



GRAND HOTEL  
**LES ENDROITS**

BANQUETS

PROPOSITIONS  
DE MENUS

Renseignements et réservation :

GRAND HÔTEL LES ENDROITS SA - FAMILLE VOGT  
Bd des Endroits 94-96  
2300 La Chaux-de-Fonds Suisse  
T +41 32 9 250 250 F +41 32 9 250 350  
[contact@lesendroits.ch](mailto:contact@lesendroits.ch) [www.lesendroits.ch](http://www.lesendroits.ch)

# SALLES

## CAPACITÉS DES SALLES

- Blaise Cendrars 12 à 32 pers.
- Monique St-Héliér 24 à 50 pers.
- Chevrolet 8 à 16 pers.
- Chevrolet grande 50 à 100 pers.
- Recorne 20 à 40 pers.
- Pouillerel 60 à 80 pers.
- Eplatures 100 à 150 pers.
- Eplatures grande 150 à 250 pers.

## CHEVROLET

Table bloc max. 12 pers. – simples max. 16 pers.



## BLAISE CENDRARS

Table bloc max. 22 pers. – simples max. 32 pers.



## MONIQUE ST-HÉLIER

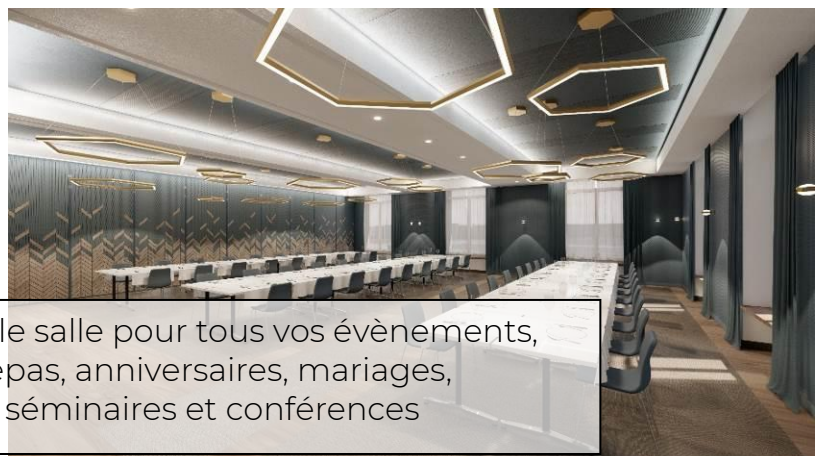
Table bloc max. 22 pers. - simples max. 50 pers.



GRANDE CHEVROLET, regroupant les salles Blaise Cendrars, Chevrolet et Monique St-Héliér.

## GRANDE SALLE EPLATURES

regroupant les salles Recorne, Pouillerel et Eplatures  
20 à 250 personnes



Nouvelle salle pour tous vos événements,  
repas, anniversaires, mariages,  
séminaires et conférences



