GRAND HOTEL
LES ENDROITS

RECEVOIR.
CÉLÉBRER.
SE RETROUVER.

Réceptions privées & événements d’entreprise

La Chaux-de-Fonds · Suisse · 1’111 mètres

Une maison de famille pour vos retrouvailles

Un anniversaire, un mariage, un repas d’entreprise : vous réunissez les personnes qui comptent. Depuis trois générations, notre famille et notre équipe vous accueillent aux Endroits avec attention, flexibilité et le plaisir de bien recevoir.

LA CUISINE MAISON, LE GOÛT DE RECEVOIR

Notre restaurant est distingué par le label Fait Maison. À 1’111 mètres, dans un cadre nature, nous réunissons autour de votre réception la cuisine, les espaces et le savoir-faire hôtelier.

---

4 ÉTOILES SUPÉRIEUR **LABEL FAIT MAISON** **SWISSTAINABLE II · ENGAGED**

UN LUXE CHALEUREUX, CONTEMPORAIN ET FAMILIAL

Un espace à la mesure de votre événement

Une grande tablée, un repas d’affaires, une fête de famille ou une assemblée : nos salles modulables s’adaptent à vos invités. Nous vous conseillons la disposition qui convient à votre réception.

INTIME

MODULABLE

À CHAQUE RÉCEPTION, LA BONNE DISPOSITION

AUTOCARISTES

Une offre dédiée à votre voyage en autocar, adaptée à vos horaires et à votre budget.

Choisissez le repas qui vous ressemble

Des classiques qui rassemblent. Les compositions ci-dessous et leurs prix vous donnent un premier repère pour votre réception.

MENU 1 · 3 TEMPS

CHF 58.50

par personne

Salade mixte

Suprême de poulet de grain
Sauce champignons à la crème
Tagliatelles
Légumes

Pyramide glacée

MENU 2 · 4 TEMPS

CHF 67.00

par personne

Terrine « Maison » et crudités

Crème de légumes

Rôti de bœuf sauce bordelaise
Pommes mousseline
Légumes

Hot Berry
Glace vanille, fruits des bois chauds et chantilly

Prix par personne, TVA incluse, hors boissons.

Deux façons de se retrouver

Deux inspirations gourmandes, un même plaisir : se retrouver autour d’une belle table..

MENU 3 · 4 TEMPS

CHF 76.50

par personne

Salade verte

Risotto à la Tête de Moine

Filet de saumon de fontaine
des sources du Doubs
Pommes vapeur
Légumes

Tourte à l’Absinthe

MENU 4 · 5 TEMPS

CHF 81.50

par personne

Carpaccio de tomates
Vinaigrette vanille et citron vert
Crevettes rôties

Feuilleté aux champignons à la crème

Sorbet pomme et prosecco

Filet de porc et son jus
Croquettes de rösti
Légumes

Mille-feuille aux framboises

Prix par personne, TVA incluse, hors boissons.

Pour marquer l’occasion

Des menus en plusieurs temps, pour donner sa place à la table et au plaisir d’être ensemble.

MENU 5 · 5 TEMPS

CHF 112.00

par personne

Tartare de bœuf, toast et beurre

Cannelloni de saumon

Noix de veau et son jus
Gratin dauphinois
Légumes

Assiette de fromages

Moelleux au chocolat, glace vanille

MENU 6 · 6 TEMPS

CHF 138.00

par personne

Terrine de foie gras
Brioche tiède

Noix de Saint-Jacques
Riz

Sorbet Royal
Citron et champagne

Tournedos, cœur de filet de bœuf
« Black Angus »
Pommes Berny
Légumes

Assiette de fromages

Buffet de desserts « Maison »

Prix par personne, TVA incluse, hors boissons.

À partager, à personnaliser

Une fondue à partager, un gâteau qui porte votre message, des attentions pour chacun.

MENU 7

CHF 72.00

par personne

Salade panachée

Fondue chinoise
Bœuf et volaille
Sauces « maison »
Pommes frites ou riz

Buffet de desserts

200 g de viande par personne inclus.
100 g de viande supplémentaire : CHF 15.00.

VOTRE GÂTEAU, VOTRE MESSAGE

Pour votre mariage, anniversaire ou jubilé, notre pâtissier prépare une tourte glacée, aux fruits ou au chocolat, avec une inscription selon vos souhaits.

Le gâteau et son tarif sont précisés dans votre offre, en remplacement ou en complément du dessert choisi.

UN REPAS POUR CHACUN

Déclinaisons végétariennes, allergies ou intolérances : faites-nous part des besoins de vos convives. Les adaptations du menu commun sont étudiées et confirmées par notre cuisine.

ET POUR LES PLUS JEUNES ?

Menu adulte adapté ou plat apprécié des enfants : tagliatelles, nuggets de poulet, filets de perche…

Amuse-bouches pour l’apéritif

Composez votre sélection de bouchées froides, chaudes et sucrées.

