



## *Caveau du Château - Menus du terroir neuchâtelois*

1. Assiette du terroir (saucisses sèches - jambon - lard - crudités)  
Filets de palée du lac (selon arrivage) - sauce neuchâteloise - pommes vapeur  
Salade de fruits frais de saison fr. 39. —
  
2. Terrine de poissons du lac "maison" sauce ravigote et sa garniture  
Truite du Lac "au bleu" (selon arrivage) – Sauce hollandaise –  
Pommes vapeur  
Coupe vanille et sa soupe tiède de petits fruits rouges fr. 48. —
  
3. Assiette de salades de saison  
Saucisson neuchâtelois IGP, flambé au marc d'Auvernier  
Haricots verts (ou secs) – pommes vapeur  
Parfait glacé à l'absinthe (maison) fr. 40. —
  
4. Assiette de crudités – Soupe aux pois  
Jambon de campagne – Haricots verts – gratin dauphinois ou röstis  
Duo d'oranges et bananes flambées au marc du vignoble - glace vanille fr. 39. —
  
5. Filet de bondelle fumée du lac – Sauce raifort et Trio de salades  
Coq au pinot noir – Nouilles au beurre – Jardinière de légumes  
Strudel aux pommes et sa crème vanille fr. 40. —
  
6. Terrine de poissons du lac "maison" sauce ravigote et sa garniture  
Rôti neuchâtelois – Sauce au pinot noir – Épinards en branches –  
Pommes sautées au romarin  
Parfait glacé au marc (maison) fr. 40. —
  
7. Fondue Vigneronne – service en "Buffet" :  
Buffet de salades (6) – Buffet de sauces maison (6) et accompagnements (18)  
Viande de rumsteck de bœuf que l'on cuit dans un bouillon au vin rouge  
Riz Pilaf  
Parfait glacé à l'absinthe ou au marc (maison) fr. 50. —
  
8. Fondue NEPTUNE du Lac de Neuchâtel, service en "buffet"  
Buffet de salades (6) – Buffet de poissons du lac de Neuchâtel cuits dans un bouillon au  
Vin Blanc corsé – (min. 4 sortes, selon arrivage) – Caquelon de Sauce neuchâteloise  
Sauce tartare - Riz Pilaf ou gratin de pommes de terre  
Parfait glacé à l'absinthe ou au marc (maison) fr. 50. —
  
9. Grand Buffet du Terroir :  
Buffet de salades - Saucisses sèches à l'absinthe- au marc-à la lie, etc.  
Jambon de campagne (chaud ou froid) – lard sec fumé aux herbes – saucisson neuchâtelois en croûte-  
Terrine de poissons du lac "maison" – terrines aux morilles-de campagne-au pinot gris-  
Filets de bondelle fumée du lac et sauce au raifort – Fromages de nos campagnes –  
Pains rustiques  
Parfait glacé à l'absinthe ou au marc (maison) fr. 55. —

---

**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.****

---