

Proposition de menus pour banquets (À partir de 10 personnes)

Les entrées :

1). <i>Roulades de jambon aux légumes gratinées</i>	<i>CHF</i>	<i>15.50</i>
2). <i>Terrine de chevreuil (faite maison), toasts et beurre</i>	<i>CHF</i>	<i>15.50</i>
3). <i>Croûte aux morilles 1 pain</i>	<i>CHF</i>	<i>18.-</i>
4). <i>Croûtes aux morilles 2 pains</i>	<i>CHF</i>	<i>28.50</i>
5). <i>Vitello tonnato</i>	<i>CHF</i>	<i>19.-</i>
6). <i>Carpaccio (bœuf ou cerf selon la saison)</i>	<i>CHF</i>	<i>19.-</i>
7). <i>Roast-beef (froid), sauce tartare</i>	<i>CHF</i>	<i>19.-</i>

Les menus :

1). <i>Rôti de porc au four</i>	<i>CHF</i>	<i>26.-</i>
2). <i>Jambon à l'os « du Gourmet »</i>	<i>CHF</i>	<i>26.-</i>
3). <i>Langue de bœuf, sauce câpres et pomme purée</i>	<i>CHF</i>	<i>26.-</i>
4). <i>Bœuf braisé</i>	<i>CHF</i>	<i>27.-</i>
5). <i>Roast-beef (chaud) à la Bordelaise</i>	<i>CHF</i>	<i>36.-</i>
6). <i>Filets mignons de porc aux morilles (1service)</i>	<i>CHF</i>	<i>43.-</i>
7). <i>Fondue chinoise Bichonne (viande fraîche)</i>	<i>CHF</i>	<i>41.-</i>
8). <i>Fondue Bourguignonne</i>	<i>CHF</i>	<i>41.-</i>
9). <i>Fondue Chaux-des-Taillères (Dans le pain, lard et échalotes)</i>	<i>CHF</i>	<i>25.-</i>
<i>Possibilité d'avoir sauce aux poivres ou ail des ours</i>	<i>CHF</i>	<i>3.50</i>

Compris en entrée soit d'un potage ou d'une salade mêlée.

Accompagnement à choix :

pommes de terre frites / gratin dauphinois

spätzlis / pâtes / risotto / rösti

Et d'un choix de légumes frais de saison.

Les desserts :

*Peut avoir dessus une inscription, dessin, logo

1). <i>*Vacherin glacé et meringué aux arômes assortis</i>	<i>CHF</i>	<i>10.-</i>
2). <i>*Soufflé glacé au Grand Marnier ou à l'Absinthe</i>	<i>CHF</i>	<i>11.50</i>
3). <i>*Forêt noir</i>	<i>CHF</i>	<i>11.50</i>
4). <i>Omelette norvégienne</i>	<i>CHF</i>	<i>15.50</i>
5). <i>Flan maison au caramel</i>	<i>CHF</i>	<i>11.-</i>
6). <i>Bavarois aux fruits</i>	<i>CHF</i>	<i>12.-</i>
7). <i>Salade de fruits frais</i>	<i>CHF</i>	<i>12.-</i>
8). <i>Chaud-froid de fruits</i>	<i>CHF</i>	<i>10.50</i>
9). <i>Fromages du pays</i>	<i>CHF</i>	<i>11.-</i>

De la qualité avant tout :

Nous essayons d'acheter que des produits de première fraîcheur, de les respecter au mieux lors de leurs préparations maison, de les mettre en valeur pour vos yeux et papilles !!!

Allergène :

En ce qui concerne les allergies :

Merci de réserver votre plat en avance !

Veuillez demander conseil à notre personnel de service qui se fera un plaisir de répondre à vos attentes.

Menus composés pour les banquets (Sur réservation)

1.

<i>Potage ou salade mélée</i>	<i>*</i> <i>*</i> <i>*</i>	
<i>Croûte aux morilles (1 pain)</i>	<i>*</i> <i>*</i> <i>*</i>	
<i>Bœuf braisé</i>		
<i>Pommes frites, choix de légumes</i>	<i>*</i> <i>*</i> <i>*</i>	<i>CHF 45.-</i>
<i>Salade de fruits frais</i>		
		<i>(avec dessert) CHF 57.-</i>

2.

<i>Potage ou salade mélée</i>	<i>*</i> <i>*</i> <i>*</i>	
<i>Roast-beef (chaud) à la bordelaise</i>		
<i>Pommes frites, choix de légumes</i>	<i>*</i> <i>*</i> <i>*</i>	<i>CHF 36.-</i>
<i>Bavarois aux fruits</i>		
		<i>(avec dessert) CHF 48.-</i>

3.

