



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 |
| L'IODE ET LES CLASSIQUES | 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 |
| FUMAIISON - 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

L'IODE

COQUILLE

Moule géante rôtie au beurre d'herbes
Noix de Saint-Jacques gratinée au parmesan

Prix à la pièce

4.-

5.-

CARAPACE

Crevette rose, crème passion et avocat **GF**
Homard et mayonnaise Yuzu **GF**

5.-

8.-

ECAILLE

Saumon fumé d'Ecosse en sashimi sur blinis
Thon en tataki, sauce soja-wasabi et caviar Avruga

5.-

5.-

LES CLASSIQUES

FRAÎCHEURS

Salade César végétarienne en cornet **V**
Salade César poulet en cornet
Tartare de bœuf sur glace **GF**

3.-

4.-

6.-

CROQUANTS

Mini tramezini, légumes grillés **V**
Mini tramezini, poulet
Mini bun's, burger de Quinoa **V**
Mini bun's, burger de bœuf
Lobster roll en navette « briochée »

4.-

4.-

5.-

6.-

8.-

POUR SE RÉCHAUFFER, LES VERRINES

Espuma volaille à l'huile de truffe **GF**
Soyeux de champignons, meringue au parmesan **V**
Crème coco-crabe

4.-

5.-

8.-

V = Végétarien / **GF** = Sans gluten



LES PLATEAUX GOURMANDS À PARTAGER

VERSION FRAÎCHEUR **V** 12.-

Mini club sandwich végétarien, burger végétarien et soyeux de champignons, meringue au parmesan

VERSION TERROIR 12.-

Assortiment de charcuterie fine et de fromages affinés du moment
Condiments et pains

VERSION TERRE 14.-

Tartare de bœuf, mini burger et espuma volaille à l'huile de truffe

VERSION MER 16.-

Saumon fumé d'Ecosse en sashimi, moule géante gratinée au beurre d'herbes et crème coco-crabe

POUR LES BECS À SUCRE

SORBETS ET GLACES ARTISANALES EN PETIT POT (135ML) 5.-

Les parfums du moment

ASSORTIMENTS DE MIGNARDISES 12.- du moment (5 pièces par convive)

Prix par personne

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

| | |
|---|-----|
| Nigiri thon et saumon, condiments | 4.- |
| Espadon mi-cuit, soyeux de brocolis | 4.- |
| Saumon fumé d'Ecosse, mascarpone-vanille | 4.- |
| Sardine et fleur de sel, pain compagne | 4.- |
| Crabe épicé, avocat et sauce nihon shoken | 4.- |

LA TERRE

| | |
|--|-----|
| Mini César salade, suprême de volaille | 3.- |
| Pastrami de bœuf au poivre citron | 4.- |
| Ventricina et piperade | 4.- |
| Tartare de bœuf Mama Wong | 4.- |
| Bonbon de dattes au foie gras | 4.- |

LE VÉGÉTALE V

| | |
|----------------------------------|-----|
| Tzatziki et pita | 3.- |
| Baba ghanoush et feuille de brik | 3.- |
| Squacquerone et focaccia | 3.- |
| Houmous et lavash | 3.- |
| Mozzarella et crostini | 3.- |

V = Végétarien

APÉRITIFS & COCKTAILS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE

LE CHAUD

Prix à la pièce

L'EAU

| | |
|-----------------------------|-----|
| Gambas tempura, sauce wuan | 5.- |
| Petit parmentier de poisson | 5.- |
| Octopus façon tapas | 6.- |
| Pissaladière | 6.- |
| Udon et saumon en bouillon | 6.- |

LA TERRE

| | |
|--|-----|
| Frangipane au lard sec du Valais | 5.- |
| Bœuf caramélisé, éclats de sésame | 6.- |
| Effiloché de porc, panko croquant | 6.- |
| Curry de volaille, menthe et coriandre | 6.- |
| Mini saucisse de veau et moutarde de Meaux | 6.- |

LE VÉGÉTAL V

| | |
|---|-----|
| Acras de tofu et edamame | 4.- |
| Samoussa et sauce Raïta | 4.- |
| Tarte fine aux tomates et pesto | 4.- |
| Mini rouleau de printemps frit et sauce sweet chili | 4.- |
| Beignet aux champignons | 5.- |

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'Ecosse **5.-**
- Wrap au haddock fumé, ricotta et citron **5.-**
- Smørrebrød à l'anchois marinés, quark et aneth **6.-**

