

BANQUETS

PROPOSITIONS
DE MENUS

Renseignements et réservation :

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





Cher Organisateur,

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.

Famille Colombel-Vogt & Team Les Endroits

PLAN DE SITUATION :



CONDITIONS GÉNÉRALES

CHOIX DU MENU	Les propositions de menus sont valables pour des groupes à partir de 10 personnes . Nous vous demandons de choisir à 1 menu identique pour tous les convives (excepté régimes spéciaux, allergies, etc.), afin de garantir un service de haute qualité. Le choix du menu doit nous être communiqué min. 14 jours à l'avance .
NOMBRE DE CONVIVES	Le nombre de participants doit être confirmé au plus tard 72 heures avant l'évènement .
VISITE ET CONSEILS	Sur rendez-vous uniquement . Numéro de tél. +41 32 9 250 250
CARTE DE MENU	Nous imprimons le menu sur de jolies cartes, si vous souhaitez une inscription relative à votre évènement, veuillez le signaler.
PROVENANCES	Porc CH / Volaille CH et FR / Bœuf CH et IE / Veau CH / Agneau NZ
DÉCORATION FLORALE	Sur demande, nous disposons gratuitement des petites fleurs sur vos tables, qui restent le bien de l'hôtel. 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 d'achat.
DÉCORATION DE TABLE	Nous décorons la table gratuitement avec des petites bougies. Nous pouvons également disposer des chandeliers, location CHF 7.- pce.
DÉCORATION DE SALLE	Notre salle est neuve, il est donc interdit de clouer, punaiser ou coller au mur. Vous pouvez toutefois disposer des supports pour vos décorations. Tout éventuel dégât vous sera facturé.
HOUSSES DE CHAISES	A votre demande, nous habillons nos chaises de housses blanches. CHF 8.- par chaise vous seront facturés pour la location et le nettoyage.
NAPPAGE ET COUVERTS	Le nappage et les serviettes sont de couleur blanche. Les couverts sont en argent.
MUSIQUE ET ANIMATIONS	Si vous avez organisé des animations, discours, musique, dj etc. nous vous prions de nous l'annoncer.
DÉROULEMENT DE LA MANIFESTATION	Le déroulement de la manifestation, des jeux ou pauses diverses doit être discuté préalablement avec la personne responsable des banquets, afin de garantir une bonne coordination.
PROLONGATION TARDIVE	Après les heures d'ouverture officielles, il est possible d'obtenir une prolongation tardive jusqu'à 3 heures maximum. Au-delà de minuit des frais vous seront facturés.
PAIEMENT	Le paiement s'effectue directement à la fin de l'évènement en Cash, Maestro ou Postcard . Pour les banquets, nous n'acceptons pas de paiements par cartes de crédit .
ACOMPTE ET GARANTIES	Afin de garantir votre réservation, nous vous demandons de verser un ou plusieurs acomptes.

AMUSE-BOUCHES POUR L'APERITIF

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	2.50	la pièce
Chou à la mousse de saumon	CHF	2.50	la pièce
Dips de légumes	CHF	2.50	par personne
Canapés assortis	CHF	3.20	la pièce
Sandwich 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

AMUSE-BOUCHES CHAUDES

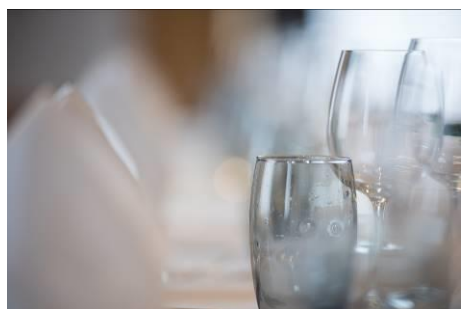
Potage en tasse	CHF	2.00	la pièce
Croissant au jambon	CHF	3.00	la pièce
Quiche au fromage	CHF	3.20	la pièce
Goujon de sandre frit	CHF	3.20	la pièce
Mini rouleau de printemps	CHF	3.00	la pièce
Tortellini sauce parmesan	CHF	2.50	la pièce
Crevette panée	CHF	3.50	la pièce
Brochette de volaille	CHF	3.00	la pièce
Risotto aux champignons	CHF	3.20	la pièce

