



Restaurant
DE L'HÔTEL
DuPeyrou

MENUS CLASSIQUES

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

MENU 1

Filet de truite bio Suisse,
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

Entremet au chocolat grand cru
Felchlin, gelée à l'orange
Crème glacée à la menthe du jardin

Mignardises

Chf. 72.- p.p.

MENU 2

Roulade de saumon "Swiss Alpin"
chemisée aux herbettes
Mayonnaise à la japonaise

Potage de betterave à l'orange,
fines tranches de magret
de canard fumé

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

Pavlova aux fruits rouges et son coulis
Sorbet fraise-basilic

Mignardises

Chf. 92.- p.p.

MENU 3

Ceviche de dorade
au lait de coco et citron vert

Mi-cuit de foie gras au pinot noir

Pomme Granny Smith
et crème de dattes

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. 112.- p.p.

LE MENU DE FÊTE

Carpaccio de Saint-Jacques
des côtes bretonnes,

vinaigrette au yuzu

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

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

Le bœuf Suisse en Wellington
Sauce périgourdine et légumes farcis

Le fruit de saison
décliné en trois façons

Mignardises

Chf. 132.- 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. 88.- p.p.

Chf. 74.- 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. 84.- p.p.

Chf. 69.- p.p. (sans deuxième entrée)



Restaurant
DE L'HÔTEL

DuPeyrou

Avenue Dupeyrou 1
CH-2000 Neuchâtel

T +41 32 725 11 83
www.dupeyrou.ch

OU

MENU DU CHEF

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

Chf. 56.- par pers.

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

EN OPTION

La planchette de fromages (5 sortes) 18.- par pers.

Gâteau d'anniversaire 14.- par pers.

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

Demandez aussi nos menus de saison...

Menus de banquets, classiques 2022-23



*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



Restaurant
DE L'HÔTEL

DuPeyrou

Avenue Dupeyrou 1
CH-2000 Neuchâtel

T +41 32 725 11 83
www.dupeyrou.ch

CONDITIONS GENERALES POUR BANQUETS 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.

