



## Cellier du Château - Mets du terroir neuchâtelois

### Le service se fait sans couverts

1. **Flûtes au beurre** – 50g fr. 3. —
2. **Saucisse sèche** servie sur planchette rustique – pain  
(à l'absinthe-au marc- à la lie – à l'ail – fumé – aux noix aux noisettes  
au cerf – au sanglier – à l'agneau – cheval - au poivre – etc.) fr. 14. —
3. **Buffet Produits du terroir" 100 g + pains rustiques**  
Saucisses sèches – 6 variétés - Jambon de campagne - Lard fumé sec fr. 14. —
4. **"Grand Buffet Produits du terroir" 200 g + pains rustiques**  
Saucisses sèches, 6 variétés – Jambon de campagne – Lard fumé sec  
Fromages, 5 variétés - Saucisson Neuchâtelois fr. 24. —
5. **Terrine de poissons du Lac** maison (40 g) fr. 5. —
6. **Terrines** : morilles - pinot gris - campagnarde (40g) fr. 5. —
7. **Gâteau au fromage**, chaud, tranche (40g) fr. 4. —
8. **Cake au lard**, maison (40 g) fr. 4. —
9. **Sandwich "maison"** au jambon de campagne - saucisse sèche, etc. fr. 3. —
10. **Bâtonnets de légumes crus (50g) – sauces DIP "maison"** fr. 5. —
11. **Parfait glacé à l'absinthe ou au marc "maison"** (en gobelet) fr. 5. —
12. **Gâteau à l'œil-de-Perdrix ou au vin blanc de Neuchâtel** fr. 4. —

### Boissons

- 31 **Café - thé** fr. 3.50
32. **Eau minérale – Jus d'oranges – thé froid** – le litre fr. 7. —
33. **Jus de Raisin pasteurisé** (en saison : moût frais), le litre fr. 12. —
- 34 **Jus de pommes – Label Produit du terroir** – le litre fr. 12. —
35. **Absinthe, Kirsch, 2cl** fr. 5. —
36. **Eaux-de-Vie** : – **Poire Williams – Bérudge – Lie** fr. 6. —
36. **Marc du Vignoble, élevé en barrique de chêne** fr. 7. —

---

P.S. - Nous fonctionnons aux conditions identiques à un "Service Traiteur" et nous prendrons volontiers note de votre commande définitive au plus tard 7 jours avant la manifestation.  
Minimum 10 personnes. Prix indiqués "par personne", taxes et service compris.  
Sur demande, nous étudions volontiers d'autres propositions.

---