

## MENUS DE GROUPE

DE 10 À 30 PERSONNES



### ENTRÉES

- CHF 11.- SOUPETTE AU CHASSELAS NEUCHÂTELOIS, SERVIE CHAUDE OU FROIDE
- CHF 14.- CRUDITÉS DES PRÉS D'AREUSE ET SES TOASTS DE CHÈVRE FRAIS DE LIGNIÈRES
- CHF 15.- PETITS NEUCHÂTELOIS (FEUILLETÉ DE SAUCISSON NEUCHÂTELOIS) ET SALADINE DE LA RÉGION
- CHF 16.- TERRINE MAISON AUX CORNES D'ABONDANCES, CRUDITÉS, GELÉE DE PINOT NOIR NEUCHÂTELOIS
- CHF 16.- MOUSSE DE BONDELLE FUMÉE DU LAC, SALADINE DE LA RÉGION

### PLATS PRINCIPAUX

- CHF 25.- SAUCISSON NEUCHÂTELOIS FAÇON TORRÉE ET SA MOUSSE À LA MOUTARDE, LENTILLES AUX LÉGUMES DES PRÉS D'AERUSE, POMMES VAPEURS
- CHF 28.- SALTIMBOCCA (FILET DE PORC, JAMBON CRU DES PONTS DE MARTEL ET SAUGE DE RIAUX), RISOTTO AU MAULER, LÉGUMES DE BOUDRY
- CHF 34.- SUPREME DE POULET DU PAYS À L'ESTRAGON DU VALLON, TAGLIATELLE, LÉGUMES DE BOUDRY
- CHF 43.- GRENADIN DE VEAU À LA CRÈME DE ROMARIN DU CHÂTEAU, RIZ SAUVAGE ET LÉGUMES DE BOUDRY
- CHF 47.- FILET DE BŒUF À LA RÉDUCTION DE PINOT NOIR NEUCHÂTELOIS, GRATIN À MARIANNE, LÉGUMES DE BOUDRY
- CHF 35.- FILETS DE PALÉE DU LAC À LA NEUCHÂTELOISE (SELON ARRIVAGE), RIZ PILAW, LÉGUMES DE BOUDRY
- CHF 26.- FONDUE NEUCHÂTELOISE AU MAULER

### FROMAGES

- CHF 10.- CHOIX DE FROMAGES DE NOTRE CANTON, CONFITURE DE CHASSELAS DU CHATEAU

### 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 PANNACOTTA À L'ASPÉRULE ODORANTE ET SES FRUITS DE SAISON
- CHF 14,50 MILLE FEUILLES FAÇON MARIANNE AUX FRUITS DE SAISON

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