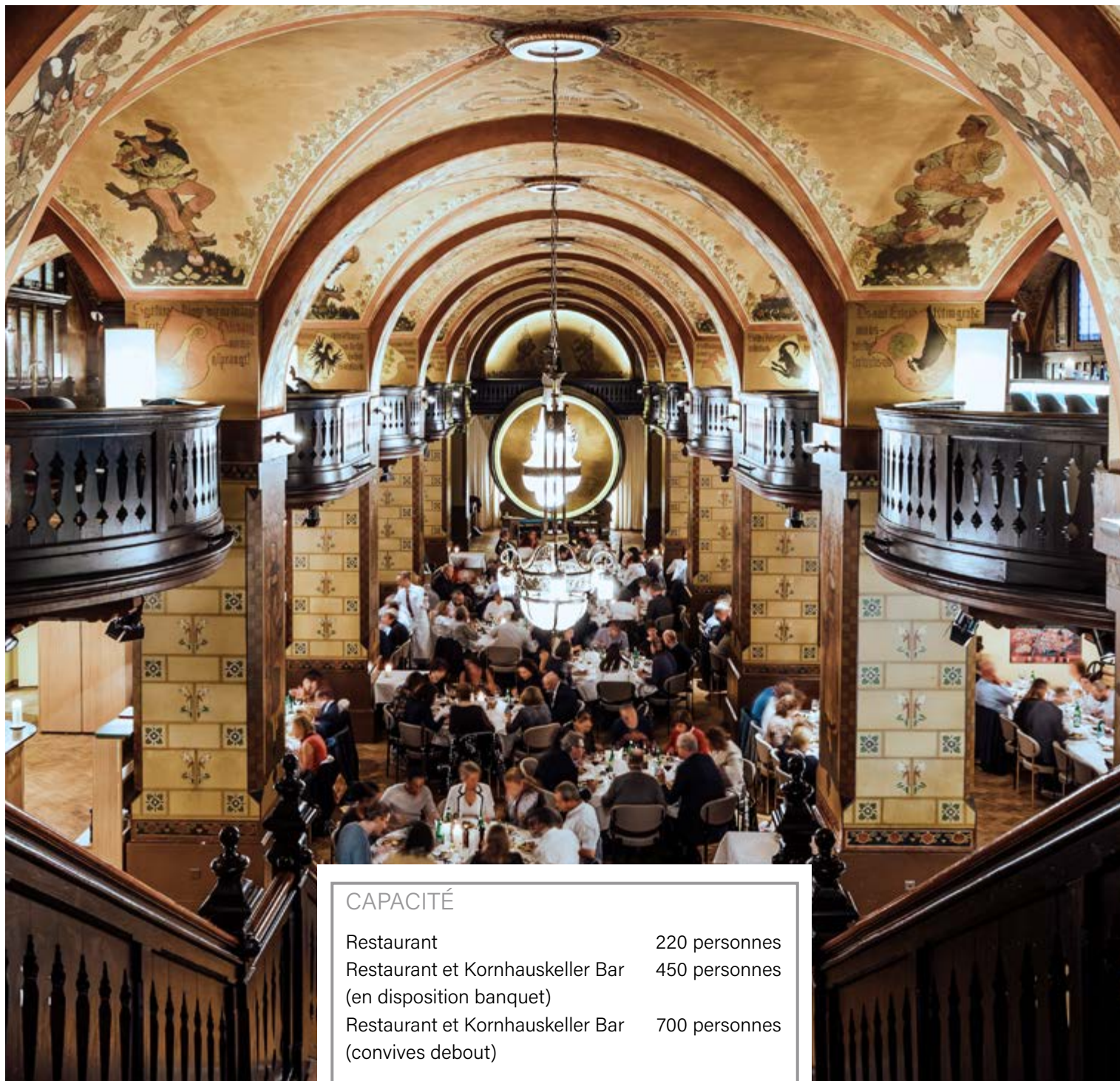
Bindella, entreprise familiale qui propose plus de 400 vins dans son négoce et possède son propre domaine viticole en Toscane, fait en sorte que le vin occupe aujourd'hui encore une place de choix au Kornhaus.

