

Menus banquets (dès 10 personnes)

Menu et garniture à choisir pour l'ensemble des convives.

Sur demande, un menu végétarien peut être composé selon le menu choisi.

Merci de nous signaler les régimes spéciaux.

Menu \A

CHF 48.-

Salade ou potage de saison

Filet de porc, sauce au miel, gratin dauphinois

ou

Filet de sandre, beurre blanc safrané, riz

ou

Supreme de poulet jaune élevé au maïs, frites maison

Les plats sont accompagnés de légumes de saison.

Dessert aux fruits

ou

Dessert autour du chocolat

Menu \B

CHF 58.-

Tartare de loup de mer

ou

Burrata et tomates, pesto de roquette, pignons de pin

ou

Mélange de salades, œuf mollet, lardons, copeaux de Gruyère

Filet de perches meunières, frites maison

ou

Coquille d'agneau à l'ail confit, gratin dauphinois

ou

Magret de canard, sauce aigre-douce, polenta crémeuse

Les plats sont accompagnés de légumes de saison.

Dessert aux fruits

ou

Dessert autour du chocolat

Menu \ C

CHF 65.-

Carpaccio de bœuf traditionnel
ou
Cassolette de fèves, chorizo Pata Negra
ou
Soupe de coquillages safranée

Entrecôte rassie sur l'os, sauce béarnaise, gratin dauphinois
ou
Baudroie aux herbes, pommes persillées
ou
Filet de bar aux câpres, riz

Les plats sont accompagnés de légumes de saison.

Dessert aux fruits
ou
Dessert autour du chocolat

Menu \ D

CHF 85.-

Tartare de thon, citron vert, soja et wakamé
ou
Tataki de bœuf, croûte au olives, salade de légumes croquant

Risotto aux langoustines, émulsion de bisque
ou
Œuf parfait sauce morilles, mouillettes

Filet de bœuf, sauce bordelaise, gratin dauphinois
ou
Filet de sandre sauvage, sauce citron, riz

Les plats sont accompagnés de légumes de saison.

Sélection de fromages affinés

Dessert aux fruits
ou
Dessert autour du chocolat



Informations et réservations

Hôtel Alpes et Lac
Place de la Gare 2, 2000 Neuchâtel
032 723 19 19 - hotel@alpesetlac.ch
www.alpesetlac.ch