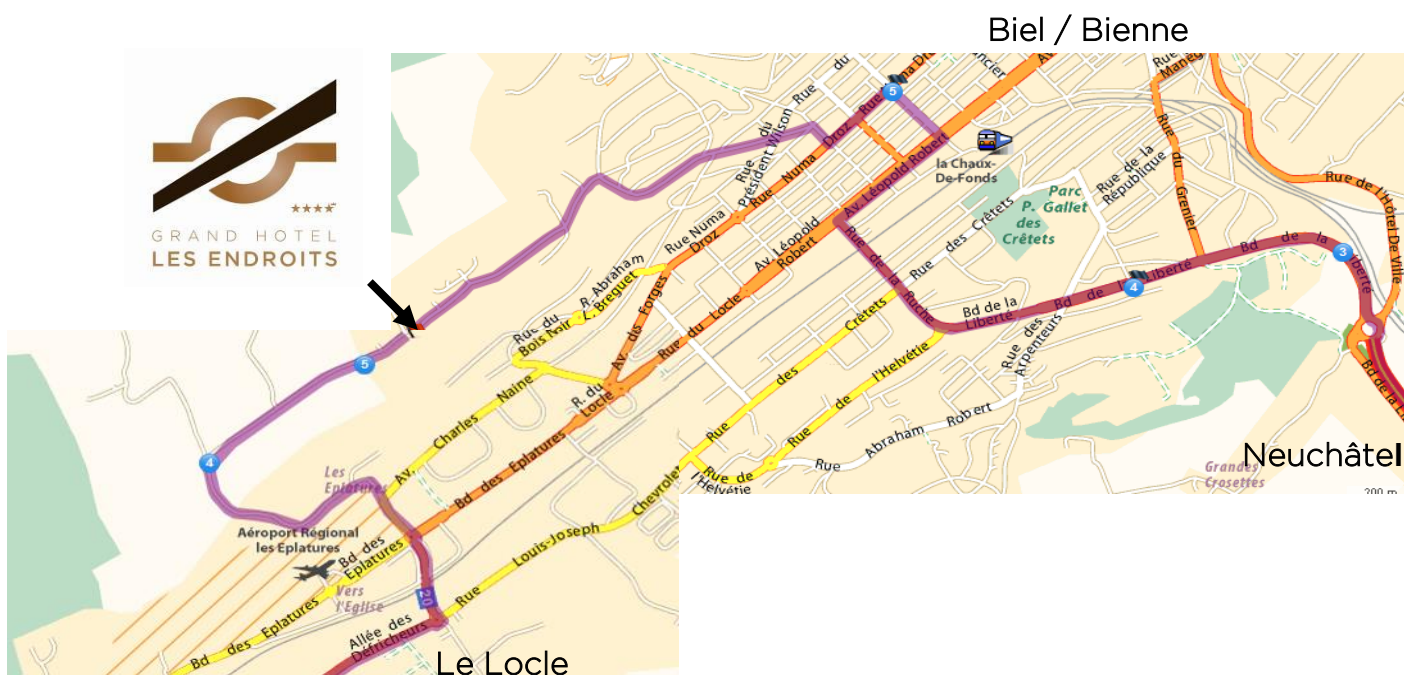
# STÉPHAN VOGT

Chef de cuisine



Ces propositions ne représentent qu'un échantillon de nos prestations et nous sommes à votre disposition pour préparer avec vous une offre personnalisée selon vos désirs et votre budget ainsi qu'une visite des lieux. C'est avec joie que nous réaliserons vos projets et que, par un conseil professionnel et attentif, nous vous soutiendrons pour l'organisation de votre manifestation. N'hésitez donc pas à nous contacter pour tous renseignements complémentaires.

## PLAN DE SITUATION :



# CONDITIONS GÉNÉRALES

CHOIX DU MENU	<p>Les propositions de menus sont valables pour des <b>groupes à partir de 10 personnes</b>.</p> <p>En se souciant de vous servir la meilleure qualité dans les meilleures conditions, nous vous prions, de bien vouloir limiter le choix à <b>1 menu pour tous les convives</b> (excepté végétariens et régimes spéciaux).</p> <p>Le choix du menu doit nous être communiqué minimum 10 jours à l'avance.</p>
CARTE DE MENU	<p>Nous imprimerons le menu choisi sur de jolies cartes, si vous souhaitez une inscription relative à votre évènement, veuillez le signaler.</p>
PROVENANCE DES VIANDES	<p>Porc CH / Volaille CH et FR / Bœuf CH et IE / Veau CH / Agneau NZ</p>
NOMBRE DE CONVIVES	<p>Le nombre de participants doit être confirmé au plus tard 48 heures avant l'évènement.</p>
PROLONGATION TARDIVE	<p>Après les heures d'ouverture officielles, il est possible d'obtenir une prolongation tardive jusqu'à 3 heures.</p> <p>Des frais peuvent vous être demandés après minuit.</p>
DÉCORATION FLORALE	<p>Sur demande, nous disposons gratuitement des petites fleurs sur vos tables, qui restent le bien de l'hôtel.</p> <p>Pour fleurir votre évènement avec des arrangements de table qui restent en votre possession, nous prenons volontiers les commandes pour notre fleuriste expérimentée et vous les facturons au prix de revient.</p>
DÉCORATION DE TABLE	<p>Nous décorons la table gratuitement avec des petites bougies. Si vous souhaitez des chandeliers, ils vous seront facturés CHF 7.- pièce.</p>
NAPPAGE ET COUVERTS	<p>Le nappage et les serviettes sont de couleur blanche.</p> <p>Les couverts sont en argent.</p>
MUSIQUE	<p>Si vous avez organisé une animation musicale, nous vous prions de nous l'annoncer.</p>
DÉROULEMENT DE LA MANIFESTATION	<p>Nous vous prions de discuter du déroulement de la manifestation, des jeux ou pauses diverses en avance avec la personne responsable des banquets.</p>
PAIEMENT	<p>Le paiement s'effectue à la fin de la manifestation <b>en Cash, Maestro ou Postcard</b>.</p> <p>Pour les banquets, <b>nous n'acceptons pas les paiements par cartes de crédit</b>.</p> <p>Selon entente, nous pouvons vous adresser une facture avec un bulletin de versement, le paiement s'effectuera alors net à 10 jours. Dans ce cas il vous sera demandé de verser des arrhes.</p>
VISITE ET CONSEILS	<p>Nous vous saurions gré de <b>prendre rendez-vous avant votre venue</b> en nous contactant par téléphone au +41 32 9 250 250</p>

