



HOTEL BEAULAC

BANQUETS & COCKTAILS



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

APÉRITIFS & COCKTAILS

LE FROID

Prix à la pièce

L'EAU

Blinis de saumon fumé d'Écosse, crème aigrette	5.-
Ceviche de bar et guacamole d'avocat	5.-
Salade de crabe et sauce anglaise aux herbes fraîches	10.-

LA TERRE

Mousse d'artichaut et magret de canard fumé, chou kale frit	7.-
Tartare de bœuf Mama Wong et chips de lotus	7.-
Tartelette au foie gras et confiture de figues	10.-

LE VÉGÉTALE V

Allumettes feuilletées au fromage (2 pièces)	3.-
Guacamole d'avocat et salsa de mangue épicée façon thaï	4.-
Crèmeux d'artichaut, chèvre frais	4.-
Crèmeux d'artichaut, chèvre frais avec truffe fraîche	8.-

V = Végétarien

APÉRITIFS & COCKTAILS

LE CHAUD

Prix à la pièce

L'EAU

Accras de cabillaud façon thaï, sauce sucrée au chili doux (2 pièces)	5.-
Gambas tempura, mayonnaise asiatique	6.-
Omelette japonaise au poulpe, sauce Okonomiyaki	6.-

LA TERRE

Rillon de porc glacé au soja et gingembre	6.-
Poulet karaage façon aigre doux (2 pièces)	6.-
Entrecôte de bœuf, sauce teriyaki/cocktail et herbes fraîches	10.-

LE VÉGÉTAL V

Panisse de pois chiche frite, salsa verde et parmesan	4.-
Omelette japonaise au chou et sauce Okonomiyaki	4.-
Velouté de butternut et cappuccino au curry madras	4.-

V = Végétarien

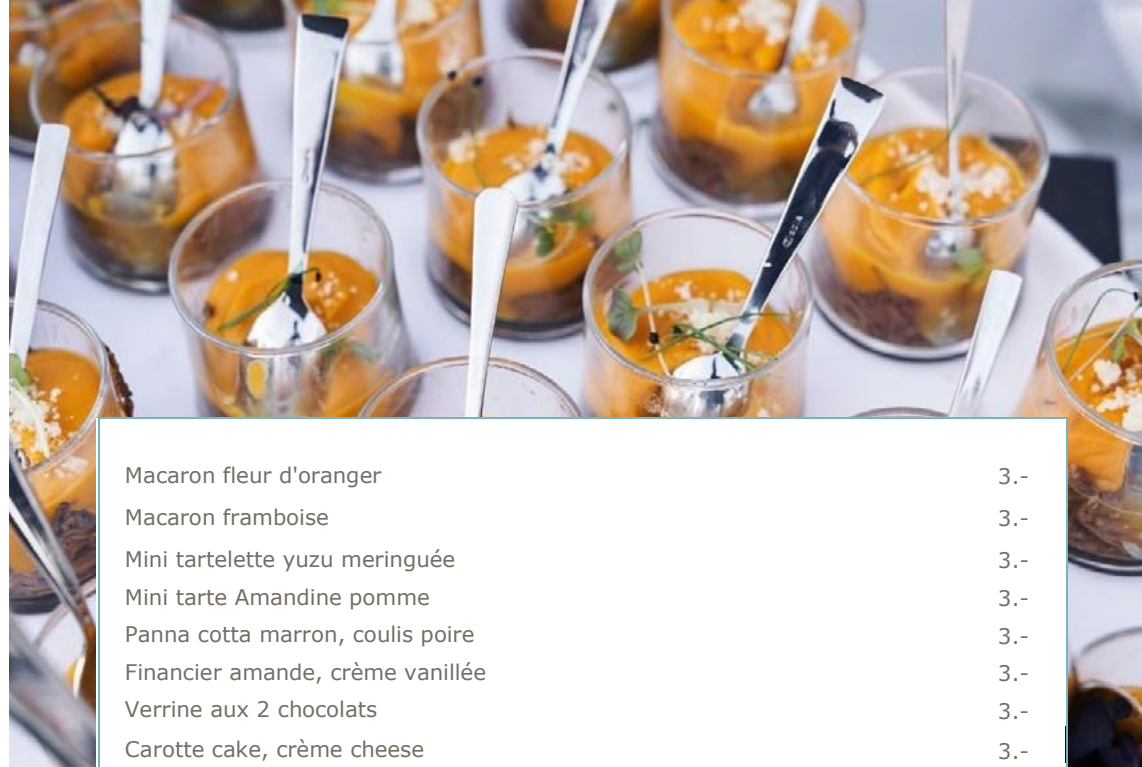
APÉRITIFS & COCKTAILS

LES PETITS PLATS “ DINATOIRES ”

