



MENUS CLASSIQUES

Nos propositions de menus pour banquets

pour les groupes à partir de 10 personnes
servis dans les salons d'époque du 1^{er} étage

Menu du Chef

Laissez-vous surprendre par le menu du Chef, avec entrée, plat principal et dessert

Chf. 49.50

Ce menu est disponible le lundi de la semaine de la réservation

- OU -

Menu 1

*Le tian de saumon mariné
sur une saladinne de papaye et concombre
Mousse à la moutarde douce*

*Le suprême de poulet fermier au caramel et piment
Riz pilaf aux zestes d'agrumes
Légumes de saison*

*Marquise au chocolat
Sorbet kumquat*

Sélection de friandises

Chf. 59.-



Hôtel DuPeyrou
LE RESTAURANT

Menu 2

Tartare de palée du lac de Neuchâtel et mousse de radis
Petits toasts

Potage à la betterave et orange, torsadé à la rilette de canard

Filet mignon de porc farci aux abricots et épinards
Crumble de patates douces
Fricassée de légumes

Parfait glacé à la fée verte du Val-de-Travers

Sélection de friandises

Chf. 69.-



Hôtel DuPeyrou
LE RESTAURANT

Menu 3

*Thon fumé par nos soins
sur salade niçoise revisitée*

Ravioli de homard dans sa bisque

*Filet de cannette laqué au miel, soja et gingembre
Quinoa en taboulé
Roulade de légumes verts*

*Tarte au citron DuPeyrou
Glace à l'italienne*

Sélection de friandises

Chf. 79.-



Hôtel Du Peyrou
LE RESTAURANT

Menu 4

*Bavarois à la tomate et basilic
Tartare de crabe royal*

*Pot-au-feu au foie gras et canard
parfumé à l'étoile d'anis*

*Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes et moutarde
Puits de pommes de terre farcis au mascarpone
Légumes à la méditerranéenne*

*Tarte Tatin
Glace vanille*

Sélection de friandises

CHF. 89.-



Hôtel Du Peyrou
LE RESTAURANT

Menu 5

*Cubismes de foie gras de Landes en « Yin et Yang »
Brioche*

*Filets de rouget frottés à la tapenade d'olives
sur lit de fenouil au safran*

*Le bœuf Wellington
Sauce périgourdine
Légumes du marché*

Carpaccio d'ananas et son mini cheese-cake au spéculos

Sélection de friandises

Chf. 98.-



Hôtel Du Peyrou
LE RESTAURANT

Menu 6

*Carpaccio de bœuf et vinaigrette à la truffe
Copeaux de Parmesan*

*Filet de flétan poêlé aux graines d'acacias torréfiés
Sauce au thym citronné*

*Cassollette de fruits de mer au curry rouge
Chutney de mangue*

*Le carré de veau rôti sur l'os
à la cannelle et estragon
Lentilles Beluga
Légumes de saison*

Le coffre-fort doré au chocolat

Sélection de friandises

CHF. 120.-



Hôtel Du Peyrou
LE RESTAURANT

Le menu neuchâtelois

*Poisson du lac (selon arrivage) poché
Sauce neuchâteloise*

*Filet mignon de porc farci au saucisson neuchâtelois
Sauce à la moutarde
Tourte de poireaux
Légumes de saison*

Les fromages de nos alpages

La crème bachique et ses bricelets

chf. 85.-



En sus : Les fromages d'ici et d'ailleurs : chf. 14.-

Voir aussi menus de saison

QUELQUES GENERALITES (2014)

Ces menus sont préparés pour des groupes de plus de 10 personnes et sont servis dans nos salles privées de banquets à l'étage.

- La TVA de 8% est incluse dans nos prix.
- La location des salles est comprise dans le prix du menu. Si les salles sont mises à disposition pour des conférences ou séminaires, veuillez vous référer aux tarifs de location pour séminaires.
- Des fleurs et les menus sont disposés sur les tables à nos frais. Si vous désirez des arrangements plus conséquents, nous vous les fournissons volontiers au prix coûtant.
- Nous vous prions de confirmer votre choix de menu 1 semaine à l'avance
- Un même menu est à choisir pour l'ensemble des convives. Les particularités tels que menu végétarien ou allergie sont à nous annoncer à l'avance sans faute de quoi les plats seront facturés en sus.
- Le nombre de convives pour votre réception doit être annoncé le plus rapidement possible ; au plus tard 48 heures avant la réception. **Nous vous rendons attentifs au fait que le nombre de convives annoncé 24 h à l'avance fait foi de facture.**
- Le piano est à votre disposition sur demande gratuitement
- Les cartes de crédit ne sont pas acceptées
- Des arrhes peuvent être requises selon la date et le type de manifestation.
- Après les heures légales de fermeture, il est possible de demander une prolongation (CHF. 160.- par heure)
- L'Hôtel DuPeyrou est fermé le dimanche et le lundi.
- Nous nous réservons le droit de modifier les prix des menus.
- Conditions d'annulation :
 - 14 à 8 jours avant la date de réservation 50% des prestations convenues
 - 7 à 3 jours avant la date de réservation 75% des prestations convenues
 - 2 à 0 jours avant la date de réservation 100% des prestations convenues

D'ores et déjà, nous nous réjouissons de vous accueillir à l'Hôtel DuPeyrou et vous assurons de nos meilleurs soins pour la réussite de votre réception.