

# *Art de Vivre à l'Hôtel DuPeyrou*

**Un menu aux accents du Terroir de Neuchâtel  
Dimanche, 8 mars 2020 à midi**

*Accompagné des vins des Caves du château d'Auvernier*



**FESTIN**  
NEUCHÂTELOIS

## *Programme*

**11h15 – Accueil et apéritif**

*Les Canapés aux saveurs du Haut et du Bas du canton  
Non-filtré 2019, Les Caves du Château d'Auvernier*

**12h00 – Repas servi dans les salons de l'Hôtel DuPeyrou**

*Musique et Animation par Zebulus, le bouffon du roi*

*Prix : chf. 189.- par personne  
(menu et boissons comprises)*

**Réservation obligatoire à : [info@dupeyrou.ch](mailto:info@dupeyrou.ch)**

Avenue DuPeyrou 1  
2000 Neuchâtel  
Tél : 032/725.11.83 ou Fax : 032/724.06.28



## Le Menu

*Poisson du lac de Neuchâtel selon arrivage  
aux trois façons, fumé, cru et cuit  
Neuchâtel Blanc « Sélection Tradition » 2019, Les Caves du Château d'Auvernier*

\*\*\*

*Le croque-Monsieur de brochet du lac de Neuchâtel  
et écrevisses « Signal » du lac dans sa bisque  
Chardonnay « Sélection Tradition » 2019, Les Caves du Château d'Auvernier*

\*\*\*

*L'œuf bio de poule heureuse brouillé aux truffes de nos forêts  
et caviar de bondelle  
Pinot gris, « Sélection Sous-Bois » 2018 Les Caves du Château d'Auvernier*

\*\*\*

*Bouillon de bœuf et son os à moelle*

\*\*\*

*Tartelette de saucisson du Haut-du-Canton IGP  
Foin de poireaux et sabayon au Marc  
Œil-de-Perdrix « Sélection Tradition » 2019, Les Caves du Château d'Auvernier*

\*\*\*

*Le trou du milieu  
Lie et Marc ou autre eau de vie  
Les Caves du Château d'Auvernier*

\*\*\*

*La selle de bœuf des Ponts-de-Martel rôtie sur os au four  
Sauce au Pinot noir et pommes farcies au Bleuchâtel  
Gratin de côtes de bette et légumes oubliés  
Pinot noir, « Sélection Sous-Bois » 2018, Les Caves du Château d'Auvernier*

\*\*\*

*Plateau de fromages de nos campagnes  
Mosaique, « Sélection Privée » 2018, Les Caves du Château d'Auvernier*

\*\*\*

*Le parfait glacé à la fée verte façon DuPeyrou*

\*\*\*

*Café, bricelet sucré et truffe au chocolat Suchard*

*Le repas est servi avec le pain du festin, baguette ancienne,  
pain traditionnel et du pain aux figues et noix*

### *Nos fournisseurs*

*Les poissons du lac, Pêcheur professionnel, Olivier Junod  
Le boeuf et Saucisson, Boucherie Montandon, Les Ponts-de-Martel  
Les fromages, Laiterie Sterchi, La Chaux-de-Fonds  
Le Bleuchâtel, Laiterie Germain, Les Ponts-de-Martel  
Les Légumes, Marché de Neuchâtel  
Le Pain, Boulangerie Maeder, Neuchâtel*

### *Le Vin*

*Les Caves de Château d'Auvernier,  
Thierry Grosjean & Cie. Auvernier*