<i>Terrine de chevreuil</i>		
<i>Toasts et beurre</i>	<i>*</i> <i>*</i> <i>*</i>	
<i>Potage ou salade mélée</i>	<i>*</i> <i>*</i> <i>*</i>	
<i>Jambon à l'os</i>		
<i>Gratin dauphinois, haricots</i>	<i>*</i> <i>*</i> <i>*</i>	<i>CHF 41.50</i>
<i>Soufflé glacé au Grand-Marnier</i>		
		<i>(avec dessert) CHF 53.-</i>

4.

<i>Carpaccio (bœuf ou cerf selon saison), toasts et beurre</i>	<i>*</i> <i>*</i> <i>*</i>	
<i>Potage ou salade mélée</i>	<i>*</i> <i>*</i> <i>*</i>	
<i>Filets mignons de porc aux morilles (1 service)</i>		
<i>Pommes frites, choix de légumes</i>		<i>CHF 62.-</i>

Sur demande d'autres propositions !!!

*Possibilité de changer les premiers plats (entrée) dans les menus,
idem pour les desserts !*

Paiement accepté en euros, TVA incluse : 8.1%

❖ Une mission délicate ❖

Choisir des vins pour soi-même
est déjà toute une aventure...
Mais choisir pour les autres !!!
Quelle responsabilité...

Il faut du coffre, du flair,
un don de double vue,
le pouvoir de prévision.

Ces vins dont il est question ci après ne sont pas toujours commodes.
Tirées d'une grappe qui elle-même ne payait pas de mine, ils ont
souvent une enfance difficile, une jeunesse tortueuse.

Qui les goûte alors doit avoir a maîtrise d'une longue expérience. Tel
petit vin râpeux dans trois ou cinq ans aura posé sa méchante humeur.
Bien arrondi, il commencera à parler. Il aura pris du parfum.

Un sélectionneur est un médecin, un éducateur et un joueur... sous un
seul bonnet.

Buvez donc en joie ! Et que ces maîtres – vins vous soient honnête
délassement.

❖ Vins blancs au verre ❖

❖ Neuchâtel ❖		1dl	2dl	3dl	Pots ½ fermé / 5dl
Chasselas	CHF	3.90	7.80	11.70	19.-
Non filtré	CHF	3.90	7.80	11.70	19.-
Chardonnay	CHF	6.-	12.-	18.-	30.-
Ass. Diable bl. (Bt)CHF		5.50	11.-	16.50	27.50 (mis en carafe)

❖ Valais ❖

Les Complices*(Bt)CHF	7.-	14.-	21.-	35.-	(mis en carafe)
Blancs, Gérald Besse, Martigny					

❖ Vins rosés au verre ❖

❖ Neuchâtel ❖		1dl	2dl	3dl	Pots ½ fermé
Oeil-de-Perdrix	CHF	6.-	12.-	18.-	29.50

❖ Valais ❖

Rosé de Goron	CHF	3.90	7.80	11.70	19.-
(Spécialité du Patron)					

❖ Maufer ❖

Maufer Rosé, demi sec dl	CHF	9.50
--------------------------	-----	------

❖ Vins rouges au verre ❖

❖ Neuchâtel ❖

		1dl	2dl	3dl	Pots 1/2 fermé / 5dl
Rouge-gorge	CHF	4.10	8.20	12.30	20.50
Pinot Noir Grisoni	CHF	6.30	12.60	18.90	30.-
Tango ass. (Bt) (Gamaret Garanoir)	CHF	6.40	12.80	19.20	32.- (mis en carafe)
Pinot Noir Fût Chêne CHF	7.30	14.60	21.90	34.50	

❖ Valais ❖

Gorod	CHF	3.90	7.80	11.70	19.-
-------	-----	------	------	-------	------

Domaine Gérald Besse Martigny :

Gamay *	CHF	4.10	8.20	12.30	20.50
---------	-----	------	------	-------	-------

Les Complices,* (ass. Gamaret/pinot noir/cornalin/syrah)

Rouge (Bt)	CHF	8.-	16.-	24.-	40.- (mis en carafe)
------------	-----	-----	------	------	----------------------

❖ Français ❖

Côte du Rhône	CHF	3.90	7.80	11.70	19.-
---------------	-----	------	------	-------	------



