

Les SANDWICHS TRAITEUR

- **Ciabatta:** aubergines grillées, mozzarella, huile au basilic, tomates.
- **Pan bagnat:** pain brioché, œufs, mousse de thon, tomates, salade de saison.
- **Montagnard:** jambon blanc, gruyère, cornichons.
- **Taj-Mahal:** pain complet, poulet curry, crudités, ananas.

Les PLATEAUX REPAS

- **Sushis Moriawase.**
- **Plateau horloger:** foie gras au torchon, caille farcie en galantine, sashimis de thon, saumon mariné, légumes dips et assortiment de sauces.
- **Douceurs du pâtissier:** mini-éclairs, caraques, mille-feuilles, tartelettes, mini-babas au vieux rhum.
- **Plateaux de macarons du chef pâtissier** (6 sortes).
- **Plateaux de réception:** assortiment de mini-canapés maison et bouchées assorties (composition selon saison).

Les SALADES TRAITEUR (emballage jetable)

- **Salade des Rives:** mesclun de saison, saumon mariné à l'aneth, surimi, sauce au raifort.
- **Salade campagnarde:** salades variées, dés de jambon, dés de gruyère, tomates, graines de courge torréfiées.
- **Salade niçoise:** salade verte, tomates, œufs, thon, olives, anchois.

Sur COMMANDE LE SERVICE TRAITEUR

- Foie gras de canard ou d'oie au torchon
 - Saumon mariné d'Ecosse
 - Plateaux de fruits de mer
 - Paëlla
 - Tajine
 - Cochon de lait farci
 - Filet de bœuf Wellington
- ou encore,
des plats spécialement cuisinés à partir de vos propositions.

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée !

Le MENU "FERMIER" CHF 33.—

Carpaccio de Bœuf
à l'huile d'olive extra vierge de Ligurie,
copeaux de Grana Padano
et pousses de roquette

Filet de poulet fermier
grillé au citron vert, riz sauvage
et légumes du maraîcher

Tarte neuchâteloise à la raisiné

Le MENU "DU TERROIR" CHF 36.50

Saucisson neuchâtelois
en croûte de pistaches torréfiées,
Mesclun de saison et vinaigre balsamique

Filet de truite du pays
et son émulsion de Chardonnay
aux baies roses, pommes persillées
et composition du maraîcher

Strudel aux pommes
à la cannelle
accompagné d'une crème anglaise

Le MENU "POISSONS" CHF 37.50

Mousse de bondelle fumée
au bois de hêtre

Filet de palée du lac
à la Neuchâteloise, riz sauvage
et légumes de saison

Crème brûlée
à la fée verte du Val-de-Travers

Le MENU DU JOUR

Entrée, plat et dessert
Prix à discuter (min. 20 personnes)

Le MENU "MYCORAMA" CHF 39.50

Fricassée
de champignons de saison
et son petit feuilleté

Aiguillettes de bœuf braisé
de la région aux champignons
extraordinaires du Mycorama, pommes
Château et délices du primeur

Nage de fruits rouges
parfumée à l'infusion de morilles
au Maraschino

Le MENU "DES SAVEURS" CHF 59.—

Mise en bouche

Risotto "Arborio"
au Blanc de blancs et bolets, copeaux
de Grana Padano, le tout parfumé
à la truffe blanche d'Alba

Carré de veau de lait
du Simmental rôti en croûte d'épices,
barquette de pommes "Ratte de Brest"
et fagot de petits légumes du moment

Fondant
au grand chocolat "Valrhona"

Le MENU "DÉCOUVERTE" CHF 65.—

Mise en bouche

Tempura de crevettes
Sweet and Sour, Chutney de Mangue

Saucisson neuchâtelois "IGP"
en croûte de pistaches torréfiées
et buisson d'herbes du moment

Rafraîchi au citron vert

Escalope de saumon d'Ecosse
grillée, trait de pesto asiatique, riz basmati
parfumé au Jasmin et épinards frais

Omelette norvégienne,
flambée en salle

Notre sommelier se tient à votre disposition pour vous proposer un choix de vins parfaitement adaptés à vos désirs. N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée!