



HOTEL BEAULAC

BANQUETS & COCKTAILS



Esplanade Léopold-Robert 2 2000 Neuchâtel Switzerland
T +41(0)32 723 11 11 sales@beaulac.ch beaulac.ch

SOMMAIRE

APÉRITIFS & COCKTAILS AU SKYBAR WAVES	P.3
JAPANESE CORNER	P.3
LES PLATEAUX GOURMANTS À PARTAGER	P.3
POUR LES BECS À SUCRE	P.3
APÉRITIFS & COCKTAILS DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE	P.4-8
LE FROID	P.4
LE CHAUD	P.4
LES PIÈCES CROUSTILLANTES	P.5
LES SUCRÉS	P.5
LES MENUS	P.6-7
CARTE DES MENUS DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE	P.8-9
LES ENTRÉES	P.8
LES PLATS DE RÉSISTANCE	P.8
LES DESSERTS	P.8
SHOW COOKING PRÉPARÉ À LA MINUTE DEVANT VOUS	P.10
SHOKUNIN - BAR SUSHI	P.10
BRAISE - GRILL	P.10
PERGOLA - GRIFFE	P.10
FUMAISSON - PLANCHE	P.10
BRATCHÄS - RACLETTE	P.10
CARTE DES VINS ET BOISSONS DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE	P.11-12
LES VINS DU CANTON DE NEUCHÂTEL	P.11
MINÉRALES	P.12
NOS FORFAITS BOISSON	P.13
AU REPAS	P.13
À L'APÉRITIF ET AU COCKTAIL	P.13
CONTACTEZ-NOUS	P.14



INTRODUCTION

Un écran pour votre événement

Une équipe dynamique et compétente se tient à votre disposition pour organiser et assurer le succès de vos manifestations telles que :

INFRASTRUCTURES

HOTEL

116 chambres tout confort
et non fumeur dont 1 chambre
pour personne à mobilité réduite

SALLES

6 Salons climatisés entièrement
modulables pouvant accueillir
jusqu'à 300 personnes

RESTAURANT

Restaurant Lake Side
Sushi bar et Lounge
2 Terrasses sur l'eau

SKYBAR

Bar lounge Waves
Terrasses panoramiques
Privatisable

- APÉRITIFS & COCKTAILS
- BANQUETS
- ANNIVERSAIRES
- SOIRÉES DE GALA
- BAPTÊMES, COMMUNIONS

Avec de grandes ouvertures sur le lac, les 6 salles de banquet ont une capacité jusqu'à 300 personnes et peuvent être ajustées selon vos besoins.

APÉRITIFS & COCKTAILS

AU SKYBAR WAVES

JAPANESE CORNER

SUMIBIYAKI (BROCHETTE)

Okonomiyaki V	6.-
Octopus	8.-
Caille	8.-
En accompagnement, sauce et condiments	

TARUTARU (TARTARE)

Avocat V	4.-
Saumon	6.-
Bœuf	8.-
En accompagnement, condiments et croustillant	

SASHIMI

Légumes du moment V	6.-
Veau	8.-
St. Jacques	8.-
En accompagnement, condiments et croustillant	

V = Végétarien / **GF** = Sans gluten

LES MINI GUA BAO

Légumes en tempura V	6.-
Bœuf comme un pastrami	8.-
Black cod miso	10.-

LES SALADES FRAÎCHEURS

Caesar végétarien V	4.-
Caesar poulet	6.-
Crevettes GF	8.-

Prix à la pièce



LES PLATEAUX GOURMANDS À PARTAGER

VERSION FRAÎCHEUR **V GF**

Asperges et ricotta, tomate et burrata, céleri branche et chèvre

12.-

VERSION TERRE

Assortiment de charcuterie fine et de fromages affinés du moment, condiments et pains

14.-

VERSION MER

Saumon fumé d'Ecosse, gambas croustillantes, tataki de thon, condiments et toasts

16.-

Prix par personne

POUR LES BECS À SUCRE

CÔNE PUR BEURRE, SORBET OU GLACE artisanale du moment

6.-

FRAÎCHEUR DE FRUITS **V GF**

6.-

ASSORTIMENTS DE MIGNARDISES du moment (5 pièces par convive)

12.-

V = Végétarien / **GF** = Sans gluten

Nous suggérons 6 bouchées pour un apéritif et 15 bouchées pour un cocktail dinatoire.