Notre sélection est surtout axée sur l'Italie et la France, pays de tradition viticole, mais nous avons aussi un vaste choix de vins suisses. Demandez notre généreuse liste des vins, visitez la cave ou bien venez profiter d'une dégustation.



BIENVENUE AU KORNSHAUSKELLER

Venez passer un moment de célébration ou de détente avec nous, en petit comité ou en grand groupe. Inspirés de plats régionaux, un délicieux menu vous est proposé au déjeuner, ainsi qu'un choix à la carte le midi et le soir. Vous sélectionnerez le vin qui convient parmi notre carte soigneusement composée.



CAPACITÉ

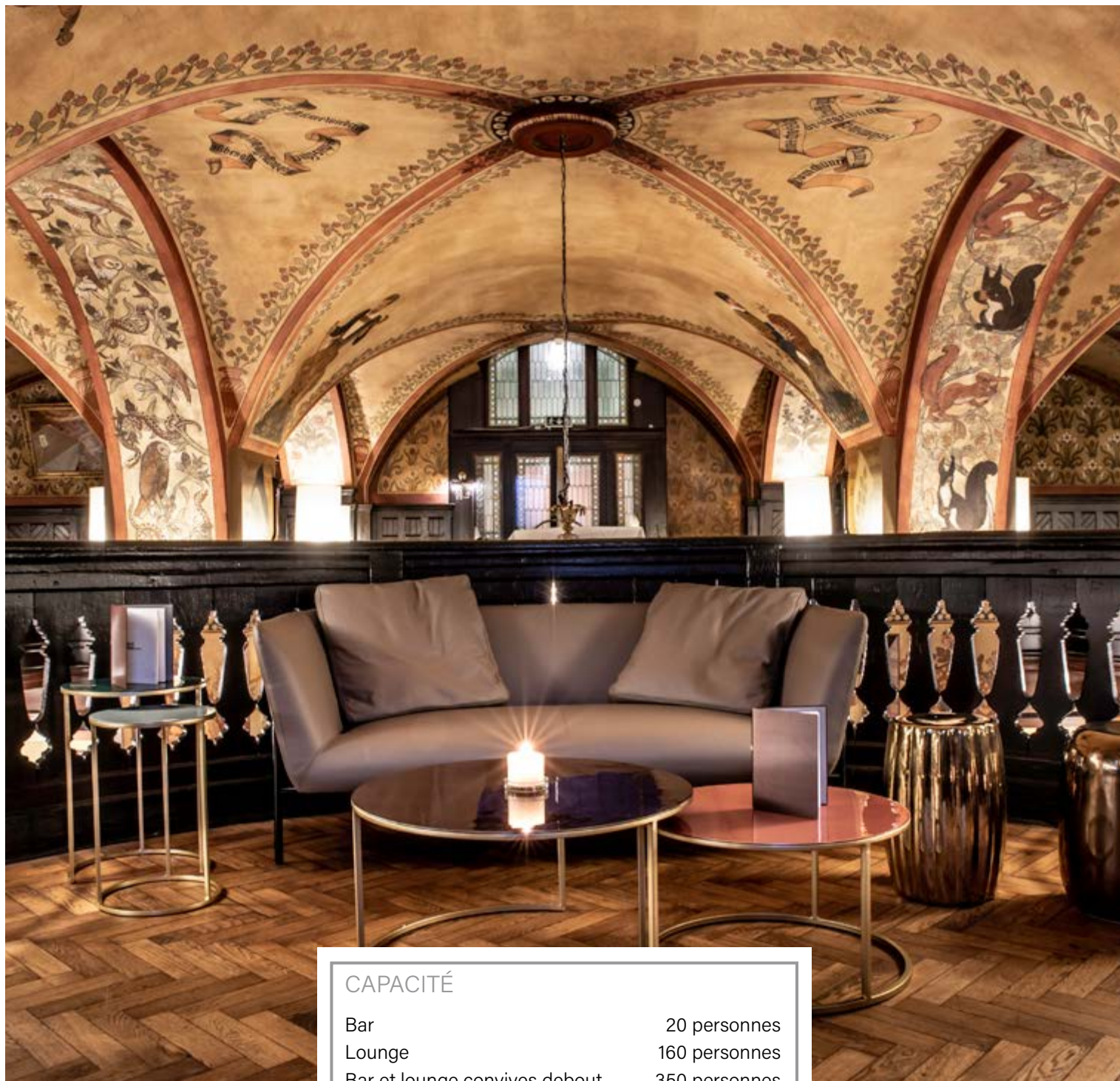
Restaurant	220 personnes
Restaurant et Kornhauskeller Bar (en disposition banquet)	450 personnes
Restaurant et Kornhauskeller Bar (convives debout)	700 personnes

