



Restaurant
DE L'HÔTEL
DuPeyrou

MENUS D'ÉTÉ

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

MENU A

Salade de tomates du
Seeland,
Burrata et smoothie
concombre

Filet d'espadon mariné et
grillé au barbecue,
Beurre blanc au Mauler,
Quinoa des prés d'Areuse

Entremet au chocolat grand
cru Felchlin,
Cerise noire et sorbet
noyaux de cerise et
verveine

Mignardise

CHF 74.- p.p.

MENU B

Roulade de saumon des
Grisons chemisée aux herbes
fraîches,
Quenelle de crème acidulée

Risotto crémeux du Tessin,
Pesto de basilic et tomates du
Seeland

Duo de veau et crevette a la
méditerranéenne

Macaron a la fraise Mara des
bois et pamplemousse rose,
Sorbet Aloe Vera

Mignardise

CHF 94.- p.p.

EN OPTION

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

Gâteau d'anniversaire 18.- par pers.

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

Demandez aussi nos menus classiques...

Menus de banquets, été 2023



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

La provenance de nos produits :

Veau : Suisse

Espadon : Méditerranée

Crevettes : Méditerranée, Océan indien

Saumon : Suisse



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.



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