APÉRITIFS & COCKTAILS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE

LE FROID

Prix à la pièce

L'EAU

Maki thon et saumon, condiments	4.-
Crevette Ebi marine, papaye verte et lime	4.-
Sashimi de saumon fumé, mini pita et beurre d'algues	4.-
Lisette, crème double et groseille	4.-
Ceviche de thon, aji et coriandre	5.-

LA TERRE

La terrine du moment et moutarde de Meaux	4.-
Jambon cru San Daniele en copeaux, mostarda	4.-
Carpaccio de veau, pesto tomate et flûtes	5.-
Tartare de bœuf Mama Wong	5.-
Macaron au foie gras	6.-

LE VÉGÉTALE V

Tomates bonbon, burrata à manger de concert	3.-
Tzatziki et pain à l'ail	3.-
Salade d'algues, gua bao	3.-
Avocat à l'écrasé, chips de maïs	3.-
Caviar d'aubergine et pita	3.-

V = Végétarien

APÉRITIFS & COCKTAILS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE

LE CHAUD

Prix à la pièce

L'EAU

Tempura de surimi, sauce ponzu	4.-
Gambas croustillante, sauce sweet chili	5.-
Brochette teriyaki au saumon, cacahuètes torréfiées	5.-
Calamar en bouillon dashi, cive et soja	6.-
Espadon grillé, lime et coco râpée	6.-

LA TERRE

Mini pizza, jambon de parme et pesto	4.-
Brochette de volaille, sauce satay	5.-
Filet de canard laqué, miel et romarin	6.-
Bonbon de veau, patate douce	6.-
Souvlaki d'agneau, sauce yogourt à la coriandre	6.-

LE VÉGÉTAL V

Lasagne tout végétal	4.-
Brochette de tomates en croûte de parmesan	4.-
Pissaladière, oignon blanc et olive	4.-
Mini rouleau de printemps frit, sauce sweet chili	4.-
Petite pizza toute végétale	4.-

V = Végétarien

APÉRITIFS & COCKTAILS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE

LES PIÈCES "CROUSTILLANTES"

Prix à la pièce

L'EAU

- Mini club sandwich au saumon fumé d'Écosse
- Wraps à la sardine fumée, ricotta et citron
- Smørrebrød à l'anchois mariné, quark et aneth
- Bagel aux crevettes, condiment pesto
- Délice au thon, mayonnaise passion

5.-
5.-
6.-
6.-
6.-

LA TERRE

- Mini club sandwich à la volaille de la Gruyère
- Wraps au pastrami, mascarpone et moutarde de Meaux
- Smørrebrød au lard grillé, quark et aneth
- Bagel au Pata Négra Neuchâtelois, condiment pesto
- Délice au jambon de York, beurre et cornichon

5.-
5.-
6.-
6.-
6.-

LE VEGETAL **V**

- Mini club sandwich à la tchechtchouka
- Wraps au concombre, ricotta et citron
- Smørrebrød aux pickles, quark et aneth
- Bagel aux légumes grillés, condiment pesto
- Délice au caviar d'aubergine, mayonnaise passion

5.-
5.-
6.-
6.-
6.-

LE FEU

- Panini au jambon de parme, tomate séchée et moutarde
- Mini pizza Margherita
- Croque saumon, gruyère et beurre raifort
- Mini burger de bœuf, sauce barbecue
- Baby pita, volaille rôtie et yogourt grec