# APERITIF ET COCKTAIL DINATOIRE

## AMUSE-BOUCHES FROIDES

Mélange de salés, divers chips	CHF	1.50	par personne
Assortiment de feuilletés	CHF	3.00	les 5 pièces
Eclair au cottage cheese	CHF	2.00	la pièce
Chou à la mousse de saumon	CHF	2.00	la pièce
Dips de légumes	CHF	2.00	par personne
Canapés assortis	CHF	2.70	la pièce
Sandwich divers	CHF	3.40	la pièce
Pain surprise 48 triangles	CHF	60.00	le pain
Fromage Tête de Moine	CHF	49.00	la Tête de Moine
Saucisse sèche	CHF	18.00	les 100 grammes

## AMUSE-BOUCHES CHAUDES

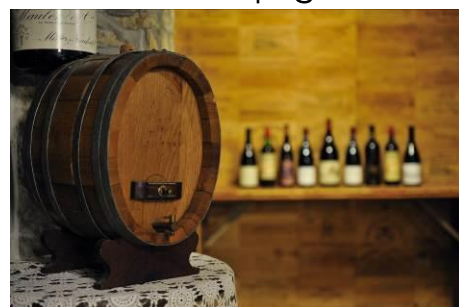
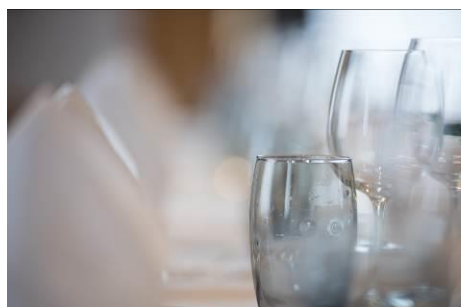
Potage en tasse	CHF	2.00	la pièce
Croissant au jambon	CHF	2.50	la pièce
Quiche au fromage	CHF	2.70	la pièce
Goujon de sandre frit	CHF	2.70	la pièce
Mini rouleau de printemps	CHF	2.50	la pièce
Tortellini sauce parmesan	CHF	2.00	la pièce
Crevette panée	CHF	3.00	la pièce
Brochette de volaille	CHF	2.80	la pièce
Risotto aux champignons	CHF	2.80	la pièce
Boulette de viande	CHF	2.20	la pièce

## AMUSE-BOUCHES SUCREES

Tartelette aux fruits tiède	CHF	3.20	la pièce
Mini cornet à la vanille	CHF	2.30	la pièce
Mini chou à la crème chantilly	CHF	2.30	la pièce
Pièce sèche	CHF	2.50	la pièce
Mini cake financier	CHF	2.30	la pièce
Mini panna cotta vanille et coulis framboise	CHF	2.50	la pièce
Mini tartelette au citron ou chocolat	CHF	1.80	la pièce
Mini pâtisserie du buffet	CHF	3.50	la pièce

## BOISSONS

Vous trouverez dans notre carte des vins un vaste choix de vins et champagnes.



