

Menus pour séminaires et groupes en demi-pension

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.

CHF 48.–

Filet de porc, sauce au miel, gratin dauphinois

ou

Filet de sandre, beurre blanc safrané, riz

ou

Suprême de poulet fermier élevé au maïs, frites maison

Les plats sont accompagnés de légumes ou d'une petite salade, le tout de saison.

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

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

Forfaits apéritifs et cocktails dînatoires 2023 (dès 15 personnes)

Forfait « Mini apéritif »

CHF 12.– par personne

Flûtes au beurre, olives vertes

Canapés à la mousse de fromage de chèvre, miel, éclats de noix

Canapés au tartare de bœuf, herbes, parmesan

Forfait « Petit apéritif »

CHF 18.– par personne

Canapés à la mousseline de brochet, herbes fraîches, citron

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

Dips de légumes, duo de sauces : avocat, tomates épicées

Crème de légumes de saison

Sèche au lard traditionnelle

Forfait « Grand apéritif »

CHF 25.– par personne

Flûtes au beurre

Canapés aux rillettes de brochet, herbes fraîches

Canapés au tartare de bœuf, herbes, parmesan

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

Gambas aux amandes, persil

Feuilleté aux poireaux et saucisson neuchâtelois

Sèche au lard traditionnelle

Tarte flambée aux légumes et au fromage

Forfait « Cocktail dînatoire »

CHF 35.-, par personne

Crème de panais, brochette de saucisson neuchâtelois

Dips de légumes, duo de sauces : avocat, tomates épicées

Pain surprise, salami, jambon, thon

Madeleines au thon et tomates séchées

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

Canapés au jambon de Parme, petites figues marinées

Gambas aux amandes, persil

St. Jacques poêlées, risotto parfumé à la truffe blanche

Sèche au lard traditionnelle

Tarte flambée aux légumes et au fromage

Forfait « Grand dînatoire »

CHF 42.-, par personne

Canapés aux rillettes de brochet, herbes fraîches

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

Soupe de carottes et lait de coco, St. Jacques au sésame

Croquettes de tomme neuchâteloise

Feuilletés aux poireaux et saucisson neuchâtelois

Petits rouleaux de printemps aux légumes

Arancini au curry, gruyère et jambon de Parme

Pilons de poulet à la cacahuète

Sèche au lard traditionnelle

Tarte flambée aux légumes et au fromage



Informations et réservations

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