



Restaurant  
DE L'HÔTEL  
**DuPeyrou**

**MENUS D'AUTOMNE**

Pour les groupes à partir de 10 personnes,  
servis dans les salons d'époque du 1<sup>er</sup> étage.

**MENU A**

Légèreté de Bleuchâtel,  
Tartare de bolets à l'huile de  
noix et salsifis fumés

\*\*\*

Joue de sanglier confite une  
nuit au Pinot,  
Choux rouges braisés et  
écrasé de pommes de terre

\*\*\*

Entremet au chocolat noir grand cru  
Felchlin,  
Mandarine, glace au butternut

\*\*\*

Mignardise

\*\*\*

**CHF 74.- p.p.**

**MENU B**

Tartare de topinambours et  
bolets,

Jambon de sanglier des  
frères Alcala

\*\*\*

Croustade de champignons  
des bois et vin jaune

\*\*\*

Le duo d'escalope et  
médaillon de chevreuil  
sauvage suisse,

Sauce grand veneur,

Garniture de chasse

\*\*\*

Mousse légère aux amandes,  
Poire confite au safran et crème  
glacée au chocolat Maracaibo

\*\*\*

Mignardise

\*\*\*

**CHF 94.- p.p.**

## EN OPTION

La planchette de fromages (5 sortes)	18.- par pers.
Gâteau d'anniversaire <i>(Vacherin glacé, gâteau au chocolat et feuillantine, fraisier ou framboisier)</i>	14.- par pers.

Demandez aussi nos menus classiques...

*Menus de banquets, automne 2023*



*La provenance de nos produits :*

*Sanglier : Suisse, Espagne*

*Chevreuil : Suisse, France*

*\* Nos mets de chasse étant élaborés à partir de gibier sauvage, ils sont susceptibles de contenir des traces de plomb ayant échappé à nos préparations.*



Restaurant  
DE L'HÔTEL

**DuPeyrou**

Avenue Dupeyrou 1  
CH-2000 Neuchâtel

T +41 32 725 11 83  
[www.dupeyrou.ch](http://www.dupeyrou.ch)

## CONDITIONS GENERALES POUR BANQUETS 2023

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

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.