# MENUS ENTRE CHF 30.00 ET CHF 60.00

## MENU 1 à CHF 31.00

Fondue Neuchâteloise  
au Fromage  
Pain  
\*\*\*  
Tourte à l'Absinthe

## MENU 2 à CHF 38.00

Salade verte œufs & croûtons  
\*\*\*  
Emincé de volaille au citron  
Riz pilaf  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Pyramide glacée  
et coulis de fruits

## MENU 3 à CHF 47.00

Bouchée à la Reine  
(Vol au vent)  
\*\*\*  
Jambon de campagne  
Croquettes de roesti  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Flan Caramel chantilly

## MENU 4 à CHF 48.00

Salade de saison  
\*\*\*  
Filet de dorade  
Sauce estragon  
Riz blanc & rouge de Camargue  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Mousse aux deux chocolats

## MENU 5 à CHF 52.00

Salade panachée  
\*\*\*  
Consommé célestine  
\*\*\*  
Emincé de veau aux champignons  
Tagliatelles  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Tarte aux poires  
Glace Vanille

## MENU 6 à CHF 54.00

Salade mixte  
\*\*\*  
Tortellini ricotta-épinards  
à la crème de parmesan  
\*\*\*  
Filet de porc et son jus  
Pommes berny  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Tourte dame blanche

## MENU 7 à CHF 55.00

Salade de tomates et burratina  
et coulis de tomates  
\*\*\*  
Consommé au Porto  
\*\*\*  
Médaille de volaille sauce moutarde  
Pommes mousseline  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Hot Berry  
Glace vanille et baies chaudes

## MENU 8 à CHF 59.00

Salade gourmande  
(Saumon et magret de canard)  
\*\*\*  
Crème Dubarry  
\*\*\*  
Rôti de bœuf, sauce bordelaise  
Gratin dauphinois  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Assiette du pâtissier  
3 gourmandises

# MENUS ENTRE CHF 60.00 ET CHF 80.00

## MENU 9 à CHF 60.00

Terrine de volaille  
\*\*\*  
Crème de légumes  
\*\*\*  
Filet d'agneau au four  
Jus brun  
Gnocchi Romaine  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Panna cotta vanille  
et coulis de framboises

## MENU 10 à CHF 64.00

Carpaccio de saumon  
\*\*\*  
Lasagne maison  
\*\*\*  
Escalope de porc  
Sauce stroganoff  
Croquettes  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Salade de fruits frais  
avec chantilly

## MENU 11 à CHF 67.00

Salade panachée  
\*\*\*  
Cannelloni de saumon  
Sauce Noilly Prat  
\*\*\*  
Filet de volaille  
au curry et lait de coco  
Riz créole  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Moelleux au chocolat  
Glace vanille

## MENU 12 à CHF 74.50

Carpaccio de tomates  
Vinaigrette vanille et citron vert  
Crevettes rôties  
\*\*\*  
Risotto aux champignons  
\*\*\*  
Filet de bar  
sur un velouté léger au champagne  
Tagliatelles à l'encre de seiche  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Assiette du pâtissier  
4 gourmandises

## MENU 13 à CHF 78.00

Tartare de saumon  
Toast et beurre  
\*\*\*  
Feuilleté aux champignons à la crème  
\*\*\*  
Magret de canard rôti  
Sauce à l'orange  
Risotto au parmesan  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Hot Berry  
Glace vanille et baies chaudes

## MENU 14 à CHF 80.00

Tartare de bœuf  
Toast et beurre  
\*\*\*  
Pavé de saumon sauce au Mauler  
Pomme vapeur  
\*\*\*  
Saltimbocca de veau  
Jus au marsala  
Polenta  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*  
Tourte forêt noire

# MENUS ENTRE CHF 80.00 ET CHF 115.00

## MENU 15 à CHF 81.00

Escabèche de volaille  
Vinaigrette aux petits légumes

\*\*\*

Filet de sandre meunière  
Sauce au vin blanc de Neuchâtel

Riz pilaf

\*\*\*

Longe de veau au four  
Sauce bordelaise  
Pommes mousseline  
Bouquetière de légumes

\*\*\*

Tourte glacée

## MENU 16 à CHF 93.00

Carpaccio de bœuf  
et parmesan

\*\*\*

Filet de bar  
Velouté léger au champagne

Riz créole

\*\*\*

Suprême de poulet de grain  
aux morilles à la crème  
Tagliatelles  
Bouquetière de légumes