LA TERRE

- Mini club sandwich à la volaille de Gruyère **5.-**
- Wrap au pastrami, mascarpone et moutarde de Meaux **5.-**
- Smørrebrød au lard grillé, quark et aneth **6.-**

LE VEGETAL **V**

- Mini club sandwich à la tchechtchouka **5.-**
- Wrap au concombre, ricotta et citron **5.-**
- Smørrebrød au pickles, quark et aneth **6.-**

LE FEU

- Le Panini au jambon de Parme, tomate séchée et moutarde **6.-**
- Mini pizza Margherita **V** **6.-**
- Le croque saumon, Gruyère et beurre raifort **7.-**

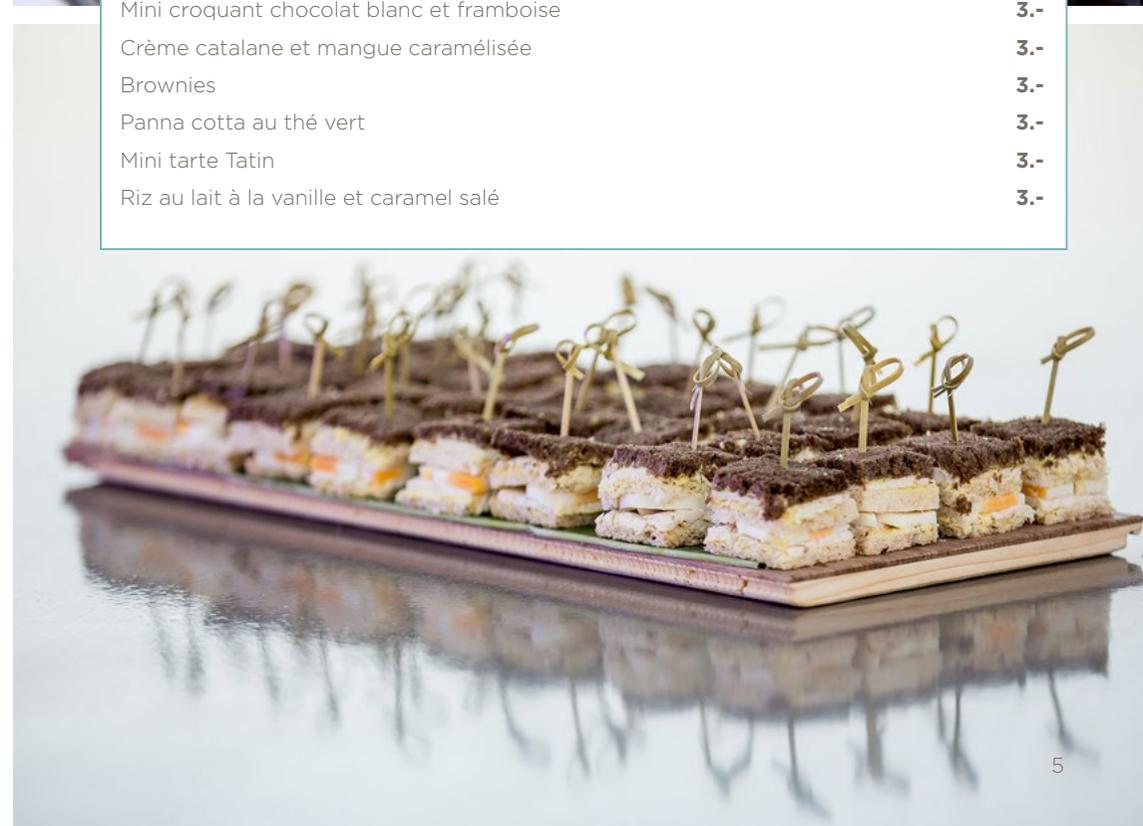
V = Végétarien



LES SUCRÉS

Prix à la pièce

- Mini éclair au chocolat **3.-**
- Tiramisu **3.-**
- Cheese cake **3.-**
- Madeleine à l'orange **3.-**
- Crumble à la poire et au marron **3.-**
- Tartelette au citron meringuée **3.-**
- Mini croquant chocolat blanc et framboise **3.-**
- Crème catalane et mangue caramélisée **3.-**
- Brownies **3.-**
- Panna cotta au thé vert **3.-**
- Mini tarte Tatin **3.-**
- Riz au lait à la vanille et caramel salé **3.-**



APÉRITIFS & COCKTAILS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE

LES MENUS

EMILE PILAIN À CHF 24.-

Base cocktail de 30 min.