HORAIRES

Lundi au samedi	11h30 à 14h30 17h30 à 23h30
Dimanche	fermé
Plats chauds	11h30 à 14h00 17h30 à 22h00

BIENVENUE AU KORNHAUSKELLER BAR

Impressionnant avec ses jolis balcons, le bar est accueillant et idéal pour un apéritif entre amis, en famille ou entre collègues et y déguster ses extra-ordinaires cocktails et amuse-bouche dans une ambiance conviviale.



CAPACITÉ

Bar	20 personnes
Lounge	160 personnes
Bar et lounge convives debout	350 personnes

HORAIRES

Lundi au jeudi	17h00 à 00h30
Vendredi	17h00 à 02h00
Samedi	17h00 à 02h00
Dimanche	fermé

VOTRE ÉVÉNEMENT AU KORNGHAUS

Fête de famille, événement d'entreprise ou mariage, nos locaux offrent le cadre parfait. Que ce soit dans le Kornhauskeller ou le Kornhauskeller Bar, vous trouverez l'ambiance qui vous convient. Avec notre large gamme de vins et spiritueux, nous avons également la possibilité d'animer une dégustation ou un atelier de mixologie. Nous vous assistons volontiers dans la planification de votre événement et vous accompagnons avec professionnalisme selon vos souhaits.

N'hésitez pas à nous contacter! Nous nous ferons un plaisir de vous donner des renseignements sur les conditions générales.



ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS ET DE BANQUETS:

Team Administration & Banquets

+41 31 327 72 72

Kornhauskeller

Restaurant & Bar

Kornhausplatz 18

3011 Bern

T +41 31 327 72 72

info@kornhaus-bern.ch

kornhaus-bern.ch

SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

«KORNHAUS-PLÄTTLI» CHF 26 PAR PERSONNE

Fromages à pâte dure et molle de la région de Berne ^v
Viande séchée d'Emmental
Jambon de campagne fumé d'Emmental
Saucisse d'Emmental
Lard cru
Tarte au fromage bernoise, aux poireaux et épinards ^v
Accompagnement de cornichons, oignons perlés,
mostarda et moutarde aux figues ^v

«KORNHAUS XL» en plus du Kornhaus-Plättli CHF 36 PAR PERSONNE

Pain complet avec roastbeef et sauce tartare maison
Saumon des Alpes suisses sur pumpernickel avec
sauce à l'aneth et à la moutarde
Légumes, sauce au séré et fines herbes ^{v+}

SUPPLÉMENT D'APÉRITIFS	par pièce
Amandes rôties aux épices ^{v+}	3
Saumon des Alpes suisses sur pumpernickel avec sauce à l'aneth et moutarde	5
Olives marinées ^{v+}	2
Légumes, sauce au séré et fines herbes ^{v+}	4
Gressins au jambon cru	5

