

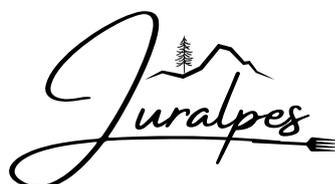


Propositions de mets pour banquets
été 2025
Juillet à mi-septembre

NOUS NOUS ADAPTONS À VOS ENVIES !
NOTRE OBJECTIF EST DE VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE
PERSONNALISÉE.
N'HÉSITÉZ 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	15.-
Cannelloni de courgette farci aux crevettes sauvages Salade de mesclun à l'huile de colza de la région	17.-
Foie gras de canard au torchon, chutney d'abricots Salade panachée et brioche maison	19.-
Carpaccio de filet de truite de l'Isle à la japonaise Salade wakame et damier de carottes	16.-
Tartare de saumon suisse aux herbes fraîches Salade aux piments doux	17.-
Tartare de bœuf à l'italienne, pain toasté Salade estivale	18.-



Entrées chaudes

Filet de truite de la Venoge et sa sauce vierge Fine ratatouille	16.-
Tatin de légumes d'été et burrata	17.-
Filets de bar à la provençale Tapenade d'olives , Tagliatelles de courgettes	18.-
Queues de crevettes sauvages rôties au romarin Taboulé de choux fleur	18.-
Tagliata de thon Salade de pois mange-tout	18.-
Pot au feu de foie gras aromatisé au vin doux	18.-



Plats

Mignons de porc de La Chaux aux chanterelles	26.-
Magret de canard (FR) - sauce bigarade (orange et miel)	27.-
Entrecôte de bœuf de La Chaux rassie sur os façon tagliata	31.-
Filet de bœuf (180g) de La Chaux rassit sur os à l'échalote Avec foie gras poêlé supplément 7.-	35.-
Châteaubriand bœuf de la Chaux rassit sur os Sauce au poivre de Madagascar parfumée au whisky	35.-
Carré d'agneau des Alpes aux herbes fraîches	34.-
Filet de veau (CH) jus au citron et origan frais	34.-
Filets de bar rôti sur peau, lit de tomate et basilic	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 au 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	12.-
Plateaux de fromages (10) d'ici et d'ailleurs	16.-
Tiramisu d'Irène	12.-
Mousse aux fruits rouges et pistache	12.-
Parfait glacé au Grand Marnier	12.-
Pavlova aux fruits rouges et citron vert	12.-
Glace au citron arrosé de limoncello maison	12.-
Sablé breton, crémeux citron et fruits de saison	12.-
Vacherin glacé avec inscription min. 8 pers. (2 arômes à choix: Vanille-cassis-fraise-café-pistache-chocolat)	11.-
Palette de desserts (3 petits desserts et 3 mignardises)	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 (l'assiette sera facturée à la commande, le plateau pour tous les convives) 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 les prix