Saumon fumé d'Ecosse, mascarpone-vanille
Tartare de bœuf Mama Wong

Mini saucisse de veau et moutarde de Meaux
Samoussa et sauce Raïta **V**

Mini éclair au chocolat
Crème catalane et mangue caramélisée

CITADINE À CHF 36.-

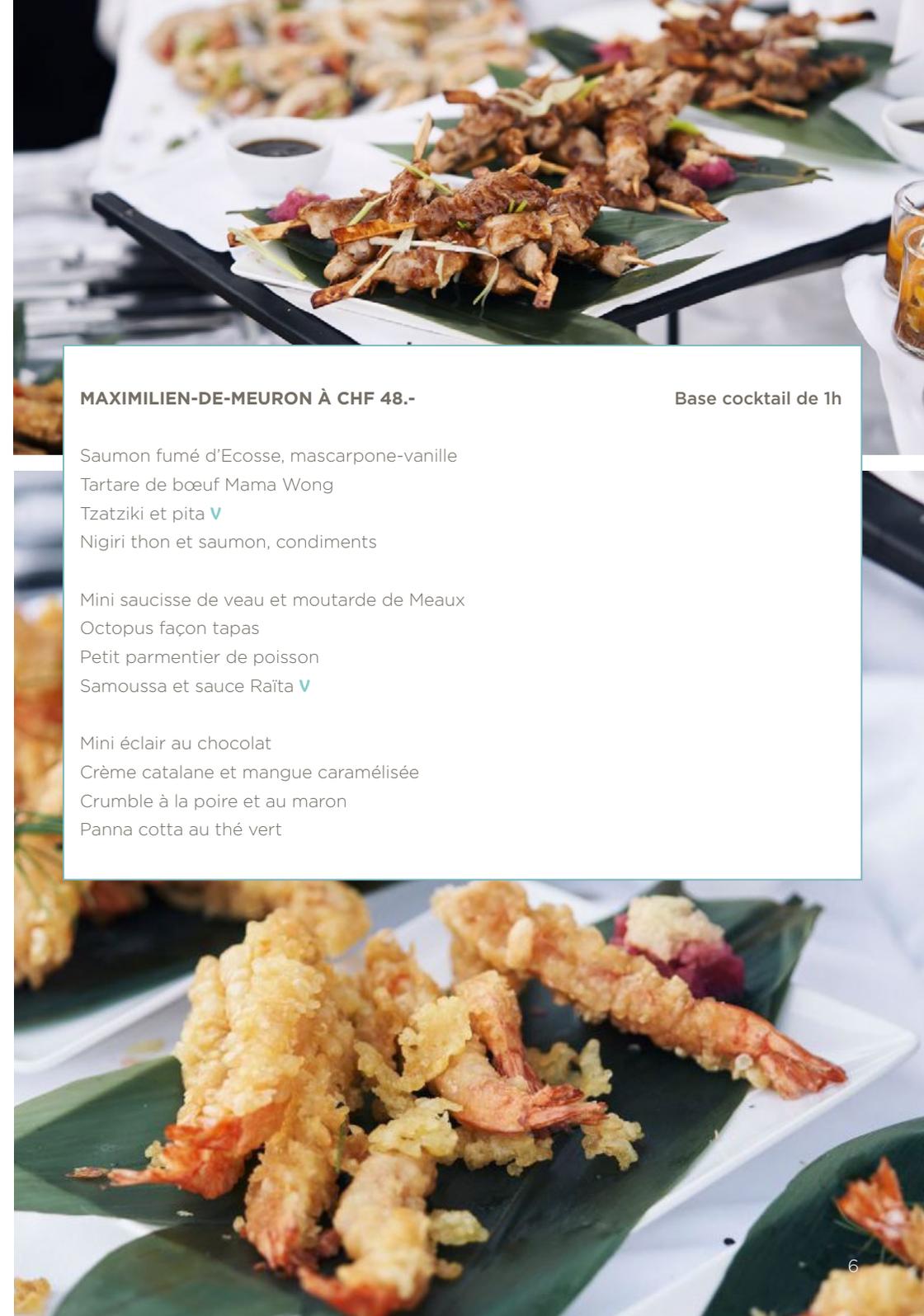
Base cocktail de 45 min.