Paiement accepté en euros

TVA incluse : 8.1%

♪ Vins blancs suisses ♪

*Vins Bio Suisse 

♪ Neuchâtel ♪

Demi	50cl	Neuchâtel	CHF	19.-
Bt.	75cl	Château d'Auvernier	CHF	29.-
Bt. *	75cl	Kuntzer, St Blaise (demeter)	CHF	29.-
Bt.	75cl	Château Vaumarcus	CHF	29.-
Bt.	75cl	Porret, Cortaillod	CHF	29.-
Bt.	75cl	Ass. Diable blancs	CHF	41.50
Bt.	75cl	Chardonnay	CHF	40.-
Bt. *	75cl	Chardonnay, Barrique Kuntzer (demeter)	CHF	47.50
Bt.	75cl	Chardonnay, Expression Barrique Gerber	CHF	47.50
Bt.*	75cl	Chardonnay, Les Nonnes Kuntzer (demeter)	CHF	66.50
Bt*	75cl	Sauvignon Réserve, Kuntzer (demeter)	CHF	52.50

♪ Valaisans ♪

Bt.*	75cl	Les Complices Blancs, Gérald Besse (Ermitage/pinot gris/payen/arrvin)	CHF	48.50
------	------	--	-----	-------

♪ Français ♪

« Nouveauté vins des Horloger » Domaine Vuillemez Père et Fils

Bt.	75cl	Mâcon-Chardonnay, Tourbillon	CHF	47.50
Bt.	75cl	Mâcon-Chardonnay, Chronographe	CHF	58.50

♪ Mauler ♪

Bt.	75cl	Mauler Blanc, demi sec ou brut	CHF	44.50
Bt.	75cl	Mauler Rosé, demi sec ou brut	CHF	47.50
Chop.	35cl	Mauler Rosé, demi sec	CHF	27.50

❖ Vins rosés suisses ❖

❖ Spécialités Neuchâteloise Oeil-de-Perdrix ❖

Demi	50cl	Neuchâtel	CHF	29.50
Bt. *	75cl	Kuntzer, St Blaise (demeter)	CHF	42.-
Bt.	75cl	Château d'Auvernier	CHF	42.-
Bt.	75cl	Cave du Prieuré, Cormondrèche	CHF	42.-
Bt.	75cl	Cave de La Béroche	CHF	42.-
Bt.	75cl	Porret, Cortaillod	CHF	42.-

❖ Rosé Valaisans ❖

Demi	50cl	Rosé de Goron (Spécialité du Patron)	CHF	19.-
------	------	--------------------------------------	-----	------



Paiement accepté en euros

TVA incluse : 8.1%

❖ Vins rouges suisses ❖

❖ Neuchâtel ❖

Chop.	37,5cl	Pinot Noir	CHF	23.50
Demi	50cl	*Kuntzer (demeter) / Grisoni / Porret *Domaine Chambleau (bio) / *Gerber	CHF	30.-
Demi	50cl	Vin du Diable / * De Montmollin (bio) fût chêne Cave du Prieuré / Les Socières fût chêne	CHF	34.50
Demi	50cl	Grisoni Cuvée des Devins Vielles Vignes	CHF	48.-
Demi	50cl	Magie Noire, Cave du Prieuré fût chêne (ass. Garanoir, Gamaret et Pinot Noir)	CHF	36.50
Demi	50cl	Keller, Vent d'ange noir (ass. Gamaret, garanoir, diolinoir, cabernet)	CHF	35.50

❖ Vaud ❖

Nouveauté Cave du Pasquier concise

Demi	50 cl	Duo Noir (Gamaret-Garanoir)	CHF	27.50
------	-------	-----------------------------	-----	-------

❖ Valaisans ❖

Demi*	50cl	Pinot Noir, Cuvée grand-père Le Bosset	CHF	30.-
Demi	50cl	Humagne, Cave du Paradis	CHF	30.-
Demi	50cl	Syrah, Cave du Parardis	CHF	30.-
Demi*	50 cl	Gamay, Gérald Besse (Qualité bouteille)	CHF	30.-
Demi*	50cl	Syrah, Gérald Besse Les Pierriers	CHF	39.50
Demi	50 cl	Cornalin	CHF	34.-
Demi*	50 cl	Dôle, Gérald Besse (Qualité bouteille)	CHF	30.-
Demi	50cl	Pinot Noir, Jeninser (grison)	CHF	27.50