Prix à la pièce

Pomme de terre farcie au fromage à raclette	4.-
Brochette de poulet au saté, sauce cacahuète	5.-
Gyoza légumes (3 pièces)	4.-
Gyoza poulet et légumes (3 pièces)	5.-
Bouchée vapeur Shaomai à la crevette (3 pièces)	6.-
Risotto à la milanaise	8.-
Risotto aux champignons	13.-
Risotto au homard	17.-
Plateaux de charcuterie	14.-
Plateaux de fromage	14.-
Pain surprise aux 5 saveurs (60 pièces)	100.-
Pain Nordique (48 pièces)	130.-
Frites au parmesan et à la truffe	15.-

V = Végétarien



Macaron fleur d'oranger	3.-
Macaron framboise	3.-
Mini tartelette yuzu meringuée	3.-
Mini tarte Amandine pomme	3.-
Panna cotta marron, coulis poire	3.-
Financier amande, crème vanillée	3.-
Verrine aux 2 chocolats	3.-
Carotte cake, crème cheese	3.-
Banana & chocolate bread	3.-
Mini éclair pistache	3.-
Fruits marinés aux fleurs d'hibiscus	3.-
Mini éclair pistache	3.-
Fruits marinés aux fleurs d'hibiscus	3.-

NOS MENUS

BANQUET

MENU À CHF 50.-

Mille-feuille de rillettes de poisson aux feuilles de brick
Emulsion à l'huile de piment Guajillo

Filet de poulet jaune
Croquettes de pomme de terre au provolone fumé
Butternut et sauce poivron au saté

Crumble tiède de pomme et fruits rouges

MENU À CHF 64.-

Tartelette à la mousse de champignons
Pickles de shimeji, raisin, feuilles de carmine

Filet de saumon
Gâteau de riz au Gruyère d'alpage, édamame et crème de cresson

Tarte à la citrouille revisitée
Nougatine, caramel d'érable

MENU À CHF 70.-

Truite marinée aux fines herbes
Crèmeux à la Chartreuse, gel de moutarde Savora et granola épicé

Filet de cerf
Purée de carottes aux abricots secs, navets
Couscous et sauce poivrée

Poire caramélisée
Sablé oriental, vin cuit et sorbet au vin blanc épicé

MENU À CHF 78.-

Tartare de bœuf
Sauce mama Wong, feuille de shiso et crèmeux à l'aneth

Filet de bar poché au vin de riz « Shaoxing »
Chou pointu aux épices Furikake, tofu
Mangue fraîche et mousseline de romanesco au wasabi

Cheesecake au chocolat blanc
Espuma au fruit de la passion poivré et noix de coco

MENU À CHF 84.-

Tataki de thon rouge au sésame
Chutney de pomme au gingembre, concombre
Gel de pomme verte, mayonnaise fumée et gaspacho vert

Filet de bœuf (180 gr)
Crèmeux de polenta, mandarine
Cresson fontaine et sauce vin rouge

Douceur au chocolat noir, crèmeux vanille et texture de dattes

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 64.-

Tartelette à la mousse de champignons
Pickles de shimeji, raisin, feuilles de carmine

Potimarron rôti aux graines, feta et citron
Crème de curry thaï vert à la pomme

Panna cotta au lait de coco, coulis mangue-passion

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.

