



Propositions de mets pour banquets
Hiver
Fin décembre à fin mars

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

Entrées froides

Salade de St Jacques et panais à l'orange	18.-
Salade gourmande au magret de canard fumé	14.-
Cœur de filet de truite fumé de l'Isle & sa Rillette Salade de mesclun à l'huile de noix de Chevilly	15.-
Foie gras de canard au torchon chutney de pommes Salade panachée et brioche maison	18.-
Terrine de rilette de porc de La Chaux et foie gras Pickles de courges et baguette toastée	17.-
Filet de thon enrobé de sésame noir et gingembre sur son lit de choux vapeur	17.-
Crudo de bœuf à l'italienne pain toasté Salade de saison	18.-



Entrées chaudes

Filet de truite de la Venoge à la coriandre Coulis de pois chiche et tajine de légumes au citron	18.-
Consommé de volaille Choux farci au poulet de Chevilly	15.-
Oeuf parfait à la parisienne Tombée d'épinard	14.-
Queues de crevette sauvages sauce coraline Et légumes racines	17.-
Ris de veau à l'échalote Pommes fondante aux cornes d'abondance	16.-
Pot au feu de foie gras et légumes d'hiver	18.-



Plats

Croustade de mignon de porc de La Chaux	27.-
Suprême de poulet de Chevilly au vin doux	24.-
Entrecôte double de bœuf rassie sur os (tranchée lors du service) Sauce au poivre vert	32.-
Filet de bœuf (180g) de La Chaux rassit sur os Sauce marchand de vin Avec foie gras poêlé supplément 7.-	37.-
Châteaubriand bœuf de la Chaux rassit sur os Sauce au poivre de Madagascar	36.-
Noisette d'agneau à la moutarde gros grains	33.-
Filet de veau (CH) et son jus aux champignons	34.-
Magret de canard et réduction de vin rouge à l'ancienne	29.-

Garnitures

Pilaf d'orges perlé et légumes du moment	5.-
Pommes fondantes et légumes du moment	5.-
Risotto onctueux et légumes du moment	5.-
Gratin dauphinois et légumes du moment	6.-
Pommes mousseline et légumes du moment	5.-



Fromages et Douceurs

Assiette de fromages (5) d'ici et d'ailleurs (facturée à la commande)	12.-
Plateaux de fromages (10) d'ici et d'ailleurs (facturé à l'ensemble des convives)	15.-
Tiramisu d'Irène	12.-
Bombe noix de coco et fruits de la passion	12.-
Parfait glacé au Grand Marnier	12.-
Pavlova aux agrumes	12.-
Glace au citron arrosé de limoncello maison	12.-
Vacherin glacé avec inscription min. 8 pers.	11.-
Palette de desserts et mignardises (5)	14.-

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 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.

La TVA de 8,1 % est incluse dans nos prix