

## MENUS DE GROUPE

DE 10 À 30 PERSONNES



### ENTRÉES

- CHF 11.- SOUPETTE AU CHASSELAS NEUCHÂTELOIS, SERVIE CHAUDE OU FROIDE
- CHF 11.- CRÈME DE COURGES DE LA RÉGION À L'ANCIENNE
- CHF 15.- PETITS NEUCHÂTELOIS (FEUILLETÉ DE SAUCISSON NEUCHÂTELOIS) ET SALADINE DE LA RÉGION
- CHF 16.- TERRINE MAISON AUX CORNES D'ABONDANCES, CRUDITÉS, CONFITURE D'AIRELLES
- CHF 16.- MOUSSE DE BONDELLE FUMÉE DU LAC, SALADINE DE LA RÉGION

### PLATS PRINCIPAUX

- CHF 27.- RÔTI NEUCHÂTELOIS, JUS AUX HERBES, GRATIN DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DU MARCHÉ
- CHF 25.- SAUCISSON NEUCHÂTELOIS ET SA MOUSSE À LA MOUTARDE, LENTILLES DES PRÉS D'AERUSE, POMMES VAPEURS
- CHF 28.- COQ AU VIN DE NEUCHÂTEL, TAGLIATELLES, HARICOTS SECS DU PAYS
- CHF 39.- GRENADIN DE VEAU À LA CRÈME DE ROMARIN DU CHÂTEAU, RISOTTO AU MAULER ET LÉGUMES DE BOUDRY
- CHF 48.- FILET DE BŒUF À LA RÉDUCTION DE PINOT NOIR NEUCHÂTELOIS, GRATIN À MARIANNE, LÉGUMES DE BOUDRY
- CHF 36.- FILETS DE PALÉE DU LAC À LA NEUCHÂTELOISE (SELON ARRIVAGE), RIZ PILAW, LÉGUMES DE BOUDRY
- CHF 26.- FONDUE NEUCHÂTELOISE AU MAULER
- CHF 32.- NAVARIN D'AGNEAU DES PONTS DE MARTEL AUX LÉGUMES RACINES, POLENTA DES PRÉS D'AREUSE

### FROMAGES

- CHF 10.- CHOIX DE FROMAGES DE NOTRE CANTON

### DESSERTS

- CHF 8.- TARTE AU NON FILTRÉ
- CHF 13.- SOUFFLÉ GLACÉ À L'ABSINTHE
- CHF 14.- PARFAIT GLACÉ AU MARC D'AUVERNIER ET SES RAISINS SEC IMBIBÉS
- CHF 14,50 MOUSSE AU CHOCOLAT AT SON ÉVENTAIL DE POIRE
- CHF 14,50 MILLES FEUILLES AU PAIN D'ÉPICES ET SA COMPOTE DE PRUNEAUX DE RIAUX

VEUILLEZ NOUS CONFIRMER LE NOMBRE DE CONVIVES DÉFINITIF AU PLUS TARD 3 JOURS AVANT VOTRE ÉVÈNEMENT, CELUI-CI FERA FOI POUR LA FACTURE FINALE.

NOUS VOUS PRIONS DE NOUS AVERTIR À LA RÉSERVATION D'ÉVENTUELS ALLERGIES, TOUT CHANGEMENT DE MENU LE JOUR DE VOTRE ÉVÈNEMENT NE POURRA PAS ÊTRE HONORÉ. NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE COMPRÉHENSION