

Menus banquets, 2025 (dès 10 personnes)

Menu 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 velouté du moment

Quasi de porc au pistou, gratin dauphinois

ou

Filet de lieu jaune, sauce à l'orange, risotto aux épinards

ou

Suprême de poulet à la crème de champignons de Paris, frites maison*

Les plats sont accompagnés de légumes de saison.

Dessert aux fruits

ou

Dessert au chocolat

**les frites maison sont disponibles pour les groupes jusqu'à 30 personnes.*

Au-delà, une autre garniture sera proposée.

Menu \B

CHF 58.-

Carpaccio de boeuf, parmesan, citron et roquette

ou

Vitello tonnato

ou

Salade César, façon La Terrasse

Filet de cabillaud, sauce au safran, écrasé de pommes de terre

ou

Blanquette de veau aux champignons de Paris, risotto à la tomate

ou

Filet de canette, jus au thym-citron, fricassée de pommes de terre grenaille

Les plats sont accompagnés de légumes de saison.

Dessert aux fruits

ou

Dessert au chocolat

Menu \ C

CHF 65.-

Terrine de foie gras, toasts et chutney de saison

ou

Filet de lotte servi froid, julienne de légumes, sauce au sésame

ou

Ballotine de saumon fumé, Philadelphia, vinaigrette à l'orange

Pièce d'entrecôte de bœuf Simmental, servie rosée, sauce au pinot noir de Neuchâtel, gratin dauphinois

ou

Suprême de pintade fermière aux morilles, fricassée de pommes de terre grenaille aux cébettes fraîches

ou

Filet de bar aux aromates, risotto à la tomate

Les plats sont accompagnés de légumes de saison.

Dessert aux fruits

ou

Dessert au chocolat

Menu \ D

CHF 85.-

Gravlax de filet de saumon, vinaigrette aux agrumes

ou

Saladine de gambas aux petits légumes, sauce au gingembre

Fricassée de sot-l'y-laisse et morilles, crémeux de carottes

ou

Filet de lotte servi sur une crème de coquillages

Filet de bœuf Simmental, sauce au pinot noir de Neuchâtel, gratin dauphinois

ou

Ballotine de brochet du lac, sauce homardine, risotto à la tomate

Les plats sont accompagnés de légumes de saison.

Sélection de deux fromages affinés (supplément CHF 10.-/personne)

Dessert aux fruits

ou

Dessert au 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