

Propositions de menus pour votre banquet

Le menu doit être identique pour l'ensemble des convives.
(exception faite pour les végétariens ou régimes alimentaires
particuliers)

Le menu choisi doit être communiqué au plus tard 4 jours avant le
banquet

Menu 1

Salade de doucette

Émincé de volaille à l'Indienne
Couronne de riz aux amandes

Salade de fruits frais

Prix : 23.00 Frs.

Menu 2

Salade mixte

Filet de porc dijonnaise
Gratin dauphinois
Tomate au four

RESTAURANT

Duo de mousses



chocolats

Prix : 25.00 Frs.

Menu 3

Cocktail de crevettes

Suprême de pintade aux champignons
Papillons au beurre
Bouquetière de légumes

Parfait glacé praliné

Prix : 31.00 Frs.

Menu 4

Terrine de campagne
Salade de céleris

RESTAURANT

centre
Sportif
val-de-travers

Sauté de veau aux

chanterelles

Gnocchi romaine

Tian niçois

Soufflé Glacé « Grand Marnier »

Prix : 38.00 Frs.

Menu 5

Feuilleté aux senteurs des bois

Roastbeef sauce béarnaise

Pommes fondantes

Légume de saison

Plateau de fromages

Poires pochées au vin rouge

Prix : 46.00 Frs.

Menu 6

Rôti de veau à l'émulsion de fleur de thym
Pailles de pommes de terre violettes
Tian de légumes niçois

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs

Trio de mousses aux chocolats

Prix : 49.00 Frs.

Menu 7

Magret de canard fumé
et sa saladinne à l'huile de noix

Filet de bœuf aux cèpes
Foin de pommes de terre violettes
Mousseline de brocoli et céleri safrané

Charlotte pruneaux & cannelle

Café et mignardises

Prix : 59.00 Frs.

Menu 8

Tartare de thon au poivre rose
Fenouil croquant
Emulsion citronnée

Scaloppine de veau au Porto rouge
Tagliatelles fraîches
Brocolis aux noisettes

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs

Tatin de poire, glace caramel

Café et mignardises

Prix : 65.00 Frs.