Saumon fumé d'Ecosse, mascarpone-vanille
Tartare de bœuf Mama Wong
Tzatziki et pita **V**

Mini saucisse de veau et moutarde de Meaux
Octopus façon tapas
Samoussa et sauce Raïta **V**

Mini éclair au chocolat
Crème catalane et mangue caramélisée
Crumble à la poire et au marron

V = Végétarien



MAXIMILIEN-DE-MEURON À CHF 48.-

Base cocktail de 1h

Saumon fumé d'Ecosse, mascarpone-vanille
Tartare de bœuf Mama Wong
Tzatziki et pita **V**
Nigiri thon et saumon, condiments

Mini saucisse de veau et moutarde de Meaux
Octopus façon tapas
Petit parmentier de poisson
Samoussa et sauce Raïta **V**

Mini éclair au chocolat
Crème catalane et mangue caramélisée
Crumble à la poire et au marron
Panna cotta au thé vert

APÉRITIFS & COCKTAILS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL ET AU LAKE SIDE

LES MENUS

LE CORBUSIER À CHF 60.-

Base cocktail de 1h30

Saumon fumé d'Ecosse, mascarpone-vanille

Tartare de bœuf Mama Wong

Tzatziki et pita **V**

Nigiri thon et saumon, condiments

Mini César salade, suprême de volaille

Mini saucisse de veau et moutarde de Meaux

Octopus façon tapas

Petit parmentier de poisson

Samoussa et sauce Raïta **V**

Bœuf caramélisé, éclats de sésame

Mini éclair au chocolat

Crème catalane et mangue caramélisée

Crumble à la poire et au maron

Panna cotta au thé vert

Mini tarte Tatin

V = Végétarien

Prix par convive

LE BEAULAC À CHF 70.-

Base cocktail de 2h

Saumon fumé d'Ecosse, mascarpone-vanille

Tartare de bœuf Mama Wong

Tzatziki et pita **V**

Nigiri thon et saumon, condiments

Mini César salade, suprême de volaille

Houmous et lavash **V**

Mini saucisse de veau et moutarde de Meaux

Octopus façon tapas

Petit parmentier de poisson

Samoussa et sauce Raïta **V**

Bœuf caramélisé, éclats de sésame

Tarte fine aux tomates et pesto **V**

Mini éclair au chocolat

Crème catalane et mangue caramélisée

Crumble à la poire et au maron

Panna cotta au thé vert

Mini tarte Tatin

Tartelette au citron meringuée

V = Végétarien

Prix par convive

CARTE DES MENUS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL OU AU LAKE SIDE

LES ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Crèmeux Dubarry à la vanille, croquant et fumaison | 16.- |
| Quiche aux poireaux, salade fraîcheur et aceto cidre V | 18.- |
| Gyosas aux légumes, sauce Ponzu et salade d'algues V | 20.- |
| Terrine de campagne, chutney hivernal et pain de campagne | 24.- |
| Saumon fumé d'Ecosse, tortilla fraîcheur acidulée | 26.- |
| Foie gras, appétit de cardamome, bonbon de dattes et pain d'épices | 28.- |

LES PLATS DE RÉSISTANCE

| | |
|---|------|
| Risotto au parmesan, espuma de tomate et basilic V | 20.- |
| Cabillaud aux vapeurs de citronnelle, pulpe de pommes Amandine acidulée | 24.- |
| Suprême de volaille au curry thaï, riz sauté et nems | 32.- |
| Dos de saumon crème café, pommes rattes et soyeux d'artichaut | 34.- |
| Quasi de veau laqué au Porto, pulpe de panais et chips | 38.- |
| Filet de bœuf, sauce choron, palet de pommes de terre et crème brûlée de potimarron | 42.- |

LES DESSERTS

| | |
|---|------|
| Carpaccio de fruits frais | 10.- |
| Tartelette exotique meringuée | 10.- |
| Opéra en finger, mousseux café | 10.- |
| Crème brûlée thé vert | 12.- |
| Croquant pomme-poire | 12.- |
| Moelleux au cacao amer, tartare d'ananas-passion et milkshake | 14.- |

V = Végétarien

Prix par convive



CARTE DES MENUS

DANS LES SALONS DE L'HÔTEL OU AU LAKE SIDE

MENU À CHF 50.-

Crèmeux Dubarry à la vanille, croquant et fumaison

Cabillaud aux vapeurs de citronnelle
Pulpe de pommes Amandine acidulée

Tartelette exotique meringuée

MENU À CHF 64.-

Gyosas aux légumes, sauce Ponzu et salade d'algues **V**

Suprême de volaille au curry thaï
Riz sauté et nems

Crème brûlée thé vert

MENU À CHF 70.-

Terrine de campagne, chutney hivernal et pain de campagne

Dos de saumon crème café
Pommes rattes et soyeux d'artichaut

Croquant pomme-poire

MENU À CHF 78.-

Saumon fumé d'Ecosse, tortilla fraîcheur acidulée

Quasi de veau laqué au Porto
Pulpe de panais et chips

Opéra en finger, mousseux café

MENU À CHF 84.-

Foie gras, appétit de cardamome, bonbon de dattes et pain d'épices

Filet de bœuf, sauce choron
Palet de pommes de terre et crème brûlée de potimarron