Bt.*	75cl	Kuntzer, St Blaise (demeter)		CHF	44.-
Bt.*	75cl	Kuntzer, St Blaise (demeter)	fût chêne	CHF	51.50
Bt.*	75cl	Kuntzer, Clos de la Perrière (demeter)		CHF	78.50
Bt.	75cl	Château d'Auvernier		CHF	44.-
Bt.	75cl	Château d'Auvernier	fût chêne	CHF	50.-
Bt.*	75cl	De Montmollin	fût chêne	CHF	50.-
Bt.*	75cl	Les Deux Sauvages, De Montmollin (ass. Cépages rouges)		CHF	50.-
Bt.	75cl	Grisoni Cuvée Saint-Louis	fût chêne	CHF	50.-
Bt.	75cl	Grisoni Cuvée des Devins	Vielles Vignes	CHF	64.-
Bt.	75cl	Cave La Béroche, Les Sorcières		CHF	50.-
Bt.	75cl	Château Vaumarcus		CHF	44.-
Bt.	75cl	Château Vaumarcus	fût chêne	CHF	51.50
Bt.	75cl	Méga (ass. Merlot et gamaret)		CHF	50.-
Bt.	75cl	Cortaillod, Vin du Diable	fût chêne	CHF	50.-
Bt.	75cl	Tango (Gamaret, garanoir)		CHF	44.-
Bt.*	75cl	Gerber, Hauterive		CHF	44.-
Bt.*	75cl	Gerber, Inspiration (Ass. Cépages rouges)	fût chêne	CHF	51.50
Bt.	75cl	Porret, Cortaillod		CHF	44.-
Bt.*	75cl	Domaine Chambleau, Pinot Noir		CHF	44.-
Bt.	75cl	Keller, Vent d'ange noir (ass. Gamaret, garanoir, diolinoir, cabernet)		CHF	51.50
Bt.	75cl	Magie Noire, Cave du Prieuré (ass. Garanoir, Gamaret et Pinot Noir)	fût chêne	CHF	52.50
Bt.	75cl	Réserve du Prieur (Garanoir)		CHF	44.-
Bt.	75cl	Grilette Pinot Noir, Signature 100% Neuchâtlois et Vendangé à la main	fût chêne	CHF	53.50
Bt.	75cl	Grilette, Synergie Rouge (Pinot Noir, Cabernet Franc et Merlot)	fût chêne	CHF	60.50

❖ Vaud ❖

Nouveauté Cave du Pasquier concise

Bt.	75cl	La Fée Noire, (Pinot noir barriqué et gamaret-Garanoir)	CHF	47.-
Bt.	75cl	L'Hirondelle, Gamaret	fût chêne	CHF 53.50

❖ Valaisans ❖

Bt. *	75cl	Pinot Noir, Cuvée grand-père Le Bosset	CHF	44.-
Bt.	75cl	Dôle de Salquenen, Cave du Paradis	CHF	44.-
Bt.	75cl	Humagne, Cave du Paradis	CHF	44.-
Bt.	75cl	Humagne, Cave du Soleil Levant, Savièse	CHF	44.-
Bt.	75cl	Syrah, Cave du Parardis	CHF	44.-
Bt.	75cl	Syrah	fût chêne	CHF 50.-
Bt.	75cl	Cornalin, Cave du Paradis	CHF	50.-

Domaine Gérald Besse Martigny :

Bt. *	75cl	Gamay de Champortay	CHF	40.-
Bt. *	75cl	Complices	CHF	53.-
		(ass. Gamaret/pinot noir/cornalin/syrah)		
Bt. *	75cl	Humagne Rouge Martigny	CHF	44.-
Bt. *	75cl	Merlot, Vignoble de Martigny	CHF	53.-
Bt. *	75cl	Syrah, Les Pierriers	CHF	57.-
Bt.	75cl	Assemblage Dorenoir (Hallau)	CHF	41.50
		(Pinot noir, Regent, Dornfelder)		

❖ Vins rouges français ❖

❖ Bourgogne ❖

« Nouveauté vins des Horloger » Domaine Vuillemez Père et Fils

Bt. 75cl Bourgogne, pinot noir, 21 Rubis CHF 58.50

❖ Côtes du Rhône ❖

Demi* 50cl Vacqueras (bio) CHF 25.50

Bt. 75cl Châteauneuf-du-Pape, Saje CHF 60.50

Bt. 75cl Crozes-Hermitage CHF 44.-

❖ Bordeaux ❖

Demi 50cl Bordeaux, St-Emilion CHF 27.-

Bt. 75cl Château Bonnin Pichon Lussac St-Emilion CHF 41.50

❖ Beaujolais ❖

Demi 50cl Saint-Amour CHF 25.50

Bt. 75cl Saint-Amour Louis-Tête CHF 36.50

Paiement accepté en euros

TVA incluse : 8.1%

~Carte des boissons :