SUPPLÉMENT CHAUD D'APÉRITIFS	par pièce
Soupe de saison	5
Tarte au fromage bernoise, aux poireaux et épinards ^v	4
Boulettes de bœuf et sa sauce piquante	5
Croissant au jambon	4
Poisson en pâte de bière et sauce à l'ail	4
Falafel à la sauce au yaourt et coriandre ^v	4
Pain complet avec roastbeef tiède	6
Brochettes champignons-échalotes à la sauce tomate au vinaigre balsamique	4
Chou-fleur «Wings» ^{v+}	4
Brochettes de poulet à la sauce moutarde	5

«MAKE YOUR COMBO» CROSTINI	par pièce	4
Fromage de chèvre, figues, noix ^v		
Jambon cru d'Emmental		
Olives, thym, crème de truffes ^{v+}		
Tomates, basilic, échalotes ^v		
Petits pains au houmous ^{v+}		

SUGGESTIONS DE MENUS – PRINTEMPS

Mars, Avril, Mai

PRINTEMPS 1

Par personne: CHF 75.00

Soupe moussante au vin blanc de Bienne ^{v+}

Oignons rôtis

—

Tranche de saumon des Alpes suisses

Sauce au vin blanc • Risotto • Épinards

—

Panna Cotta ^{v+}

Compote de fruits de saison

PRINTEMPS 2

Par personne: CHF 78.00

Jambon cru sur salade d'épinards jeunes

Tomates cerises • Radis vinaigrette

—

Rôti de bœuf rose

Sauce Béarnaise • Légumes de saison •

Pommes de terre au citron

—

Symphonie de desserts de printemps

PRINTEMPS 1

option végétarien

Par personne: CHF 62.00

Soupe moussante au vin blanc de Bienne ^{v+}

Oignons rôtis

—

Risotto de champignons des bois

avec burrata ^v

Noix de cajou caramélisées

—

Panna Cotta ^{v+}

Compote de fruits de saison

PRINTEMPS 2

option végan

Par personne: CHF 78.00

Burrata végan sur jeunes pousses d'épinard ^{v+}

Tomates cerises • Radis vinaigrette

—

Chou farci au planted.pulled ^{v+}

Salsa tomate-basilic • Pommes de terre au citron

—

Symphonie de desserts de printemps ^{v+}

NOTRE RECOMMANDATION DE VIN:

VINS BLANCS

75 cl

Bärnerwy aoc

58

Weingut Krebs, Bielersee

Gutedel

Terre di tufi Toscana igt

61

Teruzzi, Toscana

Trebbiano, Vernaccia di San Gimignano

VINS ROUGES

75 cl

Bärnerwy aoc

56

Weingut Krebs, Bielersee

Pinot noir

Dolcetto d'Alba doc – «Faletto»

74

Bruno Giacosa, Piemonte

Dolcetto

v végétarien

v+ végan

Offre valable jusqu'au 31.01.2025
Les composants de chaque suggestion de menu peuvent être échangés sur demande.

Des menus à 4 plats sont disponibles sur demande.
Nous nous ferons un plaisir de vous aider à faire votre choix.

