



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.

Composez votre propre menu à partir des propositions suivantes :

ENTREES FROIDES

- Œuf mimosa de la ferme des Tourbières, truffes de saison et croustillant au seigle
- Tartare de betterave et wasabi frais, carpaccio de courgette et vinaigrette bergamote
- Légèreté au chèvre frais de Lignères, noix croquantes des prés d'Areuse et miel du Vallon
- Carpaccio de gigot d'agneau bio de chez Bernard, mayonnaise à la neuchâteloise
- Foie gras des Landes cuit au torchon, oignons confits à la grenadine
- Filet de truite du Jura, avocat et smoothie concombre
- Roulade de saumon des Grisons chemisée aux herbes, mayonnaise aux agrumes
- Ceviche de poisson au lait de coco et citron vert

ENTREES CHAUDES

- Filets de rouget frottés à la tapenade d'olive, nage de fenouil et safran
- Bisque de homard légèrement crémée en raviole ouverte
- Œuf parfait façon meurette au pinot de la ville
- Risotto au Sbrinz et légumes de saison
- Potage de betterave à l'orange, magret de canard fumé maison
- Lentilles bio des prés d'Areuse et foie gras poêlé des Landes

PLATS

- Supême de poulet fermier suisse, crème de morilles et légumes du marché
- Filet mignon de porc des Ponts-de-Martel farci aux prunes, courgette farcie aux épinards
- Carré de veau du pays rôti, jus brun aux notes d'Arabica et carottes fanes glacées
- Filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine et petits légumes

FROMAGES

- Assiette de fromages affinés de notre cave
- Plateau de fromages à partager

DESSERTS

- Le fruit de saison décliné en trois façons
- La tarte au citron DuPeyrou
- Entremet chocolat grand cru Felchlin , crème glacée à la menthe du jardin
- Pavlova aux fruits rouges et son coulis, crème glacée coco

Au prix de :

3 services CHF 78.-

4 services CHF 98.-

5 services CHF 118.-

6 services CHF 138.-



LE MENU NEUCHÂTELOIS

Poisson du lac (selon arrivage) poché

Sauce neuchâteloise

Filet de porc

farcî 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 93.- p.p.

LE CHOIX DU CHEF

Pour une expérience unique, confiez-nous votre budget et laissez-vous guider au travers d'un choix du chef.

Nos équipes du restaurant sont en création tout au long de l'année avec les produits de pleine saison les meilleurs du moment, et constamment à la recherche des circuits les plus courts.

Laissez le chef composer pour vous un menu de leurs dernières meilleures créations.


Restaurant
DE L'HÔTEL
Du Peyrou

LE MENU D'AFFAIRES DU CHEF

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

CHF 56.- par personne.

Ce menu est disponible le lundi de la semaine de la réservation et servi le midi uniquement.

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)

Menus de banquets classiques-2023



Les provenances de nos produits :

Agneau : Suisse

Foie gras : France

Canard : France

Poulet : Suisse

Porc : Suisse

Veau : Suisse

Bœuf : Suisse

Homard : France, Canada

Rouget : France, Océan indien

Truite : Suisse, France

Saumon : Suisse

Truffe : Selon arrivage



Avenue Dupeyrou 1 | T +41 32 725 11 83
CH-2000 Neuchâtel | 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.

