



CARTE DE BANQUETS PRINTEMPS – ÉTÉ 2019



Vous avez la possibilité de créer votre propre menu et pour cela, nous nous permettons de vous expliquer nos règles du jeu :

- Nos propositions de menus sont valables pour des groupes à partir de 10 personnes, avec choix d'un menu commun.
- Les propositions de banquets comptent pour les événements organisés en dehors des heures d'ouverture de notre restaurant le jardin. Durant les heures d'ouverture du restaurant il y a aussi la possibilité de recevoir une proposition de menu selon notre carte de mets du jour.
- Nous vous prions de choisir une proposition par plat. (1 choix par plat : Ex. 3 choix si un menu à 3 plats)
- Au quotidien nous servons toujours une proposition végétarienne, comme alternative pour les personnes qui ne mangent pas de viande.
- Nous vous remercions d'avance de nous communiquer les éventuelles allergies alimentaires.
- Nous vous remercions d'être attentifs que nous ne pouvons pas tous les jours vous garantir une alternative avec du poisson, cela en raison de nos valeurs de qualité de nos produits et de nos arrivages quotidiens.
- N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez de produits de saison comme la courge, morilles, asperges, chasse etc.
- Les boissons sont en supplément
- En dehors des heures d'ouverture de notre restaurant, un montant de CHF 1'000 de consommation incluant les boissons est demandé.

Nos prix

Menu Entrée + Plat ou Plat + Dessert	CHF 43.00
Menu Entrée (salade ou potage du jour) + Plat + Dessert	CHF 48.00
Menu Entrée + Plat + Dessert au choix	CHF 55.00
Supplément Fromage pour un menu à 4 plats	CHF 68.00
Proposition Menu du jour 3-plats durant les heures d'ouverture du Restaurant le Jardin	CHF 30.00

Tous nos prix sont en CHF et inclus la TVA à 7.7%

Nous restons bien évidemment à votre entière disposition en cas de questions ou de demandes supplémentaires.

TVA de 7.7% incluse

ENTRÉES - VORSPEISEN

Croustillant de Chèvre, Noix, Aubergines et Courgettes à l'huile d'Olive vierge
Knusprigkeit von Ziegenkäse, Walnüsse, Aubergine und Zucchini mit nativ Oliven Öl

Saumon GRAVLAS sur toast, Fromage frais aux herbes
GRAVLAS-Lachs auf Toast mit frischen Gartenkräutern

Légumes Antipasti avec pesto, Mozzarella panée et Tomates cerise rôties
Gemüse-Antipasti mit Pesto, Panierte Mozzarella und gebratene Kirschtomaten

MENU VÉGÉTARIEN - VEGETARISCHES MENÜ

Déclinaison Saisonnière de Légumes
Selon la saison, la météo et les récoltes...

Frühlingsvariationen umgeben mit Gemüsen
Je nach Saison, Wetter und Ernte...

Curry de Légumes aux Noix de Cajou et Lait de Coco
Riz Basmati et Ciselé de Coriandre

Gemüse Curry mit Cashewnuss und Kokosmilch
Basmati Reis und feiner Koriander

POISSON - FISCH

Omble chevalier du lac de Neuchâtel
Sauce à crème d'herbes infusées, Déclinaison de Carottes et Tagliatelle

Saibling aus dem Neuenbuurgersee
Kräuter Rahmsauce, Karottenvariationen und Tagliatelle

Filet de Rascasse poêlé à l'huile d'olive
*Mousseline de petits pois et pommes grenailles
Jus aux agrumes*

Gebratenes Drackenkopf-Filet mit Olivenöl
*Pürierte Erbsen und gebratene Kartoffelchen
Saft von Zitrusfrüchte*

VIANDE · FLEISCH

Carré de Porc rôti au four

Sauce à l'Abricot confit, Riz sauvage et Légumes grillés au pesto

Schweinscarrébraten

Kandierte Aprikosen-Sauce, Wildreis, Gegrilltes Gemüse mit Pesto

Aiguillette de Bœuf cuite en basse température

Jus au porto, Pommes croquettes, Flan de légumes à la façon du Domaine

Bei niedriger Temperatur gebranntes Rindersteak Aiguillette

Portosaft, Kartoffelkroketten, Gemüsetorte Art der Domaine

DESSERT · DESSERT

Parfait Glacé meringué au Café, Sauce de Chocolat Noir

Kaffee Eis Parfait mit Meringue und schwarze Schokolade Sauce

Baba au Rhum et Agrumes, Chantilly au Mascarpone

Zitrusfrüchte Rum Baba mit Mascarpone Chantilly

Sablé aux Fruits de Saison caramélisés

Sablékuchen mit karamelisierten Früchten, je nach Saison