SUGGESTIONS DE MENUS – ÉTÉ

Juin, Juillet, Août

ÉTÉ 1

Par personne: CHF 85.00

Trilogie du melon

Jambon cru d'Emmental • Menthe

—

Piccata de veau

Risotto au citron • Brocoli • Sauce au jus balsamique

—

Symphonie Amour d'été ^v

ÉTÉ 2

Par personne: CHF 90.00

Tomates cerises avec mozzarella di buffala suisse ^v

Basilic • Sauce au vinaigre balsamique

—

Filet de bœuf

Jus aux échalotes • Légumes de saison •

Pommes de terre au romarin

—

Mousse à la fraise ^{v+}

ÉTÉ 1

option végétarien

Par personne: CHF 68.00

Trilogie du melon ^{v+}

Tofu mariné • Menthe

—

Aubergine farcie au quinoa ^v

Menthe • Citron caramélisé • Nouilles fines

—

Symphonie Amour d'été ^v

ÉTÉ 2

option végétarien

Par personne: CHF 75.00

Tomates cerises avec mozzarella di buffala suisse ^v

Basilic • Sauce au vinaigre balsamique

—

planted. Steak ^v

Nouilles fines • Sauce tomate masala • Brocoli

—

Mousse à la fraise ^{v+}

NOTRE RECOMMANDATION DE VIN:

VINS BLANCS

75cl

Neuchâtel Oeil-de-Perdrix aoc
Domaine du Château Vaumarcus, Neuchâtel
Pinot noir

58

VINS ROUGES

75cl

Biasca Premium Merlot Ticino
Gialdi Vini, Ticino
Merlot

64

Cúmaro Conero docg, Riserva
Umani Ronchi, Marche
Montepulciano

70

v végétarien
v+ végétarien

Offre valable jusqu'au 31.01.2025
Les composants de chaque suggestion de menu peuvent être échangés sur demande.
Des menus à 4 plats sont disponibles sur demande.
Nous nous ferons un plaisir de vous aider à faire votre choix.

SUGGESTIONS DE MENUS – AUTOMNE

Septembre, Octobre, Novembre

AUTOMNE 1

Par personne: CHF 89.00

Velouté potiron-orange ^{v+}

Graines de courge rôties

—

Filet de bœuf suisse

Sauce à la truffe • Purée de pommes de terre •

Carottes • Chou kale rôti

—

Crème au jus de pomme ^{v+}

Beignets aux pommes • Croquant

AUTOMNE 2

Par personne: CHF 75.00

Laitue romaine ^{v+}

Poires • Figues marinées •

Vinaigrette sombre échalote-romarin

—

Joue de veau braisée au merlot tessinois

Tagliatelles • Champignons

—

Variation marron ^{v+}

Vermicelles • Mousse • Parfait

AUTOMNE 1

option végétarien

Par personne: CHF 75.00

Velouté potiron-orange ^{v+}

Graines de courge rôties

—

Brochette planted.chicken^{v+}

Sauce à la truffe • Purée de pommes de terre •

Carottes • Chou kale rôti

—

Crème au jus de pomme ^{v+}

Beignets aux pommes • Croquant

AUTOMNE 2

option végétarien

Par personne: CHF 75.00

Laitue romaine ^{v+}

Poires • Figues marinées •

Vinaigrette sombre échalote-romarin

—

Raviolo ouvert ^{v+}

Chou rouge à la pomme • Choux de Bruxelles •

Potiron • Marrons • Champignons des bois bio •

Poire au vin rouge • Pesto à la noisette et ricotta végétarien

—

Variation marron ^{v+}

Vermicelles • Mousse • Parfait

NOTRE RECOMMANDATION DE VIN:

VINS BLANCS

75 cl

Arneis Langhe docg

56

Prunotto, Piemonte

Arneis

Petite Arvine de Molignon

66

«Les Pyramides» Valais aoc

Adrian & Diego Mathier, Valais

Petite Arvine

VINS ROUGES

75 cl

Pinot Noir Lucifer Valais aoc

59

Adrian & Diego Mathier, Valais

Pinot noir

Insoglio del Cinghiale Tosana igt

64

Tenuta di Biserno, Toscana

Syrah, Merlot, Cabernet franc,

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Offre valable jusqu'au 31.01.2025

Les composants de chaque suggestion de menu peuvent être échangés sur demande.

Des menus à 4 plats sont disponibles sur demande.

Nous nous ferons un plaisir de vous aider à faire votre choix.

v végétarien

v+ végétarien

SUGGESTIONS DE MENUS – HIVER

Décembre, Janvier, Février

HIVER 1

Par personne: CHF 90.00

Soupe au panais ^{v+}

Croûtons au fromage de montagne

—

Filet de bœuf et de veau suisse

Sauce béarnaise • Purée de pommes de terre •

Légumes-racines

—

Mousse au chocolat blanc et noir ^{v+}

Croustillant aux amandes

HIVER 2

Par personne: CHF 86.00

Salade de doucette

Œuf • Lard • Graines de grenade • Vinaigrette maison

—

Carré de veau

Jus balsamique de romarin et d'échalotes •

Gratin de pommes de terre • Carottes

—

Mousse de marrons ^{v+}

Compote de figues

HIVER 1

option végétarien

Par personne: CHF 85.00

Soupe au panais ^{v+}

Croûtons au fromage de montagne

—

Émincé bernoise planted.chicken ^{v+}

Purée de pommes de terre • Sauce à la crème

aux champignons

—

Mousse au chocolat blanc et noir ^{v+}

Croustillant aux amandes

HIVER 2

option végétarien

Par personne: CHF 75.00

Salade de doucette ^v

Champignons tièdes • Graines de grenade •

Vinaigrette maison

—

Escalope de céleri rôtie ^{v+}

Crème aigre végétane • Sauce aux pommes et chili •

Pommes de terre au four • Carottes

—

Mousse de marrons ^{v+}

Compote de figues

NOTRE RECOMMANDATION DE VIN:

VINS BLANCS

75 cl

Porer Pinot grigio Alto Adige doc
Alois Lageder, Alto Adige
Pinot grigio

64

Chardonnay Barrique Rebut La Neuveville
Stadt Bern, Bern
Chardonnay

69

VINS ROUGES

75 cl

Marchese Antinori Chianti classico docg, Riserva
Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toscana
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

89

Maienfelder Marschallgut
Cottinelli, Graubünden
Pinot noir

80

v végétarien
v+ végétan

Offre valable jusqu'au 31.01.2025
Les composants de chaque suggestion de menu peuvent être échangés sur demande.
Des menus à 4 plats sont disponibles sur demande.
Nous nous ferons un plaisir de vous aider à faire votre choix.

BUFFET DE DESSERTS

Pour les événements à partir de 100 personnes nous proposons également les suppléments suivants:

Le buffet de dessert se compose d'une base de plats, complétée par notre offre saisonnière:

GRAND BUFFET DE DESSERTS (SELON LA SAISON) À 35 CHF PAR PERSONNE:

BUFFET DE DESSERTS PRINTEMPS & ÉTÉ

Salade de fruits de saison ^{v+}
Tiramisù
Mousse au chocolat blanc et noir ^{v+}
Panna cotta avec compote de fruits de saison ^{v+}
Millefeuille
Tartelettes au citron ^v
Gâteau à la carotte ^v
Crumble aux fruits

BUFFET DE DESSERTS AUTOMNE & HIVER

Salade de fruits de saison ^{v+}
Tiramisù
Mousse au chocolat blanc et noir ^{v+}
Panna cotta avec compote de fruits de saison ^{v+}
Millefeuille
Strudel aux pommes «Kornhaus» avec sauce vanille ^v
Brownie fait maison ^v
Crème brûlée aux amandes

COMPOSANTS SUPPLÉMENTAIRES EN COMPLÉMENT

par personne:

Coupe de glace	3
Choux à la crème fourrés	3
Muffins	3
Mini cubes Forêt-Noire	5
Meringues mit Rahm	5
4 sortes de fromage	7

BUFFET DINNER

Pour une rencontre décontractée au déjeuner nous recommandons nos déjeuners debout au bar de la galerie.

L'offre varie selon la saison et est proposée
à partir de 20 personnes
Certains plats sont servis au buffet
et d'autres servis aux invités debout.

BUFFET DINNER PETIT À 70 CHF PAR PERSONNE:

Offre de plats selon la saison

Différents amuse-gueule de saison, froids et chauds

—

1 plat principal de viande

1 plat principal végétarien

2 accompagnements de féculents

Légumes de saison

—

Variation de desserts Kornhaus

BUFFET DINNER GRAND À 85 CHF PAR PERSONNE:

Offre de plats selon la saison

Différentes salades composées, assiettes d'entrées froides

—

1 plat principal de poisson

1 plat principal de viande

1 plat principal végétarien

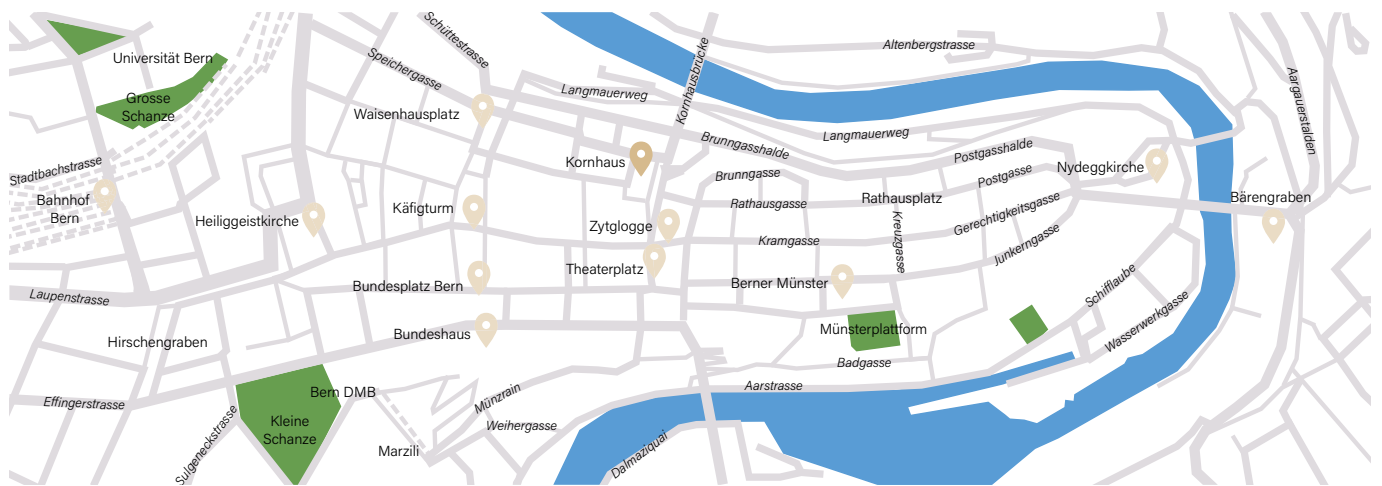
2 accompagnements de féculents

Légumes de saison

—

Variation de desserts Kornhaus

PLAN DE SITUATION



Team Administration & Banquets

+41 31 327 72 72

Kornhauskeller

Restaurant & Bar

Kornhausplatz 18

3011 Bern

T +41 31 327 72 72

info@kornhaus-bern.ch

kornhaus-bern.ch

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Kornhauskeller Restaurant & Bar
Bindella terra vite vita SA

PARTIES ET CONCLUSION DU CONTRAT

Le restaurant Kornhauskeller, ci-après dénommé le prestataire de services, fournit des prestations de banquet et de restauration pour des événements de toute nature de ses clients, ci-après dénommés les organisateurs, conformément au contrat détaillé conclu individuellement. Le contrat entre en vigueur à la signature du contrat détaillé.

RÉSERVATIONS PROVISOIRES

Réservées pour le client pendant 2 semaines maximum. Si aucune réponse n'est donnée avant la date convenue, nous nous réservons le droit de libérer la réservation provisoire sans autre forme de procès.

CHOIX DE L'OFFRE

Le choix des plats et des vins doit être communiqué 14 jours avant l'événement. S'il n'est pas communiqué dans ce délai, le Prestataire de Services se réserve le droit de le remplacer par des alternatives.

DOMMAGES

L'organisateur est dans tous les cas responsable de tous les dommages causés aux locaux, aux installations, au mobilier et aux alentours. L'organisateur est responsable des dommages ou de la perte des appareils loués. Le Kornhaus décline toute responsabilité.

PRIX

Nous nous réservons le droit de modifier les prix en fonction du renchérissement. Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA légale.

NOMBRE DE PERSONNES

Le nombre définitif de personnes doit être communiqué au plus tard 48 heures avant la manifestation. Il sert de base à la facturation. A partir de 2 jours ouvrables avant l'événement, nous facturons le menu choisi à 100% du dernier nombre de personnes annoncé.

HEURES D'OUVERTURE ET FRAIS DE PERSONNEL

Le restaurant, y compris le bar, est ouvert jusqu'à 00h30. Si la fête devait durer plus longtemps, un supplément de nuit de CHF 45/h par collaborateur et par heure entamée serait facturé. Il est impératif de respecter l'heure de fermeture imposée d'office jusqu'à 03h30 (dans ce cas, la fin du service des collaborateurs est fixée à 04h30). Le nombre de collaborateurs nécessaires est du ressort du Kornhaus et sera adapté aux besoins.

BILLETTERIE POUR LES ÉVÉNEMENTS

Les billets pour les événements au Kornhauskeller Berne peuvent être achetés, selon l'événement, via Eventfrog ou à la caisse du soir. En achetant un billet, l'acheteur acquiert le droit unique d'entrer, de visiter et de bénéficier des prestations annoncées pour l'événement inscrit sur le billet, dans la catégorie désignée et à l'heure/la date indiquée.

ÉCHANGE & RETOUR

L'échange ou le retour de billets est en principe exclu. Les billets ne peuvent notamment pas être retournés en cas d'annulation de l'événement ou de force majeure. Les billets ne sont pas remplacés en cas de perte ou d'endommagement (par exemple s'ils ne sont plus lisibles). Les abonnements de saison ne sont remplacés en cas de perte ou de détérioration que dans des cas exceptionnels et contre paiement d'une taxe. Si un changement de date d'événement a lieu, les billets de l'événement initial restent valables pour le nouvel événement.

ACOMPTE

Le Kornhaus se réserve le droit d'exiger, lors de la conclusion du contrat, un acompte pouvant atteindre un tiers du chiffre d'affaires escompté. Dans ce cas, la réservation n'est définitive qu'après réception du paiement.

CONDITIONS D'ANNULATION

Manifestation standard

Si l'organisateur se retire du contrat, les directives suivantes s'appliquent :

jusqu'à 1 mois avant l'événement	30% des coûts
jusqu'à 14 jours avant l'événement	60% des coûts
moins de 14 jours avant l'événement	100% des coûts

FRAIS DE TIRAGE

En tant qu'entreprise du groupe Bindella incluant une production de vin indépendante, les vins apportés par l'organisateur ne sont en principe pas servis.

PAIEMENT

Une facture est établie pour chaque événement, elle doit être réglée dans le délai de paiement accordé. Pour les paiements par carte de crédit, une commission de 3 % est réservée.

L'encaissement individuel est possible jusqu'à un groupe de 10 personnes. Pour les groupes de plus de 20 personnes, nous demandons un paiement par facture.

Nous envoyons les factures à partir de 500 CHF uniquement à des adresses de facturation suisses. Les entreprises ayant leur siège à l'étranger sont priées de payer sur place.

LIEU DE JURIDICTION

Les présentes conditions générales ainsi que les contrats conclus sur la base de celles-ci sont soumis au droit suisse. Le lieu d'exécution et le for juridique sont à Zurich.