

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

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
www.alpesetlac.ch