



Hôtel Du Peyrou

LE RESTAURANT

Menus Classiques

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. 52.- par pers.

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

OU

Menu 1

Filet de truite bio du Vallon, fumée Maison

Mousse de pommes Granny Smith

Suprême de poulet fermier suisse au caramel et piment

Couscous à la pistache et baies de grenade

Légumes grillés

La marquise au chocolat de Saint-Domingue

Sorbet kumquat

Mignardises

Chf. 65.- p.p.

Menu 2

Roulade saumon « swiss alpin » chemisée aux herbettes
Mayonnaise à la japonaise

Potage de betterave à l'orange, tartine « Donald Duck »

Filet mignon de porc des Ponts-de-Martel farci aux prunes
Patates douces rôties aux graines de pavot et crème acidulée
Courgettes farcies aux épinards

Panna cota aux fruits du moment et son coulis

Croustillant aux amandes

Mignardises

Chf. 79.- p.p.

Menu 3

Ceviche de king fish au lait de coco et citron vert

**

Suprême de caille marinée aux épices tandoori
sur saladin de fenouil au curry

Le carré de veau du Pays rôti sur os à la cannelle et estragon

Polenta de la valle Maggia

Carottes glacées au persil et haricots

La tarte au citron DuPeyrou

Glace à l'italienne

Mignardises

chf. 96.- p.p.

Le Menu de fête

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette au yuzo

Marbré de foie gras des Landes
Chutney à la figue et petits toasts

Filet de rouget frottés à la tapenade d'olive
dans une nage au fenouil au safran

Le bœuf Wellington
Sauce périgourdine et légumes farcis

Le fruit de saison décliné en trois façons

Mignardises

Chf. 125.- p.p.

Le menu neuchâtelois

Poisson du lac(selon arrivage) poché
Sauce neuchâteloise

Filet de porc farci au saucisson neuchâtelois
Sauce à la moutarde de Peseux
Tourte aux poireaux et légumes de saison

Les fromages de nos alpages

Le parfait glacé à la fée verte du Val de Travers

Mignardises

Chf. 82.- p.p. et Chf. 68.- p.p.sans fromages

Le menu Végétarien

Bavarois à la betterave et orange
saladine de chou pomme , noisettes et agrumes

Beignets de champignons de Paris à la farine de pois chiche
Sauce yaourt et chat masala

« Röstis » de légumes, lentilles et pommes de terre
Coulis de tomates à la latine

Dessert du menu choisi

Mignardises

Chf. 79.- p.p.

Chf. 65.- p.p. sans deuxième entrée

En option

La planchette de fromages (5 sortes) 16.- par pers.

Gâteau d'anniversaire 12.- par pers.

(vacherin glacé, gâteau au chocolat et feuillantine, fraisier ou framboisier)

Demandez aussi nos menus de saison

Menus de banquets, classiques 2021-2022

Provenance des viandes pour les repas de banquets :

Suisse – France sinon spécifié

Provenance des poissons pour les repas de banquets :

Atlantique, Pacifique, mer du Nord sinon spécifié

valables pour les menus classiques et de saison

CONDITIONS GENERALES POUR BANQUETS 2021.2022

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

Pour les mariages, veuillez consulter les forfaits mariages.

- La TVA de 7.7% 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.
Une location de salle est également facturée pour les groupes de moins de 10 personnes ayant le repas dans une salle privée ainsi pour un groupe ne consommant pas d'alcool. (veuillez-vous référer aux tarifs 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. 250.- 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 :
 - 15 jours avant la date de réservation 50% des prestations convenues
 - 7 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.

HOTEL DUPEYROU