Boissons sans alcool

Jus de fruit, Nectar, orange, tomate, ananas, abricot		CHF	4.40
Sanbitter (St-Pellegrino) 10cl		CHF	4.40
Crodino 17.5 cl		CHF	5.40
Schweppes tonic		CHF	4.20
Moût le dl		CHF	2.50
Pet limonade le 1,5 litre		CHF	10.20
Litre de jus d'orange		CHF	10.20
Litre Thé froid (Pêche ou citron)		CHF	8.40

Minérales

Minérales	2dl	CHF	3.20
Minérales	3dl	CHF	3.80
Minérales	5dl	CHF	5.30
Minérales 2/10		CHF	4.20
Minérales 3/10		CHF	4.40
Minérale 5/10		CHF	5.90
Minérales	1lt	CHF	8.40
Carafe d'eau		CHF	2.-

Boissons chaudes

Thé, Thé citron		CHF	3.70
thé noir English Breakfast Crowning's, China Green Tea Twinings		CHF	3.70
Infusion Lipton		CHF	3.70
camomille, cynorodon, tilleul		CHF	3.70
Crowing's TEA (infusion)		CHF	3.70
Aromatisé baies de bois, Aromatisé pomme et pêche, aromatisé cerise, soir d'hiver, menthe, verveine			
Thé rhum, Grog au rhum ou gentiane		CHF	5.80
Thé punch, Liqueur		CHF	4.80
Café, Expresso, Ristretto		CHF	3.80
Renversé, Décaféiné		CHF	3.80
Cappuchino		CHF	4.40
Café Patron		CHF	6.20
Café viennois		CHF	4.90
Café pomme		CHF	5.50
Vin chaud Maison		CHF	4.80
Chocolat, Ovomaltine		CHF	3.90
Irisch coffee		CHF	10.70

Boissons alcoolisées

Vermouths :	4cl			
Martini blanc, rouge	16%		CHF	4.40
Bitters : 4cl				
Suze	20%		CHF	4.40
Campari	20,5%		CHF	4.40
Appenzeller	29%		CHF	4.40
Apérol (Spritz)	11%		CHF	8.40

Absinthe: 2,5cl

Absinthe „Bichonnée“	55%		CHF	4.50
----------------------	-----	--	-----	------

Anisées : 2cl

Pastis	45%		CHF	4.40
--------	-----	--	-----	------

Apéritifs : 1dl

Blanc cassis			CHF	4.40
Blanc framboise			CHF	4.40

Bières

Galopin Boxer 2dl			CHF	3.40
Pression Boxer 3dl			CHF	4.-
Grande bière Boxer 5dl			CHF	5.60
Spéciale Cardinal Bt. 3,3dl			CHF	4.-
Bière Boxer, sans alcool Bt.2,5dl			CHF	3.60
Bière Blanche Boxer 33cl / Bière Noël 33cl (saison)			CHF	4.60

Eaux de vie 2cl

Pomme	40°		CHF	4.-
Marc de Neuchâtel	42°		CHF	6.50
Rhum	40°		CHF	5.-
Kirsch	40°		CHF	5.-
Grappa Fabio Zanini (TI)	45°		CHF	5.-
Morand:	43°		CHF	6.10
Abricot, Williamine, Framboise, Mirabelle, coing				
Marc de Bourgogne	40°		CHF	5.50
Calvados	40°		CHF	8.-
Bérudge	42°		CHF	5.50
Vieille Prune	42°		CHF	5.50
Marc	42°		CHF	5.50
Prune	42°		CHF	5.-
Gentiane Bühler La Brévine 43°			CHF	6.20

Liqueurs 2cl

Crème de framboise	28°	CHF	6.50
Crème de cassis	16°	CHF	6.50
Marasquin	20°	CHF	5.50
Prunelle de Bourgogne	35°	CHF	6.50
Amaretto	28°	CHF	6.50
Baileys	18°	CHF	6.50
Limoncello	32°	CHF	6.50
Pêche de vigne	18°	CHF	6.50
Liqueur de pomme	18°	CHF	6.50
Cointreau	40°	CHF	6.50

Cognacs & Armagnac 2cl

Remy Martin	40°	CHF	7.60
-------------	-----	-----	------

Whiskys

Ballantine's 4cl	40°	CHF	9.60
Ballantine's smool 2cl	40°	CHF	6.20
Chivas	40°	CHF	9.60

Vodka 4cl

Vodka Blanche	40°	CHF	6.60
Vodka Rouge	24°	CHF	6.60

Paiement accepté en euros
TVA incluse : 8.1%