6.-
6.-
7.-
7.-
7.-

V = Végétarien

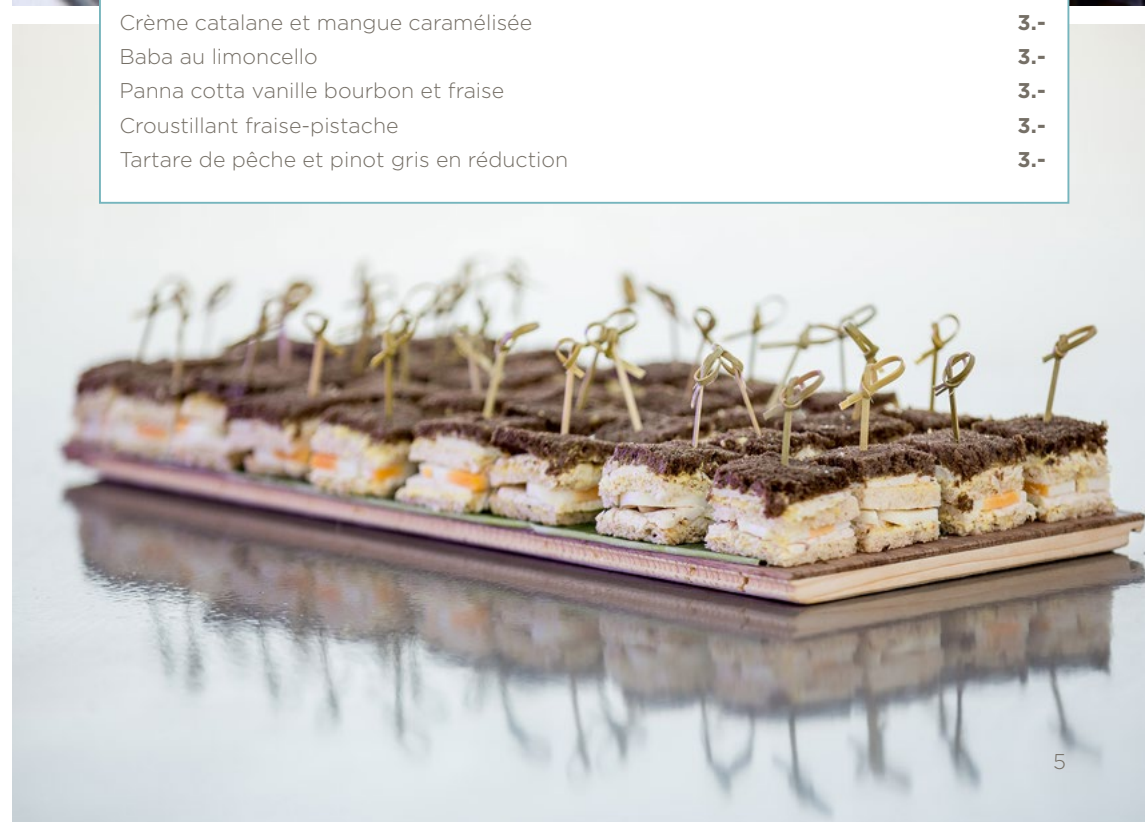


LES SUCRÉS

Prix à la pièce

- Mini éclair au café
- Mousse au chocolat en cône
- Mini chou et crème de la Gruyère, fraîcheur des sous-bois
- Financier gingembre-yuzu
- Cannoli sicilien, ricotta et pistache
- Tartelette au citron meringuée
- Mini croquant chocolat blanc et framboise
- Crème catalane et mangue caramélisée
- Baba au limoncello
- Panna cotta vanille bourbon et fraise
- Croustillant fraise-pistache
- Tartare de pêche et pinot gris en réduction

3.-
3.-
3.-
3.-
3.-
3.-
3.-
3.-
3.-
3.-
3.-
3.-



APÉRITIFS & COCKTAILS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE

LES MENUS

EMILE PILAIN À CHF 27.-

Base cocktail de 30 min.