AMUSE-BOUCHES SUCREES

Tartelette aux fruits	CHF	4.50	la pièce
Mini chou à la crème chantilly	CHF	2.50	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

BOISSONS

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



MENUS ENTRE CHF 35.00 ET CHF 65.00

MENU 1 à CHF 35.50

Fondue Neuchâteloise
au Fromage
Pain

Tourte à l'Absinthe

MENU 2 à CHF 42.00

Salade verte œufs & croûtons

Emincé de filet de poulet au citron
Riz pilaf
Bouquetière de légumes

Pyramide glacée
et coulis de fruits

MENU 3 à CHF 50.50

Salade de saison

Emincé de veau
Aux champignons à la crème
Riz créole
Bouquetière de légumes

Mousse aux deux chocolats

MENU 4 à CHF 58.00

Salade de tomates et burratina

Consommé au Porto

Filet de poulet sauce moutarde
Pommes mousseline
Bouquetière de légumes

Hot Berry
Glace vanille et baies chaudes

MENU 5 à CHF 60.50

Salade panachée

Tortellini ricotta-épinards
à la crème de parmesan

Filet de porc et son jus
Pommes berny
Bouquetière de légumes

Tourte dame blanche

MENU 6 à CHF 63.50

Terrine de volaille et crudités

Crème Dubarry

Rôti de bœuf, sauce bordelaise
Gratin dauphinois
Bouquetière de légumes

Assiette du pâtissier
3 gourmandises

MENUS ENTRE CHF 65.00 ET CHF 95.00

MENU 7 à CHF 66.00

Escabèche de volaille
Vinaigrette aux petits légumes

Crème de courges

Filet d'agneau au four
Jus brun
Gnocchi Romaine
Bouquetière de légumes

Panna cotta vanille
et coulis de framboises

MENU 8 à CHF 85.00

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 9 à CHF 87.00

Tartare de saumon
Toast et beurre

Feuilleté aux
champignons à la crème

Magret de canard rôti
jus à l'orange
Risotto au parmesan
Bouquetière de légumes

Hot Berry
Glace vanille et baies chaudes

MENU 10 à CHF 94.50

Salade gourmande
(Saumon fumé et magret de canard)

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

MENUS ENTRE CHF 95.00 ET CHF 130.00

MENU 11 à CHF 98.50

Tartare de bœuf
Toast et beurre

Pavé de saumon sauce au Mauler
Pomme vapeur

Saltimbocca de filet de veau
Jus au marsala
Polenta

Bouquetière de légumes

Tourte forêt noire

MENU 12 à CHF 109.50

Carpaccio de bœuf
et parmesan

Crème de tomates

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

Moelleux au chocolat et glace vanille

MENU 13 à CHF 120.00

Pressé de foie gras aux pommes
Brioche tiède

Consommé célestine

Brochettes de crevettes
méditerranéen
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 14 à CHF 126.50

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 130.00 ET CHF 150.00

MENU 15 à CHF 131.00

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

Buffet de fromages

Buffet de desserts

MENU 16 à CHF 144.00

Variation de saumon
(fumé, tartare et carpaccio)

Velouté de carottes

Risotto au citron
Crevettes rôties

Sorbet Belle Noce
(Pomme et Prosecco)

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

Buffet de fromages

Buffet de desserts

MENU 17 à CHF 146.00

Trio de tartare
(Bœuf, Canard, Saumon)

Consommé célestine

Feuilleté aux
Morilles à la crème

Sorbet Royal
(citron et champagne)

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

Buffet de fromages

Buffet de desserts

MENU 18 à CHF 146.50

Trio de foie gras
(pressé de foie gras aux pommes,
terrines de foie gras et tirami su)

Crème de tomate

Noix de St. Jaques rôties
Sauce citron
Riz créole

Sorbet Belle Dame
(Fraise et Prosecco)

