

NOS MENUS, APÉRITIFS & COCKTAILS BANQUETS & SÉMINAIRES

Pour assurer la satisfaction des convives, nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives. Le menu choisi est adapté pour les végétariens, régimes particuliers et allergies alimentaires, communiqués à l'avance.

L'entrée et le dessert peuvent être remplacés par ceux des autres menus, avec un éventuel supplément.

Nous nous réservons le droit de facturer des suppléments pour tout changement communiqué moins de 72h00 avant l'évènement.

MENU À CHF 55.00 (SERVI UNIQUEMENT A MIDI)

Salade de potimarron **V**

Ricotta rôtie et vinaigrette au miel

Haut-de-cuisse de volaille façon blanquette

Carottes, champignons, oignons grelots et riz basmati

Clafouti poires-cannelle

Glace vanille

MENU À CHF 64.00

Terrine maison au saucisson neuchâtelois

Pickles de légumes et rampons

Dos de cabillaud rôti

Ecrasé de pommes de terre, salade d'herbes et beurre blanc

Tartelette tatin

Glace vanille

NOS MENUS, APÉRITIFS & COCKTAILS

BANQUETS & SÉMINAIRES

MENU À CHF 73.00

Terrine de foie gras maison
Chutney de poire-pomme

Médaillon de veau, jus de viande aux airelles
Polenta crémeuse et choux de Bruxelles

Macaron chocolat au lait et fruits exotiques

MENU À CHF 84.00

Saumon gravlax à la betterave
Crème à l'aneth et salade de fenouil à l'orange

Filet de bœuf rôti, compotée d'oignons au Porto
Mille-feuille de pommes de terre et purée de brocoli fumé

Finger aux marrons et citron vert

Végétarien/Végan **V**

MENU À CHF 50.00 **V**

Velouté de potimarron
Eclats de châtaignes

Tajine de légumes et pois chiches
Couscous aux herbes

Dessert du menu choisi

NOS MENUS, APÉRITIFS & COCKTAILS

BANQUETS & SÉMINAIRES

LE SALÉ

Prix par pièce

HOUMOUS ET GUACAMOLE

Houmous à la betterave VE	4.-
Guacamole d'avocat et salade de fèves VE	4.-
Guacamole d'artichauts et artichauts frits V L	4.-
Guacamole de panais et salsa d'agrumes V L	4.-

SUSHIS

Makis : Concombre VE / Saumon-Avocat ou Tartare de thon épicé	4.-
California Roll : Saumon-Avocat / Crevette-Avocat ou Thon rouge/Avocat	3.-
Sashimi : Saumon / Thon ou Bar	3.-
Nigiri : Saumon / Thon / Daurade / Bar ou Crevette	4.-

VÉGÉTAL **V**

Falafel de pois chiches, coriandre et sauce tahini VE	4.-
Mini pizzetta aux légumes grillés G	4.-
Tartare de mangue et avocat façon thaï VE	4.-
Wrap de chèvre frais et crudités L	4.-

NOS MENUS, APÉRITIFS & COCKTAILS

BANQUETS & SÉMINAIRES

	Prix par pièce
EAU	
Ceviche de loup, citron vert, gingembre et coriandre	5.-
Mini tacos de crevettes au piment doux et guacamole, sauce épicée	5.-
Rillette de thon frais au basilic et toast de focaccia G L	5.-
Beignet d'accras de poissons, sauce safranée G L	5.-
TERRE	
Toast brioché, mousse de foie gras et chutney de figues G	5.-
Terrine de saucisse Neuchâteloise à la moutarde de Meaux	5.-
Wrap au jambon cru, roquette et parmesan L	5.-
Tartare de bœuf, sauce Mama Wong	6.-
VÉGÉTAL V	
Velouté de potimarron et châtaignes L	5.-
Fromage de chèvre et concombre mariné à l'aneth L	4.-
Mini tartelette au brie, truffe et noix G L	5.-
Foccacia (basilic, roquette, tomates séchées et parmesan) G L	4.-

NOS MENUS, APÉRITIFS & COCKTAILS

BANQUETS & SÉMINAIRES

	Prix par pièce
PIÈCES CHAUDES	
Gambas croustillantes au basilic, sauce aigre douce G	6.-
Brochette de poulet au satay G	6.-
Brochette de bœuf, sauce teriyaki	7.-
Mini burger de bœuf et confits d'oignons G	7.-
Mini burger de saumon, tomate, salade et sauce teriyaki G	7.-
Risotto à la milanaise V L	7.-
Risotto aux champignons V L	10.-
PLATEAUX	
Crudités, dips sauce V L	6.-
Blinis de saumon fumé, crème aigrelette G L	8.-
Sélection de charcuterie et pickles	8.-
Sélection de fromages de la Maison Sterchi V L	9.-
DIMSUM	
Gyoza poêlé : Légumes V ou Poulet-Légumes G	5.-
Nem frit aux légumes, sauce chili V G	5.-
Nem frit aux crevettes G	5.-
Bouchon vapeur au bœuf G	5.-
Samossa aux légumes, sauce raita au yogourt et concombre V G L	5.-
Bouchée de bœuf karaage mariné à la sauce soja et gingembre	7.-

NOS MENUS, APÉRITIFS & COCKTAILS

BANQUETS & SÉMINAIRES

LE SUCRÉ

Prix par pièce

MACARONS

4.-

Vanille / Chocolat / Framboise ou Pistache

ENTREMETS

Mousse chocolat, praliné feuillantine  

3.-

Marrons, gingembre et citron vert  

3.-

Fruits rouges et pistache  

3.-

Exotique et chocolat blanc  

3.-

Pomme caramel salé  

3.-

Opéra au café  

3.-

TARTELETTES

Chocolat et noisette  

3.-

Amandine et poire  

3.-

Pomme caramélisée et cannelle  

3.-

Citron-meringué  

3.-

CHOCOLATS

Chocolat noir, ganache au citron 

3.-

Chocolat au lait, ganache à la noisette 

3.-

Chocolat blanc et praliné 

3.-