



Propositions de mets pour
banquet
été
mi-juin à mi-septembre

NOUS NOUS ADAPTONS À VOS ENVIES !
NOTRE OBJECTIF EST DE VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE
PERSONNALISÉE.
N'HÉSITÉS PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS PRÉFÉRENCES
ET BESOINS,

Entrées froides

Pressée de légumes d'été Et son gazpacho	14.-
Salade gourmande au magret de canard fumé et foie gras	14.-
Caneloni de courgette farci aux crevette sauvages Salade de mesclun à l'huile de colza de la région	16.-
Foie gras de canard au torchon chutney d'abricots Salade panachée et brioche maison	18.-
Carpaccio de filet de truite à la japonaise Salade wakame et damier de carottes	15.-
Tartare de saumon suisse aux herbes fraîches Salade aux piments doux	16.-
Tartare de bœuf au couteau à l'italienne, pain toasté Salade estivale	18.-



Entrées chaudes

Filet de truite de la Venoge et sa sauce vierge Fine ratatouille	15.-
Tatin de légumes d'été et burata de Cuarnens	17.-
Filets de rouget, tapenade d'olive de Chevilly Tagliatelles de courgettes et tempura de fleurs	17.-
Queues de crevettes rôties au romarin Taboulé de choux fleur	17.-
Tagliata de thon et rucola Vinaigrette de pois mange-tout	17.-
Pot au feu de foie gras aromatisé au vin doux	18.-



Plats

Mignons de porc de La Chaux aux chanterelles	25.-
Magret de canard au poivre - sauce bigarade (orange et miel)	25.-
Entrecôte de bœuf rassie sur os façon tagliata	29.-
Filet de bœuf (180g) de La Chaux rassis sur os à l'échalote Avec foie gras poêlé supplément 7.-	34.-
Châteaubriand bœuf de la Chaux rassis sur os Sauce au poivre de Madagascar et parfumée au whisky	35.-
Carré d'agneau de la région et croûte d'herbes fraîches	33.-
Filet de veau (CH) jus au citron et origan frais	32.-
Filets de perches meunières, beurre blanc aux herbes	29.-

Garnitures

Tagliatelles fraîches et légumes d'été	5.-
Risotto onctueux et légumes d'été	5.-
Panisses (galettes de pois chiche) légumes d'été	5.-
Gratin provençale et légumes d'été	5.-
Pommes romarin et légumes d'été	5.-
Riz pilaf et légumes d'été	5.-



Fromages et douceurs

Assiette de fromages (5) d'ici et d'ailleurs	11.-
Plateaux de fromages (10) d'ici et d'ailleurs	15.-
Tiramisu d'Irène	10.-
Mousse au fraise et pistache	10.-
Parfait glacé au Grand Marnier	11.-
Pavlova aux fruits rouge et citron vert	11.-
Glace au citron arrosé de limoncello maison	11.-
Sablé breton et son crémeux de citron, basilic et fraises fraîches	12.-
Vacherin glacé avec inscription min. 8 pers.	10.-
Mignardises pour le café (3 mignardises)	4.50



Informations

Pour des raisons d'organisation, nous vous demandons de choisir un seul menu pour l'ensemble de vos convives.

Vous pouvez sélectionner les plats qui vous font plaisir parmi les entrées froides et chaudes, un plat principal et un accompagnement. Si vous le souhaitez, vous pouvez également ajouter du fromage (l'assiette sera facturée à la commande) ainsi qu'un dessert.

N'oubliez pas de nous communiquer toute allergie ou intolérance alimentaire de vos convives.

Le prix du menu est calculé en additionnant les prix des plats choisis.

De plus, la TVA de 8,1 % est incluse dans les prix