Moelleux au cacao amer, tartare d'ananas-passion et milkshake

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 48.- **v**

Quiche aux poireaux, salade fraîcheur et aceto cidre

Risotto au parmesan, espuma de tomate et basilic

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



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.-

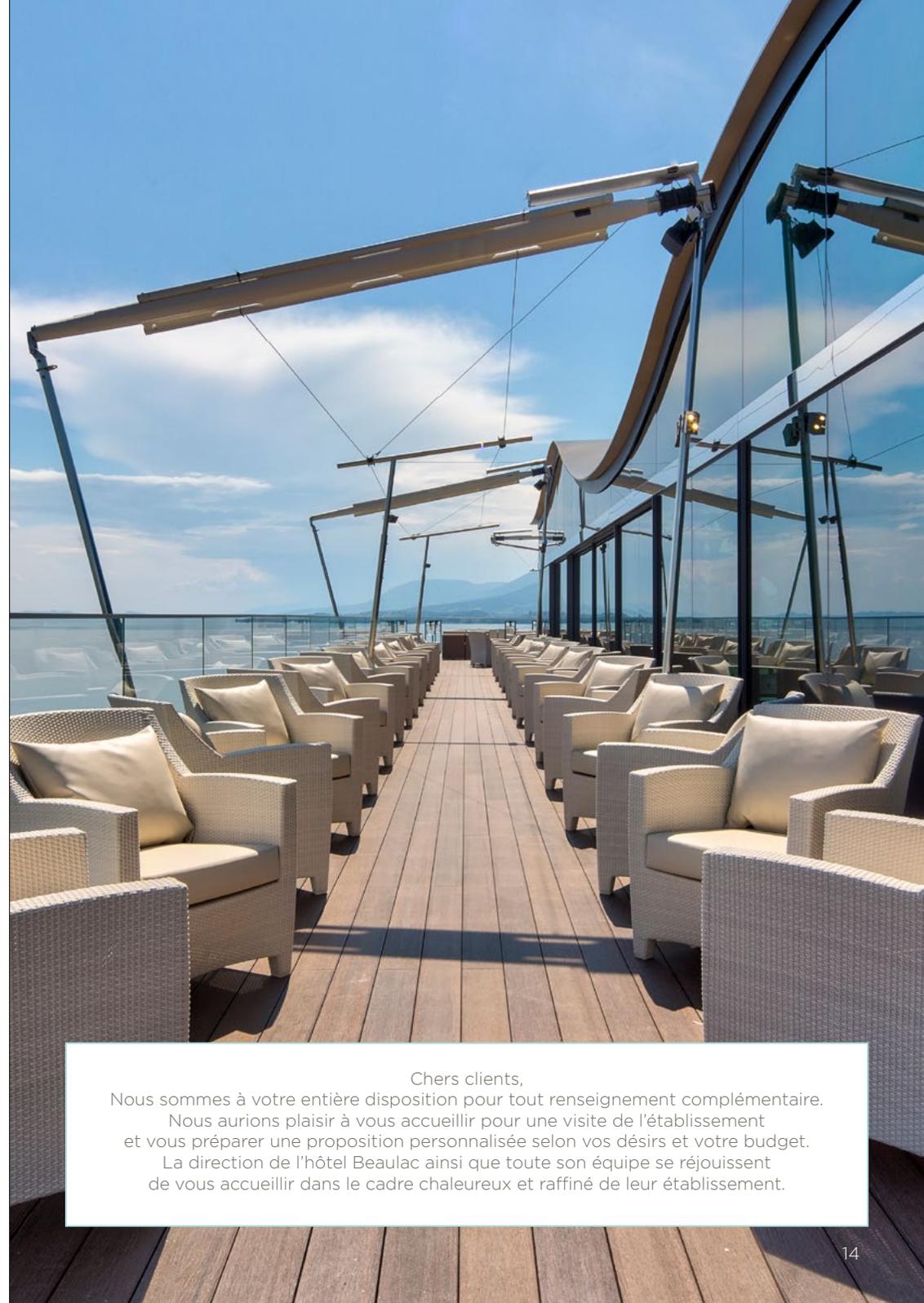
CHF 39.-

Prix par personne



CONTACTEZ-NOUS

BEST WESTERN PREMIER HÔTEL BEAULAC
Mme Véronique Gindrat, 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.