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Tourte truffée

## MENU 17 à CHF 108.00

Pressé de foie gras aux pommes

\*\*\*

Consommé célestine

\*\*\*

Brochettes de crevettes  
à l'huile d'olive et aromates

Riz créole

\*\*\*

Filets mignons de porc  
aux champignons à la crème

Pommes rissolées

Bouquetière de légumes

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Assiette du pâtissier

3 gourmandises

## MENU 18 à CHF 115.00

Saumon fumé  
Toast et beurre

\*\*\*

Velouté de carottes

\*\*\*

Feuilleté ris de veau

Et morilles

\*\*\*

Sorbet Colonel  
(citron et vodka)

\*\*\*

Mignons de bœuf Black & White  
Sauce Bordelaise & Estragon

Gratin dauphinois

Bouquetière de légumes

\*\*\*

Buffet de desserts



# MENUS ENTRE CHF 115.00 ET CHF 155.00

## MENU 19 à CHF 116.00

Terrine de foie gras  
A l'Armagnac  
\*\*\*

Velouté de chou-fleur  
\*\*\*

Désossé de cuisses de grenouilles  
sur un lit de risotto crémeux  
\*\*\*

Sorbet Colonel  
(citron et vodka)  
\*\*\*

Filet d'agneau au four  
Gratin dauphinois  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*

Buffet de desserts

## MENU 20 à CHF 127.00

Variation de saumon  
(fumé, tartare et carpaccio)  
\*\*\*

Velouté de carottes  
\*\*\*

Risotto au citron  
Crevettes rôties  
\*\*\*

Sorbet Royal au champagne  
\*\*\*

Filets mignons de veau  
aux morilles à la crème  
Croquettes de rösti  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*

Buffet de desserts

## MENU 21 à CHF 135.00

Trio de foie gras  
(pressé de foie gras aux pommes,  
terrines de foie gras au torchon  
et tirami su)  
\*\*\*

Crème de tomate  
et son île flottante  
\*\*\*

Noix de St. Jaques rôties  
Sauce citron  
Riz créole  
\*\*\*

Sorbet Belle Noce  
(Pomme et Prosecco)  
\*\*\*

Filet de veau  
et son jus  
Pommes mousseline  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*

Buffet de desserts

## MENU 22 à CHF 148.00

Trio de tartare  
(Bœuf, Canard, St. Jacques)  
\*\*\*

Consommé célestine  
\*\*\*

Demi-homard gratiné  
sur un risotto crémeux  
Jus de crustacés  
\*\*\*

Sorbet Royal  
(citron et champagne)  
\*\*\*

Filet de bœuf au four (Black Angus)  
sauce poivre et sauce Maison  
Pommes Berny  
Bouquetière de légumes  
\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*

Buffet de desserts

## ENTRÉES FROIDES

Salade verte garnie d'œufs et croûtons	CHF	7.00
Salade panachée	CHF	10.50
Terrine de volaille	CHF	15.00
Carpaccio de tomates, vinaigrette vanille et citron vert, crevettes rôties	CHF	16.50
Salade de tomate, burratina	CHF	15.50
Vitello tonato	CHF	20.00
Carpaccio de bœuf au Parmesan	CHF	20.00
Tartare de bœuf, toast et beurre	CHF	20.50
Trio de tartares (bœuf, canard et saumon)	CHF	22.00
Escabèche de volaille à la vinaigrette de légumes	CHF	16.00
Carpaccio de saumon	CHF	18.50
Saumon fumé par nos soins, toast et beurre	CHF	20.50
Tartare de saumon, toast et beurre	CHF	19.00
Variation de saumon (fumé, tartare et carpaccio)	CHF	21.50
Salade gourmande : (magret de canard, saumon fumé et salade de doucette)	CHF	18.50
Cocktail de crevettes, sauce calypso	CHF	20.00
Pressé de foie gras aux pommes, brioche tiède	CHF	23.50
Tirami su de foie gras	CHF	23.50
Terrine de foie gras de canard à l'Armagnac	CHF	24.00
Trio de foie gras : (pressé de foie gras aux pommes, terrines de foie gras au torchon et tirami su de foie gras)	CHF	28.50

## POTAGES

Consommé célestine	CHF	4.00
Consommé au Porto	CHF	5.00
Potage aux légumes	CHF	4.00
Crème Dubarry (chou-fleur)	CHF	4.00
Velouté de carottes	CHF	4.00
Crème de tomates et son île flottante	CHF	4.00
Crème de courges	CHF	4.00