NOS FORFAITS BOISSONS

AU REPAS

2 verres de vin de notre région **CHF 25.-**

Eau minérale 50cl

1 café/thé

4 verres de vin de notre région **CHF 37.-**

Eau minérale 50cl

1 café/thé

Prix par personne

A L'APÉRITIF ET AU COCKTAIL

PROPOSITION 1 - pour 1h de service **CHF 20.-**

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 14.-

PROPOSITION 2 - pour 1h de service **CHF 25.-**

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 19.-

Prix par personne

PROPOSITION 3 - pour 1h de service **CHF 40.-**

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

PROPOSITION 4 - pour 1h de service **CHF 45.-**

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

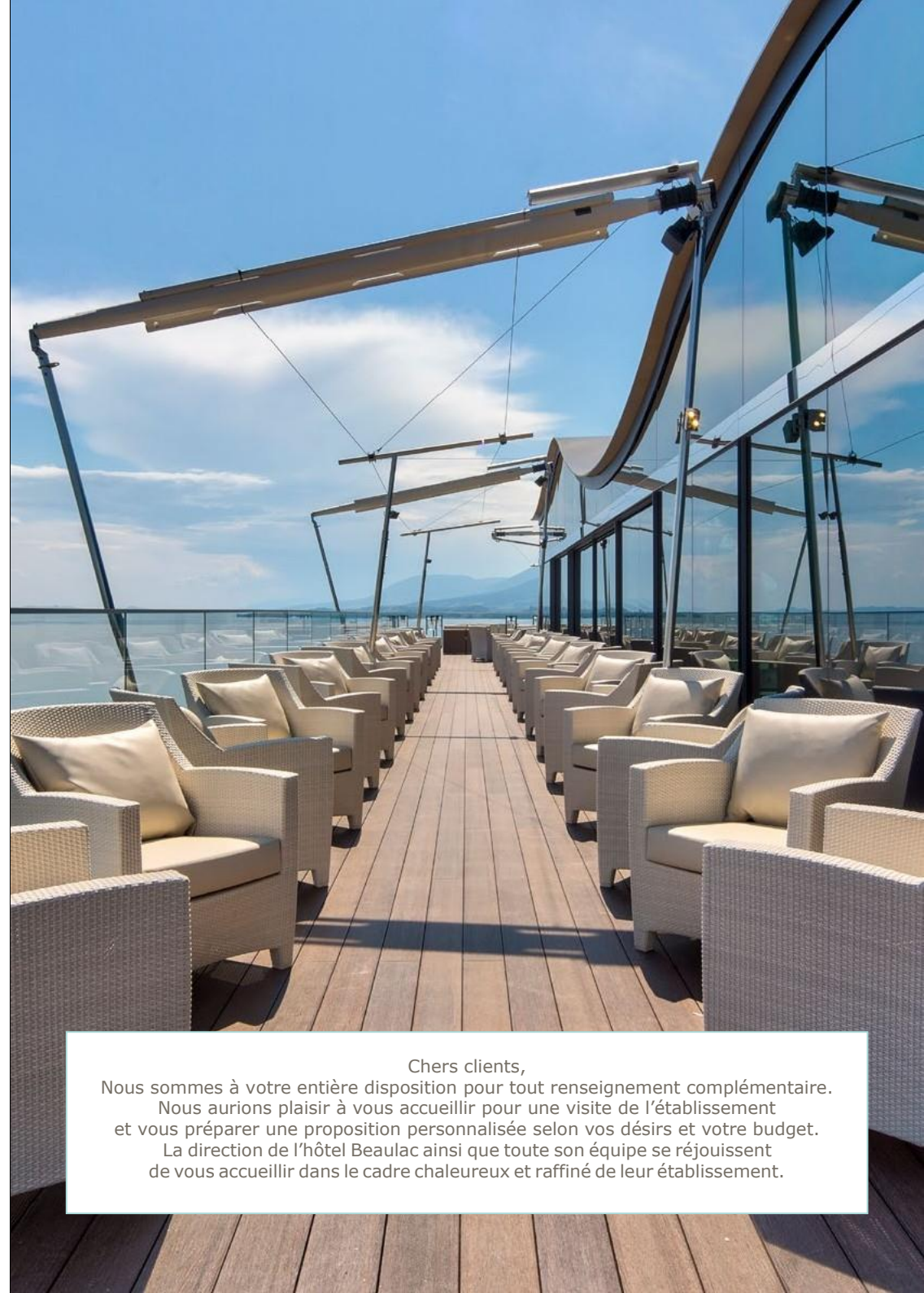
CHF 39.-

Prix par personne



CONTACTEZ-NOUS

BEST WESTERN PREMIER HÔTEL BEAULAC
Mme Véronique Gindrat, responsable événements
Esplanade Léopold-Robert 2
2000 Neuchâtel, Suisse
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.