

## Forfaits apéritifs et cocktails dînatoires, 2025 (dès 15 personnes)

---

### **Forfait « Mini apéritif »**

*CHF 12.– par personne*

Flûtes au beurre, olives marinées

Canapés à la mousse de fromage de chèvre, herbes provençales et tomates cherry

Canapés au tartare de bœuf, herbes, parmesan

### **Forfait « Petit apéritif »**

*CHF 20.– par personne*

Canapés au saumon fumé, aneth, citron

Canapés au foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits du moment

Dips de légumes, duo de sauces : cocktail, tzatziki

\*\*\*

Tarte flambée aux légumes et au fromage

Sèche au lard traditionnelle

### **Forfait « Grand apéritif »**

*CHF 26.– par personne*

Flûtes au beurre

Canapés au saumon fumé, aneth, citron

Canapés au tartare de bœuf, herbes, parmesan

Canapés au foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits du moment

\*\*\*

Brochettes tomates/gambas

Feuilleté aux poireaux et saucisson neuchâtelois

Sèche au lard traditionnelle

Tarte flambée aux légumes et au fromage

### **Forfait « Cocktail dînatoire »**

*CHF 37.–, par personne*

Dips de légumes, duo de sauces : cocktail et tzatziki

Pain surprise, salami, jambon, fromage

Canapés au foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits du moment

Canapés au jambon de Parme, parmesan et roquette

\*\*\*

St. Jacques poêlées et risotto au parmesan

Sèche au lard traditionnelle

Tarte flambée aux légumes et au fromage

Verrine « Papet » (poireaux, pommes de terre et saucisson)

Mini burger

### **Forfait « Grand dînatoire »**

*CHF 45.–, par personne*

Canapés au saumon fumé, aneth, citron

Canapés au foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits du moment

Cannelloni d'aubergines et tomates

\*\*\*

St. Jacques poêlées et risotto au parmesan

Croquettes de tomme neuchâteloise

Feuilletés aux poireaux et saucisson neuchâtelois

Brochettes tomates/gambas

Brochettes de sot-l'y-laisse, miel et sésame

Sèche au lard traditionnelle

Tarte flambée aux légumes et au fromage

### **Coin sucré**

*Facturé en sus, CHF 3.00/pièce*

Verrine de salade de fruits

Mini tiramisu

Tartelette au citron

Mousse au chocolat

Tartelette aux fruits de saison

Verrine de panna cotta aux fruits rouges



## Informations et réservations

---

Hôtel Alpes et Lac  
Place de la Gare 2, 2000 Neuchâtel  
032 723 19 19 - [hotel@alpesetlac.ch](mailto:hotel@alpesetlac.ch)  
[www.alpesetlac.ch](http://www.alpesetlac.ch)