## ENTRÉES CHAUDES

Lasagne « Maison »	CHF	10.00
Tortellini ricotta-épinards à la crème de parmesan	CHF	10.50
Risotto à la tomate	CHF	9.50
Risotto aux champignons	CHF	13.00
Risotto au citron et crevettes rôties	CHF	15.50
Feuilleté aux champignons à la crème	CHF	15.00
Feuilleté aux morilles à la crème	CHF	19.50
Bouchée à la Reine (Vol au vent)	CHF	15.50
Feuilleté de ris de veau aux morilles	CHF	22.00
Désossés de cuisses de grenouilles sur un lit de risotto	CHF	23.00
Pavé de saumon, sauce au Mauler	CHF	16.00
Filet de sandre meunière, sauce au vin blanc de Neuchâtel	CHF	18.00
Filet de bar sur un velouté léger au Champagne	CHF	20.50
Filet de dorade, sauce à l'estragon	CHF	20.50
Brochette de crevettes à l'huile d'olive et aromates	CHF	20.50
Demi-homard gratiné sur un risotto crémeux et jus de crustacés	CHF	39.00
Noix de Saint-Jacques rôties, sauce citron	CHF	22.50
Cannelloni de saumon, sauce Noilly Prat	CHF	19.00

## ENTREMETS

Sorbet Royal (sorbet citron et champagne)	CHF	5.00
Sorbet citron au champagne et pétale de rose	CHF	5.50
Sorbet Colonel (sorbet citron et vodka)	CHF	5.50
Sorbet Belles Noces (sorbet pomme et prosecco)	CHF	5.00
<b>Servi en coupe illuminée en souvenir + CHF 3.50</b>		

## POUR LES ENFANTS

**Vous avez la possibilité de commander votre menu en demi-portion**

Portion de pommes frites, ketchup	CHF	7.00
Tagliatelles bolonaise	CHF	9.50
Chicken nuggets, pommes frites	CHF	12.50
Tranche de veau, café de Paris, tagliatelles	CHF	16.00
Filets de perches, pommes frites	CHF	19.00

# METS

Emincé de veau aux champignons à la crème	CHF	30.00
Saltimbocca de veau, jus au Marsala	CHF	39.00
Escalopes de veau, sauce stroganoff	CHF	39.00
Jambon de campagne chaud	CHF	25.50
Escalope de porc forestière	CHF	26.50
Médallions de volaille, sauce moutarde	CHF	25.00
Emincé de volaille au citron	CHF	25.00
Filet de volaille au curry et lait de coco	CHF	27.00
Suprême de poulet de grain aux champignons	CHF	31.00
Suprême de poulet maïs aux morilles	CHF	35.50
Magret de canard, sauce aigre douce à l'orange	CHF	34.00
Filet d'agneau au four	CHF	34.50
Rôti de bœuf mijoté dans son jus, sauce bordelaise	CHF	27.00
Mignons de bœuf Black & White, sauces bordelaise et estragon	CHF	49.00
Pavé de saumon, sauce au Mauler	CHF	26.50
Filet de sandre au vin blanc de Neuchâtel	CHF	28.00
Filet de bar, velouté léger au Champagne	CHF	32.50
Filet de dorade, sauce estragon	CHF	32.50

## ACCOMPAGNEMENTS

### GARNITURE DE LEGUMES ET 1 FECULENT AU CHOIX

Pommes mousseline	Riz créole
Pommes rissolées	Riz basmati
Pommes berny	
Gratin dauphinois	Risotto au parmesan
Pommes vapeur	Risotto aux 7 céréales
Croquettes de rösti	Risotto de blé
Rösti	
	Spätzli au beurre
Tagliatelles	
Spaghetti au beurre	Gnocchi Romaine