La terrine du moment et la moutarde de Meaux

Tomates bonbon, burrata à manger de concert **V**

Filet de canard laqué, miel et romarin

Mini rouleau printemps frit, sauce sweet chili **V**

Mousse au chocolat en cône

Mini chou et crème de la Gruyère, fraîcheur des sous-bois

CITADINE À CHF 38.-

Base cocktail de 1h

Maki thon et saumon, condiments

La terrine du moment et la moutarde de Meaux

Tomates bonbon, burrata à manger de concert **V**

Tempura de surimi, sauce ponzu

Filet de canard laqué, miel et romarin

Mini rouleau printemps frit, sauce sweet chili **V**

Mini éclair au café

Mousse au chocolat en cône

Mini chou et crème de la Gruyère, fraîcheur des sous-bois

V = Végétarien



MAXIMILIEN-DE-MEURON À CHF 52.-

Base cocktail de 1h30

Maki thon et saumon, condiments

La terrine du moment et la moutarde de Meaux

Tomates bonbon, burrata à manger de concert **V**

Ceviche de thon, aji et coriandre

Tempura de surimi, sauce ponzu

Filet de canard laqué, miel et romarin

Mini rouleau printemps frit, sauce sweet chili **V**

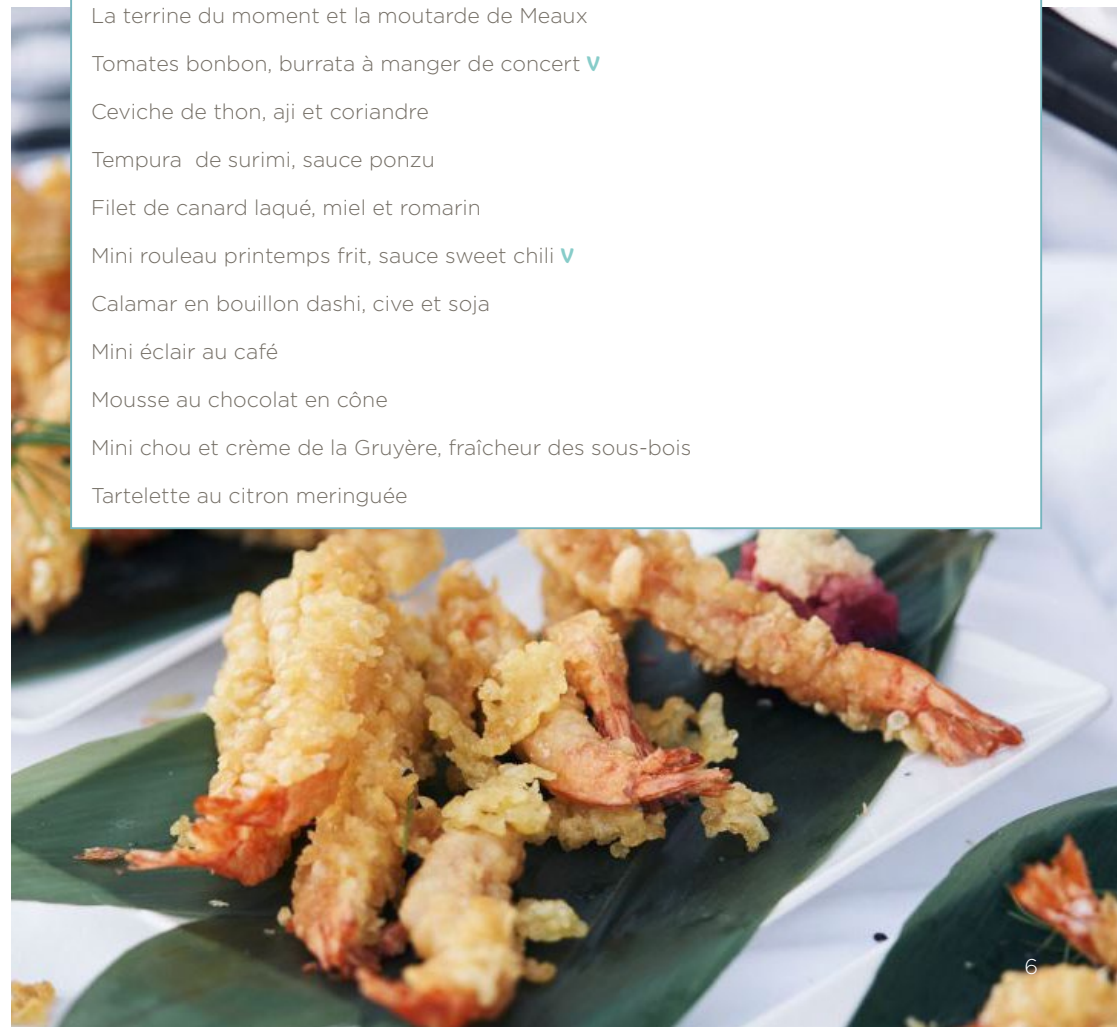
Calamar en bouillon dashi, cive et soja

Mini éclair au café

Mousse au chocolat en cône

Mini chou et crème de la Gruyère, fraîcheur des sous-bois

Tartelette au citron meringuée



APÉRITIFS & COCKTAILS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE

LES MENUS

LE CORBUSIER À CHF 64.-

Base cocktail de 2h

Maki thon et saumon, condiments

La terrine du moment et la moutarde de Meaux

Tomates bonbon, burrata à manger de concert **V**

Ceviche de thon, aji et coriandre

San Daniele en copeaux, mostarda

Tempura de surimi, sauce ponzu

Filet de canard laqué, miel et romarin

Mini rouleau printemps frit, sauce sweet chili **V**

Calamar en bouillon dashi, cive et soja

Brochette de volaille, sauce satay

Mini éclair au café

Mousse au chocolat en cône

Mini chou et crème de la Gruyère, fraîcheur des sous-bois

Tartelette au citron meringuée

Croustillant fraise-pistache

V = Végétarien

Prix par convive

LE BEAULAC À CHF 70.-

Base cocktail de 2h

Maki thon et saumon, condiments

