



Terroir Neuchâtelois au Caveau du Château *Carte des mets*

Entrées

- | | |
|--|-----------|
| 1. Assiette de crudités de saison | fr. 7. — |
| 2. Potage aux légumes de saison (à choix- selon disponibilités de saison) | fr. 6. — |
| 3. Crème au vin blanc de notre Vignoble | fr. 7. — |
| 4. Assiette du terroir – saucisses sèches-jambon de campagne- lard fumé-garniture | fr. 10. — |
| 5. Terrine de campagne "maison" et garniture de salade | fr. 10. — |
| 6. Terrine de poissons du Lac "maison" , sauce ravigote et garniture de salade | fr. 10. — |
| 7. Filet de Bondelle fumée du Lac , sauce raifort et garniture de salade | fr. 10. — |

Plats

- | | |
|---|-----------|
| 11. Fondue Britchonne (fromages Neuchâtelois) - 220 g | fr. 22. — |
| 12. Tripes à la neuchâteloise - à volonté - salade - Pommes en robe des champs - | fr. 25. — |
| 13. Assiette du Terroir avec Saucisses sèches, 6 variétés – Jambon – Lard
Terrine de campagne – Fromages, 4 variétés, 250 g | fr. 24. — |
| 14. Grand Buffet du Terroir : Buffet de salades (6) Saucisses sèches (6 variétés)
Jambon de campagne – lard fumé sec – Saucisson neuchâtelois en croûte –
Filets de bondelle fumée sauce raifort – Terrine de poissons du Lac "maison"
Terrines de campagne, 3 variétés –Fromages (6) - pains rustiques | fr. 45. — |
| 15. Fondue Vigneronne – service en "Buffet":
Buffet de salades (6) – Buffet de sauces maison (6) et accompagnements (18)
Viande de rumsteck de bœuf cuite dans un bouillon au pinot noir – Riz Pilaf | fr. 42. — |
| 16. Fondue NEPTUNE du Lac : – 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 | fr. 42. — |

Desserts

- | | |
|--|----------|
| 21. Assiette de fromages du terroir – 6 variétés – garniture et pains rustiques | fr. 9. — |
| 22. Salade de fruits frais | fr. 7. — |
| 23. Poires (ou pruneaux) au vin rouge avec glace à la cannelle | fr. 8. — |
| 24. Coupe glacée vanille et ses raisins au marc du Vignoble | fr. 8. — |
| 25. Parfait glacé à l'absinthe ou au marc, "maison" | fr. 9. — |
| 26. Gâteau à l'œil-de-perdrix et sa boule glacée | fr. 7. — |

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. — |

Demandez notre carte des "menus terroir"

- 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

Château de Boudry – Oenothèque et Musée – Ambassade du Vignoble Neuchâtelois
Ruelle du Château 1 – CP 169 – 2017 Boudry
Patrice Février – Intendant

Tel 032.842.10.98 Fax 032.842.10.70 – Email chateauboudry@ne.ch
www.chateauboudry.ch

26.06.2013