## PIECES DE VIANDE ENTIERE

<b>Filet de bœuf Black Angus au four</b> Sauce poivre et sauce Maison Pommes berny Bouquetière de légumes	CHF	55.00
<b>Filet de porc et son jus</b> Pommes mousseline Bouquetière de légumes	CHF	29.00
<b>Longe de veau au four</b> Sauce bordelaise Gratin dauphinois Bouquetière de légumes	CHF	39.00
<b>Filet de veau et son jus</b> Rösti Bouquetière de légumes	CHF	50.00
<b>Filets mignons de veau aux morilles à la crème</b> Pommes Bernys Bouquetière de légumes	CHF	55.00
<b>Filets mignons de porc aux champignons à la crème</b> Pommes rissolées Bouquetière de légumes	CHF	42.00

## SPÉCIALITÉS

<b>Filet de bœuf « Pendu » flambé (Black Angus)</b> Beurre Café de Paris, sauce poivre et sauce Maison Riz créole Salade panachée	CHF	60.00
<b>Fondue chinoise</b> - Viande de bœuf fraîche en cubes 200 gr Assortiment de 10 sauces Maison Pommes frites	CHF	45.00
Supplément 100 gr	CHF	15.00
<b>Fondue chinoise spéciale</b> - Viande de bœuf fraîche en cubes 150 gr 3 saumon, 3 crevettes, 3 noix de Saint-Jacques Assortiment de 10 sauces Maison Riz créole ou pommes frites	CHF	57.00
Supplément 100 gr viande de boeuf	CHF	15.00
Supplément poisson 2 pièces de chaque	CHF	15.00
<b>Fondue Neuchâteloise au fromage</b>	CHF	25.50



# FROMAGES

Assiette de fromages (Tête de moine, Tomme, Gruyère, Sibérien, Bleuchâtel)	CHF	9.00
Buffet de fromages (15 sortes)	CHF	12.00

# DESSERTS

TOUS LES DESSERTS AINSI QUE LES GLACES SONT FAITS « MAISON »

Tarte aux fruits	CHF	4.00
Supplément 1 boule de glace	CHF	3.50
Pyramide glacée, coulis de fruits	CHF	6.50
Flan caramel avec chantilly	CHF	6.00
Ile flottante sur crème anglaise	CHF	6.50
Tiramisu	CHF	7.50
Salade de fruits frais avec crème	CHF	9.00
Mousse au 2 chocolats (blanc et brun)	CHF	8.00
Moelleux au chocolat et glace vanille	CHF	10.50
Panna cotta vanille et coulis framboises	CHF	6.50
Hot berry (glace vanille et fruits des bois chauds)	CHF	10.00
Assiette du pâtissier 3 gourmandises	CHF	10.00
Assiette du pâtissier 4 gourmandises	CHF	13.00
Tourte truffée	CHF	6.50
Tourte dame blanche	CHF	5.00
Bavarois aux framboises et crème vanille	CHF	6.00
Parfait glacé au Grand-Marnier	CHF	8.50
Soufflé glacé à l’Absinthe	CHF	8.50
Millefeuille	CHF	5.50
Millefeuille aux framboises	CHF	6.00
Tourte aux fraises	CHF	5.00
Tourte à l’Absinthe	CHF	6.00
Tourte aux fruits frais	CHF	5.00
Tourte Forêt Noire	CHF	5.00
Tourte glacée en pièce montée	CHF	8.00
Grand buffet de desserts à volonté	CHF	15.00

Avec inscription  
ou décor de fête

# BUFFET FROID ET CHAUD

À PARTIR DE 20 PERSONNES

## BUFFET FROID - ENTRÉE

CHF 35.00 PAR PERS.

Assortiment de salades  
Salade de tomates et mozzarella  
Taboulé  
Assortiment de viandes froides  
Viande séchée des Grisons  
Carpaccio de bœuf au parmesan  
Vitello tonato  
Saumon fumé  
Foie gras au torchon  
Escabèche de volaille  
Buisson de crevettes, sauce calypso  
Darne de saumon  
Terrine de canard  
Petits légumes printaniers

## BUFFET CHAUD - PLAT PRINCIPAL

CHF 48.00 PAR PERS.

Roastbeef au grill  
Filet de porc au four  
Emincé de volaille à la crème  
Pièce de veau au four  
Goujons de filets de sandre  
Gratin dauphinois  
Tortellini ricotta-épinards au parmesan  
Grand choix de légumes

## BUFFET FROID ET CHAUD - ENTRÉE ET PLAT

CHF 79.00 PAR PERS.

Complétez avec du fromage ou un dessert, en consultant la page précédente.