FROIDES

Mélange de salés, divers chips	CHF 1.50 par personne
Assortiment de feuilletés	CHF 3.00 les 5 pièces
Éclair au cottage cheese	CHF 2.80 la pièce
Chou au tartare de saumon	CHF 3.00 la pièce
Dips de légumes	CHF 2.50 par personne
Canapés assortis	CHF 3.20 la pièce
Brochette de melon et jambon cru	CHF 3.50 par pièce
Sandwichs divers	CHF 3.80 la pièce
Pain surprise 36 triangles	CHF 65.00 le pain
Fromage Tête de Moine	CHF 19.00 les 100 grammes
Saucisse sèche	CHF 19.00 les 100 grammes
Portion de viande froide	CHF 30.00 la portion
Portion de viande séchée	CHF 32.00 la portion

CHAUDES

Potage en tasse	CHF 2.50 la pièce
Croissant au jambon	CHF 3.00 la pièce
Quiche au fromage	CHF 3.20 la pièce
Goujon de sandre frit	CHF 3.20 la pièce
Mini rouleau de printemps	CHF 3.00 la pièce
Crevette frite enrobée de pomme de terre	CHF 3.50 la pièce

SUCRÉES

Tartelette aux fruits	CHF 4.50 la pièce
Mini chou à la crème chantilly	CHF 3.00 la pièce
Mini cake financier	CHF 2.50 la pièce
Mini panna cotta vanille et coulis framboise	CHF 4.50 la pièce
Tartelette au citron ou chocolat	CHF 4.50 la pièce
Pâtisserie du buffet	CHF 4.50 la pièce

Prix TVA incluse, selon les unités indiquées.

Les boissons, à votre rythme

Trois repères pour choisir selon le temps passé ensemble. Les durées ci-dessous sont indicatives pour l'événement. Le service est précisé dans votre offre.

ESSENTIEL

CHF 28.00

par personne

Env. 1 h 30 à 2 h

Accompagner le repas

2 dl de vin blanc, rosé ou rouge pour le repas

Eau minérale plate et gazeuse, coca, limonade, thé froid

Café ou thé

SIGNATURE

CHF 46.00

par personne

Env. 2 h à 4 h

Prendre son temps

1 dl de prosecco, vin blanc ou jus pour l'apéritif

1 dl de vin blanc ou rosé pour l'entrée

1,5 dl de vin rouge pour le plat

Eau minérale plate et gazeuse, coca, limonade, thé froid

Café ou thé

EXPÉRIENCE

CHF 79.00

par personne

Env. 4 h à 6 h

Prolonger la réception

1,5 dl de prosecco, vin blanc ou jus pour l'apéritif

1,5 dl de vin blanc ou rosé pour l'entrée

2 dl de vin rouge pour le plat

Eau minérale plate et gazeuse, coca, limonade, thé froid

Café ou thé

1 coupe de Mauler avec le gâteau, servi au verre ou en fontaine

1 long drink en fin de soirée

Whisky-coca, gin tonic, suze, limoncello, vodka orange

AVEC OU SANS ALCOOL, SELON VOTRE RÉCEPTION

Une formule sans alcool ou une réception mixte ? Nous vous proposons une composition et des quantités convenues à l'avance, sur devis.

Quelques détails, votre ambiance

Choisissez ce qui a du sens pour votre réception. La disposition standard est incluse ; les options retenues et leurs tarifs sont repris dans votre offre.

Choisir la convivialité

Tables rondes

CHF 2.– / personne

Dans la grande salle de banquet.

Habiller votre table

Housses de chaises

CHF 8.– / chaise

Location et nettoyage.

Donner votre touche

Décoration florale

sur demande

Des compositions pour votre occasion.

Préparer sans se presser

Accès anticipé

avec supplément

La veille, sur réservation et disponibilité.

Prendre un peu plus de temps

Prolongation tardive

avec supplément

Après minuit, selon les horaires convenus.

Faciliter l’arrivée

Parking forfaitaire

sur demande

Stationnement extérieur et garage.

POUR VOTRE ASSEMBLÉE OU VOTRE ÉVÉNEMENT D’ENTREPRISE

Projection, sonorisation, disposition de salle : décrivez-nous votre déroulement. Nous précisons avec vous les prestations techniques et leurs tarifs.

Et si vous restiez un peu ?

Après la réception, pas besoin de reprendre la route. Prolongez le moment aux Endroits, selon vos envies et les disponibilités.

UNE NUITÉE SUR PLACE

Pour vous et vos invités, nous préparons une proposition d'hébergement selon la date et les chambres disponibles.

LE WELLNESS & SPA

Pour prolonger le séjour, découvrez les possibilités d'accès et de soins. Réservation et tarifs selon les prestations choisies.

