



Hôtel-Restaurant

Chanélaz 15, 2016 Cortaillod

Tél. 032/843.42.42

Fax 032/843.42.43

PROPOSITIONS DE MENUS pour groupe dès 10 personnes

Un menu pour tous les convives à l'exception des personnes végétariennes

Menu No 1 Frs 44.00

Terrine et Crudités

*

Carré de porc forestière

Pommes frites

Farandoles de légumes

*

Crème au caramel

Menu No 2 Frs 54.00

Filets de perche meunière

Pommes nature

*

Médallions de porc forestière

Gratin dauphinois

Jardinière de légumes

*

Mousse au chocolat

Menu No 3 Frs 59.00

Saumon frais mariné à l'aneth

*

Roastbeef à l'anglaise

Gratin dauphinois

Légumes du marché

*

Soufflé glacé au Grand Marnier

Pour ajouter les 4 fromages à ces menus, il faut compter un supplément de Fr. 9.50 par personne.

Menu No 4 Frs 59.00

Salade de saison aux

foies de volaille

*

Rôti de veau au four

Pommes croquettes

Jardinière de légumes

*

Flan caramel

Menu No 5 Frs 65.00

Salade de crevettes géantes au

curry indien

*

Entrecôte rôtie entière au four

Sauce pinot noir

Gratin au Bleuchâtel

Jardinière de légumes

*

Bavarois au coulis de petits fruits

Menu No 6 Frs 69.00

Queues de crevettes au curry

Riz creole

*

Médallions de veau forestière

Gratin dauphinois

Bouquetière de légumes

*

Salade de fruits frais

Pour ajouter un sorbet citron-vodka, il faut compter un supplément de Fr. 6.50 par pers.

Pièce montée supplément Fr. 7.50 à Frs 12.00 par personne.

Tva incluse



Hôtel-Restaurant

Chanélaz 15, 2016 Cortaillod

Tél. 032/843.42.42

Fax 032/843.42.43

PROPOSITIONS DE MENUS pour groupe dès 10 personnes

Un menu pour tous les convives à l'exception des personnes végétariennes

Menu No 7 Frs 75.00

La terrine de légumes

*

Le saumon fumé

*

Le magret de canard à l'orange

Pommes duchesse

L'éventail de légumes

*

Le soufflé glacé aux senteurs

du Val-de-Travers

Menu No 8 Frs 69.00

La salade de saison au roquefort
et cerneaux de noix

*

La crème de tomates au basilic
et petits croûtons

*

Les mignons de porc aux bolets

Tagliatelles au beurre

Farandoles de légumes

*

Le vacherin glacé maison

Pour ajouter les 4 fromages à ces menus, il faut
compter un supplément de Frs 9.50 par personne.

Menu No 9 Frs 82.00

Le tartare de saumon

*

Le feuilleté au ris de veau

*

La longe de veau au four

Sauce forestière

Gratin dauphinois

Jardinière de légumes

*

Le bavaois au coulis

de petits fruits

Menu No 10 Frs 78.00

La petite salade gourmande

*

La crème de carottes

*

Le suprême de pintade à la
mode périgourdine

Pommes croquettes

Bouquetière de légumes

*

Le soufflé glacé au Grand Marnier

Pour ajouter un sorbet citron-vodka,
il faut compter un supplément Frs 6.50
par personne.

Pièce montée supplément Fr. 7.50 à Frs 12.00 par personne.

Tva incluse