Filet de veau
et son jus
Pommes mousseline
Bouquetière de légumes

Buffet de fromages

Buffet de desserts

ENTRÉES FROIDES

Salade verte garnie d'œufs et croûtons	CHF	7.50
Salade panachée	CHF	12.00
Terrine de volaille et crudités	CHF	15.00
Carpaccio de tomates, vinaigrette vanille et citron vert, crevettes rôties	CHF	17.50
Salade de tomate, burratina	CHF	15.50
Vitello tonato	CHF	22.00
Carpaccio de bœuf au Parmesan	CHF	22.00
Tartare de bœuf, toast et beurre	CHF	25.00
Trio de tartares (bœuf, canard et saumon)	CHF	28.00
Escabèche de volaille à la vinaigrette de légumes	CHF	17.00
Carpaccio de saumon	CHF	19.50
Saumon fumé par nos soins, toast et beurre	CHF	22.00
Tartare de saumon, toast et beurre	CHF	20.50
Variation de saumon (fumé, tartare et carpaccio)	CHF	25.00
Salade gourmande : (magret de canard, saumon fumé et salade de saison)	CHF	22.00
Cocktail de crevettes, sauce calypso	CHF	22.00
Pressé de foie gras aux pommes, brioche tiède	CHF	25.00
Tirami su de foie gras	CHF	24.50
Terrine de foie gras de canard à l'Armagnac	CHF	26.00
Trio de foie gras : (pressé de foie gras aux pommes, terrines de foie gras et tirami su de foie gras)	CHF	29.50

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	CHF	4.00
Crème de courges	CHF	4.00

ENTRÉES CHAUDES

Lasagne « Maison »	CHF	12.50
Tortellini ricotta-épinards à la crème de parmesan	CHF	11.50
Risotto à la tomate	CHF	10.50
Risotto aux champignons	CHF	15.00
Risotto au citron et crevettes rôties	CHF	19.50
Feuilleté aux champignons à la crème	CHF	19.50
Feuilleté aux morilles à la crème	CHF	23.00
Bouchée à la Reine (Vol au vent)	CHF	21.00
Feuilleté de ris de veau aux morilles	CHF	25.00
Désossés de cuisses de grenouilles sur un lit de risotto	CHF	27.00
Pavé de saumon, sauce au Mauler	CHF	20.00
Filet de sandre meunière, sauce au vin blanc de Neuchâtel	CHF	21.50
Filet de bar sur un velouté léger au Champagne	CHF	21.50
Filet de dorade, sauce à l'estragon	CHF	21.50
Brochette de crevettes méditerranéen	CHF	21.50
Noix de Saint-Jacques rôties, sauce citron	CHF	24.50
Cannelloni de saumon, sauce Noilly Prat	CHF	22.00

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
Servi en coupe illuminée en souvenir + CHF 3.50		

POUR LES ENFANTS

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

Portion de pommes frites, ketchup	CHF	7.50
Tagliatelles bolonaise	CHF	11.00
Chicken nuggets, pommes frites	CHF	13.50
Tranche de veau, café de Paris, tagliatelles	CHF	19.00
Filets de perches, pommes frites	CHF	21.00

METS

Emincé de veau aux champignons à la crème	CHF	34.00
Saltimbocca de filet de veau, jus au Marsala	CHF	48.00
Escalopes de filet de veau, sauce stroganoff	CHF	48.00
Jambon de campagne chaud	CHF	25.50
Escalope de filet de porc forestière	CHF	30.00
Filet de poulet, sauce moutarde	CHF	28.00
Emincé de poulet au citron	CHF	28.00
Filet de poulet au curry	CHF	29.00
Suprême de poulet de grain aux champignons	CHF	33.50
Suprême de poulet maïs aux morilles	CHF	38.50
Magret de canard, jus à l'orange	CHF	36.50
Filet d'agneau au four	CHF	37.50
Rôti de bœuf mijoté dans son jus, sauce bordelaise	CHF	31.00
Mignons de bœuf Black & White, sauces bordelaise et estragon	CHF	55.00
Pavé de saumon, sauce au Mauler	CHF	28.50
Filet de sandre au vin blanc de Neuchâtel	CHF	34.50
Filet de bar, velouté léger au Champagne	CHF	34.50
Filet de dorade, sauce estragon	CHF	34.50