UNE PARENTHÈSE AU CHALET

Le chalet est préparé spécialement pour votre réception privée, une ambiance chaleureuse et des menus dédiés autour de la fondue, pour le plaisir de partager.

Privatisation, installation & logistique
CHF 1'850.–, hors restauration et boissons.

Votre réception, étape par étape

Vous n’avez pas besoin d’avoir tout choisi pour nous contacter. Voici le fil conducteur, de votre première idée au jour où vous vous retrouvez.

POUR COMMENCER

Parlons de votre projet

Vous nous indiquez la date, l’occasion et un nombre approximatif de convives. Nous vous faisons parvenir nos propositions.

14 JOURS POUR VOUS DÉCIDER

Prenez le temps de choisir

Selon les disponibilités, nous pouvons poser une option sur la date pendant 14 jours. Son échéance vous est confirmée par écrit.

PREMIER ACOMPTE

Réservons votre date

Votre accord sur l’offre et un acompte de CHF 1’000.– confirment la date, l’espace et le créneau convenus.

UNE FOIS VOTRE PROJET PRÉCISÉ

Composons votre réception

Vous précisez le menu, l’apéritif, les boissons, les options et l’effectif prévu. Nous confirmons vos choix et demandons le deuxième acompte, selon votre offre.

14 JOURS AVANT

Affinons le nombre d’invités

Vous confirmez un effectif de référence, qui peut encore évoluer de plus ou moins 10 % jusqu’à trois jours avant la réception.

3 JOURS AVANT · 72 HEURES

Confirmons le nombre de convives

Vous nous communiquez le nombre définitif de convives. Ce nombre constitue la base de facturation de votre réception.

LE JOUR VENU

Profitez de vos invités

Notre équipe vous accueille et veille au déroulement convenu. Place aux retrouvailles.

Les acomptes sont déduits de la facture finale. Montants, échéances et calendrier rapproché éventuel sont précisés dans votre offre.

L’essentiel pour votre réception

Quelques repères pour préparer votre événement sereinement. Votre offre récapitule les prestations choisies, leurs tarifs et les modalités de réservation.

UN MENU

Ces propositions s’adressent à des groupes de plus de 10 personnes, choisissez un même menu pour l’ensemble de vos convives.
Des déclinaisons du menu peuvent être convenues avec notre cuisine pour répondre aux besoins de vos invités relatifs aux éventuels régimes.

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

Le réservataire est responsable de recueillir les besoins de ses convives et de nous les transmettre par écrit avec le choix du menu. Toute nouvelle information doit nous parvenir par écrit également et sans délai.
La cuisine adapte le menu en fonction. Notre équipe reste à disposition pour toute information sur les allergènes.

DÉCORATION

Pour préserver les lieux, les fixations sur les murs et au plafond (clous, punaises, adhésifs, etc.) ne sont pas admises. Privilégiez des décorations posées sur des supports adaptés. Les dommages occasionnés aux locaux, au mobilier ou au linge sont facturés.

VISITE ET CONSEIL SUR RENDEZ-VOUS

Contactez-nous pour convenir d’un rendez-vous. Notre offre précise l’accompagnement inclus pour votre réception. Les rendez-vous supplémentaires et les refontes d’un projet déjà validé font l’objet d’une proposition tarifée, acceptée avant leur réalisation.

PROVENANCE DES VIANDES

Veau CH – Volaille CH et FR – Bœuf CH et IR – Porc CH

HORAIRES ET ACCÈS

La salle est mise à disposition dès l’heure de début du repas convenue. Pour un repas de midi, elle doit être libérée à 16h30. Pour le soir, l’heure de fin est précisée dans votre offre. Selon disponibilité, un accès anticipé pour la décoration ou l’installation des prestataires peut être réservé sur demande préalable, avec un supplément.

HEURES TARDIVES ET PROLONGATION

Toute prolongation de la soirée doit être convenue à l’avance. Au-delà de minuit, des frais de prolongation tardive et de service sont facturés. L’heure de fin et le tarif applicable sont précisés dans votre offre.

MUSIQUE ET ANIMATIONS

Musique, DJ et animations doivent être annoncés lors de la réservation. Les machines à fumée, étincelles et feux d’artifice ne sont pas admis. Vos proches préparent une surprise ? Ils peuvent nous contacter directement pour la coordonner à l’avance, sans vous en dévoiler le contenu.

DÉGUSTATION DU MENU

Une dégustation peut être organisée avant l’événement, sur réservation préalable et en fonction de nos disponibilités. Le menu et les boissons sont convenus à l’avance, facturés et à régler directement sur place lors de la dégustation.

Vous êtes au bon endroit.

Une date, une occasion, un nombre approximatif d’invités :
partagez votre projet, nous vous aidons à lui donner forme.

Demander une offre personnalisée **contact@lesendroits.ch · www.lesendroits.ch** **+41 32 9 250 250**