La terrine du moment et moutarde de Meaux

Tomates bonbon, burrata à manger de concert **V**

Ceviche de thon, aji et coriandre

San Daniele en copeaux, mostarda

Avocat à l'écrasé, chips de maïs

Tempura de surimi, sauce ponzu

Filet de canard laqué, miel et romarin

Mini rouleau printemps frit, sauce sweet chili **V**

Calamar en bouillon dashi, cive et soja

Brochette de volaille, sauce satay

Lasagne tout végétal

Mini éclair au café

Mousse au chocolat en cône

Mini chou et crème de la Gruyère, fraîcheur des sous-bois

Tartelette au citron meringuée

Croustillant fraise-pistache

Tartare de pêche et pinot gris en réduction

V = Végétarien

Prix par convive

CARTE DES MENUS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL OU AU LAKE SIDE

LES ENTRÉES

Tomates héritages, mozzarella battu et focaccia au pesto V	16.-
Parfait d'asperges vertes, mouillette et chèvre frais V	18.-
Saumon mi-cuit, asperges et ricotta aux agrumes	20.-
Tarte fine au caviar d'aubergine fumée, magret de canard et salade croquante	24.-
Sashimi de bœuf au poivre citron, burrata et croque au sel	26.-
Ceviche de thon et aji, grenade, coriandre et pita	28.-

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Soupe soba, légumes de saison, tofu et shimeji V	20.-
Spare ribs de porc caramélisés, maïs et frites de patate douce	24.-
Demi-coquelet rôti paprika citron, pulpe de petits pois et frites de polenta	32.-
Pavé de saumon cuit dans un jus de soupe de roche, légumes vapeur de saison	34.-
Dos de sandre et croûte aux agrumes, riso mascarpone et segments citron	38.-
Filet de bœuf en croquant parmesan, asperges grillées et pommes moelleuses	42.-

LES DESSERTS

Carpaccio de fruits frais	10.-
Tarte aux abricots, espuma verveine	10.-
Délice aux fraises, menthe et chocolat	12.-
Croquant Victoria, ananas caramélisé et coriandre frais	12.-
Clafoutis framboise, gourmandise givrée au yogourt	14.-
Crème brûlée à la vanille, fruits rouges et coulis	14.-

V = Végétarien

Prix par convive



CARTE DES MENUS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL
OU AU LAKE SIDE

