



Restaurant
DE L'HÔTEL
DuPeyrou

APERITIFS ET COCKTAILS

Moment de convivialité par excellence,
ne manquez pas d'organiser votre apéritif
ou cocktail dînatoire, dans le jardin ou
dans nos salons historiques.

Les apéritifs

Un apéritif se sert debout. Ce sont des mises en bouches servies avant le repas.

- **La Grignoterie à CHF 8.50 par personne :
(15 personnes minimum)**

Assortiment de feuilletés et choux au fromage.

- **Le Jardin à CHF 19.- par personne :
(20 personnes minimum)**

- Feuilletés et choux au fromage d'alpages
- Cornets au fromage frais de nos alpages
- Tartare de bœuf suisse à la Neuchâteloise
- Blinis de saumon des Grisons et perles d'agrumes
- Crackers de seigle et olives Calamata

- **Le Sphinx à CHF 29.- par personne :
(20 personnes minimum)**

- Feuilletés et choux au fromage d'alpages
- Cornets au fromage frais de nos alpages
- Tartare de bœuf suisse à la Neuchâteloise
- Blinis de saumon des grisons et perles d'agrumes
- Crackers de seigle et olives Calamata
- Foie gras des Landes, sarrasin des près d'Areuse
- Mini croissants olives et truffes
- Rillettes de poisson du lac fumé
- Quiche de saison au fromage de notre cave
- Crevette en tempura au wasabi

Les cocktails dînatoires

Un cocktail dînatoire se sert debout. Il fait office de repas.

10 pièces par personne à CHF 49.-

14 pièces par personne à CHF 68.-

17 pièces par personne à CHF 78.-

Laissez-vous surprendre par *Le Choix du Chef*, réalisé à partir de produits de saison ou inspiré de la carte du restaurant,

Ou bien effectuez votre propre sélection à partir des propositions suivantes :

Froid

- Finger sandwich homard et saumon Suisse, caviar de citron
- Cocktail de crevettes à l'absinthe du vallois
- Cornets au chèvre de Lignères et noix des prés d'Areuse
- Œuf de la ferme en mimosa et truffe de saison
- Navette au magret de canard fumé maison et oignon confit
- Tartare de filet de bœuf Suisse à la moutarde de Pesieux
- Agneau bio de chez Perroud en fines tranches
- Huitres et kiwi, fines tranches de patata negra
- Assortiment de fromage et charcuterie de nos régions

Chaud

- Burger au saucisson neuchâtelois
- Saint jacques poêlées minute et polenta du Tessin
- Foie gras poêlé et poires safranées
- Quiche aux légumes du marché
- Risotto à la truffe de saison

Sucré

- Mini Opéra, café de nos montagnes
- Tarte citron meringuée
- Brownies tonka et noix de pécan
- Tartelette aux fruits de saison
- Chou praliné façon paris Brest



Les apéritifs de mariage

Les apéritifs de mariage sont servis pour un minimum de 20 personnes pendant une heure et demie de temps. Au-delà du temps attribué, les boissons servies en sus seront facturées.

Choisissez votre formule apéritive parmi *Le Jardin* et *Le Sphinx*, et ajoutez-y le forfait boissons de votre choix, parmi :

- **Le Neuchâtelois à CHF 28.- par personne :**

- Vin blanc et Œil-de-Perdrix de notre terroir neuchâtelois
- Jus de fruits
- Eaux minérales

- **Le Prestige à CHF 36.- par personne :**

- Mauler ou Prosecco
- Deux cocktails au choix
- Deux mocktails au choix
- Eaux minérales



CONDITIONS GENERALES POUR BANQUETS 2023

Ces formules sont préparées pour des groupes de plus de 20 personnes et sont servies 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 suivant l'offre choisie. 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 une semaine avant la réception. **Nous vous rendons attentifs au fait que le nombre de convives annoncé 72 h à l'avance fait foi de facture.**
- Le piano est à votre disposition sur demande gratuitement
- 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 :
 - 2 semaines avant la date de réservation : 50% des prestations convenues
 - 7 jours avant la date de réservation : 75% 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.

