

Menus banquets, 2026 (dès 10 personnes)

Merci de sélectionner un seul menu pour l'ensemble des convives (A, B, C ou D).

Menu \A - CHF 48.- p.p.

Entrée, plat et dessert identiques pour l'ensemble des convives / Alternative végétarienne et régimes spéciaux sur demande.

Saladine ou soupe du moment

Carré de filet de porc des Ponts-de-Martel, jus au miel, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

ou

Filet de saumon à l'oseille, saladine de lentilles aux échalotes

ou

Épaule d'agneau confite en son jus, gratin de pommes de terre

Les plats sont accompagnés de légumes de saison

Trio de fromages affinés (supplément de CHF 10.- p.p.)

Dessert aux fruits

ou

Dessert au chocolat

Menu \B - CHF 58.- p.p.

Entrée, plat et dessert identiques pour l'ensemble des convives / Alternative végétarienne et régimes spéciaux sur demande.

Feuilleté aux champignons, écume parfumée

ou

Quenelle de brochet du lac, sauce homardine

ou

Gravlax de bœuf, vinaigrette de lentilles à l'huile de noisette

Filet de sandre, beurre blanc à la ciboulette, risotto crémeux au parmesan

ou

Bourguignon de bœuf aux champignons et petits oignons, mousseline de pommes de terre

ou

Magret de canard, jus parfumé à la cerise, polenta crémeuse

Les plats sont accompagnés de légumes de saison

Trio de fromages affinés (supplément de CHF 10.- p.p.)

Dessert aux fruits

ou

Dessert au chocolat

Menu \ C - CHF 68.- p.p.

Entrée, plat et dessert identiques pour l'ensemble des convives / Alternative végétarienne et régimes spéciaux sur demande.

Tartare de thon à la mangue et au basilic
ou
Pressé de foie gras et confit d'oignon
ou
Terrine aux champignons, servie tiède, oignons frits

Carré de bœuf de Simmental, sauce béarnaise, gratin dauphinois
ou
Filet de lotte, écume au basilic, sarrasin à l'huile de noisette
ou
Filet d'agneau, jus à l'olive noire, fricassée de pommes grenailles

Les plats sont accompagnés de légumes de saison

Trio de fromages affinés (supplément de CHF 10.- p.p.)

Dessert aux fruits
ou
Dessert au chocolat

Menu \ D - CHF 98.- p.p.

Entrée, plat et dessert identiques pour l'ensemble des convives / Alternative végétarienne et régimes spéciaux sur demande.

Saladine de homard aux agrumes
ou
Foie gras poêlé aux champignons

Tataki de bœuf au sésame
ou
Filet de bar servi sur son caviar d'aubergine, vinaigrette aux herbes

Carré de veau en croûte d'herbes, jus parfumé à l'estragon, gratin dauphinois
ou
Feuilleté de lotte et brochet, sauce écrevisses, quinoa aux herbes

Les plats sont accompagnés de légumes de saison

Trio de fromages affinés (supplément de CHF 10.- p.p.)

Dessert aux fruits
ou
Dessert au chocolat

Forfaits apéritifs et cocktails dînatoires, 2026 (dès 10 personnes)

Pour un groupe inférieur à 10 personnes, la facture sera établie pour 10 personnes.

Alternatives végétariennes et régimes spéciaux sur demande.

Forfait « Mini apéritif » - CHF 14.- p.p.

Canapés au tartare de bœuf

Cannelloni de courgettes au chèvre frais

Cakes aux olives

Gougères au Gruyère

Forfait « Petit apéritif » - CHF 22.- p.p.

Choux farcis au saumon fumé, aneth et citron confit

Canapés au tartare de bœuf

Dips de légumes, sauce guacamole et tzatziki

Cakes aux olives

Feuilletés aux légumes et poulet à l'estragon

Minis croque-monsieur

Forfait « Grand apéritif » - CHF 28.- p.p.

Choux farcis au saumon fumé, aneth et citron confit

Canapés au tartare de bœuf

Finger sandwiches (salami et thon)

Cakes aux olives

Tartelettes au saucisson neuchâtelois

Quiches au lard

Tartes flambées aux légumes et fromage

Forfait « Cocktail dînatoire » - CHF 38.– p.p.

Dips de légumes, sauces guacamole et tzatziki

Finger sandwiches (salami et thon)

Cannelloni de courgettes au chèvre frais

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

Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan

Tartelettes au saucisson neuchâtelois

Quiches au lard

Tartes flambées aux légumes et fromage

Minis croque-monsieur

Forfait « Grand dînatoire » - CHF 48.– p.p.

Roulades de veau façon vitello

Cannelloni de courgettes au chèvre frais

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

Finger sandwiches (salami et thon)

Tartelettes au saucisson neuchâtelois

Gougères au Gruyère

Feuilletés de légumes et poulet à l'estragon

Quiches au lard

Tartes flambées aux légumes et fromage

Minis burgers

Coin sucré - Facturé en sus, CHF 3.00/pièce

Verrines de salade de fruits

Minis tiramisu

Tartelettes au citron

Mousses au chocolat

Tartelettes aux fruits de saison

Verrines 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
www.alpesetlac.ch