MENU À CHF 50.-

Tomates héritages, mozzarella battu et focaccia au pesto **V**

Spare ribs de porc caramélisés

Frites de patate douce et maïs

Tarte aux abricots, éspuma verveine

MENU À CHF 64.-

Saumon mi-cuit, asperges et ricotta aux agrumes

Demi-coquelet rôti paprika citron,
Frites de polenta et pulpe de petits pois

Délice aux fraises, menthe et chocolat

MENU À CHF 70.-

Tarte fine au caviar d'aubergine fumée, magret de canard et salade croquante

Pavé de saumon cuit dans un jus de soupe de roches

Légumes vapeur de saison

Croquant Victoria, ananas caramélisé et coriandre frais

MENU À CHF 78.-

Sashimi de bœuf au poivre citron, burrata et croque au sel

Dos de sandre et croûte aux agrumes

Riso mascarpone et segments citron

Clafoutis framboise, gourmandise givrée au yogourt

MENU À CHF 84.-

Tataki de thon caramel lime soja, Mikado de légumes et fruits

Filet de bœuf en croquant parmesan

Pommes moelleuses et asperges grillées

Crème brûlée à la vanille, fruits rouges et coulis

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 48.- **V**

Parfait d'asperges vertes, mouillette et chèvre frais

Soupe soba, légumes de saison, tofu et shimeji

Carpaccio de fruits frais

V = Végétarien

REPAS DE MIDI: MENU DÈS CHF 50.-

REPAS DU SOIR: MENU DÈS CHF 64.-

Pour assurer la satisfaction des convives, il est indispensable de choisir un seul menu pour l'ensemble du groupe, hormis pour les végétariens et régimes particuliers (à nous communiquer en avance). Le menu est constitué au minimum de 3 plats.

SHOW COOKING

MINIMUM 20 PERSONNES
ET PRÉPARÉ À LA MINUTE
DEVANT VOUS

SHOKUNIN - BAR SUSHI

Par convive:

- 1 Sashimi saumon d'Ecosse
- 2 Nigiri thon
- 2 Nigiri crevette crue douce
- 2 Maki sushi bar-tomate confite
- 1 California roll crabe-avocat
- 1 Futo maki végétarien
- Assortiment de condiments

À CHF 42.- par personne

BRAISE - GRILL à l'extérieur uniquement

Par convive en mini brochette:

- Thon façon teriyaki
- Gambas en aigre doux
- Supions coriandre et lime
- Volaille satay
- Porc aux épices kebab
- Bœuf sauce barbecue
- Assortiment de sauces

À CHF 32.- par personne

PERGOLA - GRIFFE

- Jambon San Daniele tranché à la minute
- Tomates cerise sur grappe
- Eclats de parmesan
- Aceto balsamico en espuma
- Assortiment de croustillants

À CHF 28.- par personne

[Retour au sommaire](#)



FUMAISSON - PLANCHE

- Saumon fumé d'Ecosse à la tranche
- Cottage cheese et fines herbes
- Citron en siphon
- Câpres tiges
- Assortiment de croustillants

À CHF 28.- par personne

BRATCHÄS - RACLETTE

- Raclette du Valais AOP
- Pommes de terre grenailles
- Soyeux truffé
- Assortiment de condiments

À CHF 24.- par personne

CARTE DES VINS ET BOISSONS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL OU AU LAKE SIDE

LES VINS DU CANTON DE NEUCHÂTEL

BLANC

CHASSELAS	BOUTEILLE
Caves de la Ville de Neuchâtel	36.-
Domaine de Montmollin, Auvernier	38.-
Domaine Angelrath, Le Landeron	38.-
Château d'Auvernier	42.-

CHARDONNAY

Domaine de Montmollin, Auvernier	50.-
Château d'Auvernier	51.-

CHARDONNAY ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

Domaine de Montmollin, Auvernier	60.-
Château d'Auvernier	65.-

ROSÉS

CEIL-DE-PERDRIX	
Caves de la Ville de Neuchâtel	48.-
Château d'Auvernier	53.-

PERDRIX BLANCHE

Caves de la Ville de Neuchâtel	42.-
--------------------------------	------

ROUGES

PINOT NOIR	BOUTEILLE
Domaine de Montmollin, Auvernier	48.-
Caves de la Ville de Neuchâtel	51.-
Château d'Auvernier	53.-
Domaine Angelrath, Le Landeron	54.-

