



Restaurant
DE L'HÔTEL
DuPeyrou

MENUS DE PRINTEMPS

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

MENU A

Tartare d'asperges vertes et wasabi
frais,
Cardamome violette et céleri en
pickles

Filet d'omble poêlé,
Sauce beurre blanc vanillé
Pommes nouvelles au
pesto d'ail des ours

Les fraises marinées au Pinot,
Pain perdu

Mignardise

CHF 74.- p.p.

MENU B

Tartelette de homard et chou-fleur au
citron

Risotto aux morilles

Filet d'agneau rôti à la tapenade
d'olives,
Jus brun au romarin du jardin

Déclinaison de rhubarbe et fraise,
Boutons de cannellier

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, printemps 2023



La provenance de nos produits :

Agneau : Suisse, Nouvelle-Zélande

Omble : Suisse, France

Homard : France, Canada



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.

