

Menus banquets, 2027 (dès 10 personnes)

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

Menu A - CHF 52.– p.p.

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

Salade ou soupe du moment

Suprême de poulet du pays parfumé à la crème de champignons, fricassée de pommes de terre grenailles

ou

Filet de lieu jaune, beurre blanc à la ciboulette, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

ou

Navarin d'agneau aux petits légumes, semoule à la coriandre

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 62.– p.p.

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

Saumon confit par nos soins, crème à l'aneth

ou

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan

ou

Terrine de filet de sandre aux herbes, mayonnaise safranée

Filet de cabillaud, sauce au citron jaune et curcuma, risotto au parmesan

ou

Pièce de bœuf rôtie cuite à basse température, sauce au vin rouge, gratin dauphinois

ou

Fricassée de poulet aux morilles, 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 75.– p.p.

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

Tataki de bœuf au sésame et roquette
ou
Feuilleté aux champignons du moment
ou
Fricassée de gambas au curry vert

Pavé d'entrecôte de bœuf, sauce au pinot noir de Neuchâtel, gratin dauphinois
ou
Filet de lotte au chorizo, risotto au parmesan
ou
Épaule d'agneau confite en son jus, écrasé 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 D - CHF 95.– p.p.

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

Tarte fine au saucisson neuchâtelois, sauce moutarde
ou
Terrine de foie gras et son chutney du moment

Quenelle de brochet du lac sauce homardine
ou
Gravlax de filet de bœuf aux lentilles

Filet de veau aux morilles, gratin dauphinois
ou
Ballotine de sole et saumon, beurre blanc aux œufs de saumon

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, 2027 (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 17 - admin@alpesetlac.ch
www.alpesetlac.ch