PINOT NOIR FÛT DE CHÊNE

Domaine de Montmollin, Auvernier	63.-
Château d'Auvernier	65.-

CANTON DU TESSIN

Guido Brivio « Baiocco », Merlot	56.-
----------------------------------	------

LES CHAMPAGNES ET VINS EFFERVESCENTS

LAURENT PERRIER	BOUTEILLE
Brut	110.-
Rosé	145.-

VINS EFFERVESCENTS

Mauler Cordon Or, Brut	58.-
Prosecco, Rivani	60.-

CARTE DES VINS ET BOISSONS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL OU AU LAKE SIDE

MINÉRALES

BOISSONS		BOUTEILLE
Henniez bleue et verte	75cl	8.-
Henniez bleue et verte	1l	10.-
Soft divers en	1.5l	12.50

JUS DE FRUITS		CARAFÉ
Jus d'orange	1.2l	12.-
Jus multivitaminé	1.2l	12.-
Jus de pomme	1.2l	12.-

BIÈRES		BOUTEILLE
Heineken	25cl	7.-
1664	25cl	7.-
BFM (La Meule, La Cuivrée et La Torpille)	33cl	10.-
Kirin	33cl	8.-
Feldschloesschen sans alcool	25cl	6.-

BOISSONS CHAUDES		TASSE
Café		3.80
Thé		3.80



NOS FORFAITS

BOISSONS

AU REPAS

2 verres de vin de notre région
Eau minérale 50cl
1 café/thé

CHF 25.-

4 verres de vin de notre région
Eau minérale 50cl
1 café/thé

CHF 37.-

Prix par personne

A L'APÉRITIF ET AU COCKTAIL

PROPOSITION 1 - pour 1h de service

Vin blanc et pinot noir de notre région
Choix de bière BFM en bouteille
Soft: eau minérale, coca-cola, jus d'orange, jus de pommes
Assortiment de petits salés
Par heure supplémentaire de service

CHF 20.-

PROPOSITION 2 - pour 1h de service

Vin blanc et pinot noir de notre région
Mauler
Choix de bière BFM en bouteille
Soft: eau minérale, coca-cola, jus d'orange, jus de pommes
Assortiment de petits salés
Par heure supplémentaire de service

CHF 25.-

CHF 19.-

Prix par personne

PROPOSITION 3 - pour 1h de service

Vin blanc et pinot noir de notre région
Choix de bière BFM en bouteille
2 cocktails, service en vasque
Soft: eau minérale, coca-cola, jus d'orange, jus de pommes
Assortiment de petits salés
Par heure supplémentaire de service

CHF 40.-

PROPOSITION 4 - pour 1h de service

Vin blanc et pinot noir de notre région
Champagne
Choix de bière BFM en bouteille
3 cocktails, service en vasque
Soft: eau minérale, coca-cola, jus d'orange, jus de pommes
Assortiment de petits salés
Par heure supplémentaire de service

CHF 45.-

CHF 39.-

Prix par personne



CONTACTEZ-NOUS

BEST WESTERN PREMIER HÔTEL BEAULAC
Mme Boel Gudenkauf, responsable événements
Esplanade Léopold-Robert 2
2000 Neuchâtel, Switzerland
T +41(0)32 723 11 11 (LU-VE 8:00-18:00)
F +41(0)32 725 60 35
sales@beaulac.ch
beaulac.ch



Chers clients,
Nous sommes à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.
Nous aurions plaisir à vous accueillir pour une visite de l'établissement
et vous préparer une proposition personnalisée selon vos désirs et votre budget.
La direction de l'hôtel Beaulac ainsi que toute son équipe se réjouissent
de vous accueillir dans le cadre chaleureux et raffiné de leur établissement.