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 de blé
Croquettes de rösti	
	Spätzli au beurre
Tagliatelles	
Cornettes du lutteurs	Polenta crémeuse
Spaghetti au beurre	Polenta gratinée

PIECES DE VIANDE ENTIERE

Filet de bœuf Black Angus au four Sauce poivre et sauce Maison Pommes berny Bouquetière de légumes	CHF	55.00
Filet de porc et son jus Pommes mousseline Bouquetière de légumes	CHF	30.00
Longe de veau au four Sauce bordelaise Gratin dauphinois Bouquetière de légumes	CHF	43.00
Filet de veau et son jus Rösti Bouquetière de légumes	CHF	52.00
Filets mignons de veau aux morilles à la crème Pommes Bernys Bouquetière de légumes	CHF	59.00
Filets mignons de porc aux champignons à la crème Pommes rissolées Bouquetière de légumes	CHF	45.00

SPÉCIALITÉS

Filet de bœuf « Pendu » flambé (Black Angus) Beurre Café de Paris, sauce poivre et sauce Maison Riz créole Salade panachée	CHF	62.00
Fondue chinoise - Viande de bœuf fraîche en cubes 200 gr Assortiment de 10 sauces Maison Pommes frites	CHF	45.50
Supplément 100 gr	CHF	15.00
Fondue chinoise spéciale - Viande de bœuf fraîche en cubes 150 gr 3 saumon, 3 crevettes, 3 noix de Saint-Jacques Assortiment de sauces Maison Riz créole ou pommes frites	CHF	58.00
Supplément 100 gr viande de boeuf	CHF	15.00
Supplément poisson 2 pièces de chaque	CHF	15.00
Fondue Neuchâteloise au fromage	CHF	28.50

FROMAGES

Assiette de fromages (Tête de moine, Galait du Mont Crosin, Gruyère, Sibérien, Bleuchâtel)	CHF	11.00
Buffet de fromages (15 sortes)	CHF	15.00

DESSERTS

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

Tarte aux fruits	CHF	5.50
Supplément 1 boule de glace	CHF	4.00
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	8.00
Salade de fruits frais avec crème	CHF	9.00
Mousse au 2 chocolats (blanc et brun)	CHF	9.00
Moelleux au chocolat et glace vanille	CHF	12.50
Panna cotta vanille et coulis framboises	CHF	7.50
Hot berry (glace vanille et fruits des bois chauds)	CHF	10.50
Assiette du pâtissier 3 gourmandises	CHF	13.50
Assiette du pâtissier 4 gourmandises	CHF	18.00
Tourte truffée	CHF	7.00
Tourte dame blanche	CHF	7.00
Bavarois aux framboises et crème vanille	CHF	6.50
Parfait glacé au Grand-Marnier	CHF	9.50
Soufflé glacé à l'Absinthe	CHF	9.50
Millefeuille	CHF	7.00
Millefeuille aux framboises	CHF	7.50
Tourte aux fraises	CHF	7.00
Tourte à l'Absinthe	CHF	7.00
Tourte aux fruits frais	CHF	6.50
Tourte Forêt Noire	CHF	5.50
Tourte glacée en pièce montée	CHF	8.00
Grand buffet de desserts à volonté	CHF	16.00

Avec inscription
ou décor de fête

BUFFET FROID ET CHAUD

À PARTIR DE 20 PERSONNES

BUFFET FROID - ENTRÉE

CHF 39.00 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

BUFFET CHAUD - PLAT PRINCIPAL

CHF 56.00 PAR PERS.

Roastbeef au grill
Filet de porc au four
Emincé de poulet à la crème
Pièce de veau au four
Goujons de filets de sandre
Gratin dauphinois
Tortellini ricotta-épinards au parmesan
Légumes

BUFFET FROID ET CHAUD - ENTRÉE ET PLAT

CHF 90.00 PAR PERS.

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

