



**Restaurant**  
DE L'HÔTEL  
**DuPeyrou**

### **MENUS BANQUETS**

Pour les groupes à partir de 10 personnes.

Menu unique à choisir pour l'ensemble des convives.

**Composez votre propre menu à partir des propositions suivantes :**

#### **ENTREES FROIDES**

- Légèreté au chèvre frais de Lignéres, noix croquantes des prés d'Areuse et miel du Vallon
- Carpaccio de bœuf suisse, mayonnaise à la neuchâteloise
- Foie gras des Landes cuit au torchon, oignons confits à la grenadine
- Filet de saumon des Grisons, mayonnaise aux agrumes
- Ceviche de truite et écrevisse du lac au lait de coco et citron vert

#### **ENTREES CHAUDES**

- Filets de rouget frottés à la tapenade d'olive, nage de fenouil et safran
- Risotto au Sbrinz et légumes de saison
- Potage de betterave à l'orange, magret de canard fumé maison
- Vol-au-vent aux champignons des bois et artichaut, sabayon à la truffe noire
- Crème de courge du Seeland, légumes oubliés et espuma crémé

#### **PLATS VIANDE**

- Suprême de poulet fermier suisse, crème de morilles et légumes du marché
- Filet mignon de porc en croustade dans l'esprit d'une torée neuchâteloise
- Filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine et petits légumes
- Filet de bœuf cuit à basse température, écrasé de pommes de terre, sauce au vin rouge
- Duo de veau et crevette à la méditerranéenne

## **PLATS POISSON**

- Thon rouge grillé, émulsion de citron yuzu, légumes frais
- Filet de dorade rôti sur peau, beurre blanc aux pousses de nos forêts
- Filet de saumon suisse cuit à l'unilatérale, pomme Macaire
- Filet de bar cuit à l'unilatérale, risotto de boulgour aux petits légumes

## **PLATS VEGETARIENS**

- Tataki de tofu, sauce miel et sésame et légumes de saison
- Risotto au Sbrinz et légumes de saison

## **FROMAGES**

Servis sur assiette, plateau ou buffet (selon la taille du groupe et la disponibilité).

## **DESSERTS**

- Le fruit de saison décliné en trois façons
- La tarte au citron DuPeyrou
- Entremets au chocolat grand cru Felchlin
- Pavlova aux fruits rouges et son coulis
- Parfait glacé à la fée verte du Val-de-Ruz
- Délice mocaccino
- Cheesecake aux fruits de saison
- Duo intense de chocolats

### **Au prix de :**

- 3 services CHF 78.-
- 4 services CHF 98.-
- 5 services CHF 118.-
- 6 services CHF 138.-



## LE MENU NEUCHÂTELOIS

Croque brochet et écrevisse du lac,  
Déclinaison d'oignons et bisque crémeuse

\*\*\*

Wellington de filet mignon de porc,  
Dans l'esprit d'une torée neuchâteloise

\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*

Le parfait glacé  
A la fée verte du Val-de-Ruz

\*\*\*

CHF 98.- 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 de cuisine 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.

## LE MENU DE PRINTEMPS

Velouté de petits pois à la menthe poivrée,  
Royale de chèvre de nos alpages

\*\*\*

Croque brochet et écrevisse du lac, bisque crémeuse

\*\*\*

Filet de dorade rôti sur peau,  
Beurre blanc aux pousses de nos forêts

ou

Suprême de poulet jaune, crème de morilles  
Et carottes glacées

\*\*\*

Cheesecake mangue-passion

CHF 74.- avec une seule entrée

CHF 94.- le menu complet

*Veillez noter que le nombre de portions de chaque  
plat principal doit nous être confirmé au minimum  
une semaine à l'avance.*

## LE MENU D'ETE

Salade de tomates du Seeland,  
Burrata di bufala et smoothie concombre

\*\*\*

Tataki de thon rouge, graines des près d'Areuse,  
Et racine rouge au wasabi

\*\*\*

Duo de veau et crevette a la méditerranéenne

Ou

Filet de saumon suisse a l'unilatérale,  
Bisque crémeuse

\*\*\*

Tarte citron meringuée DuPeyrou

CHF 74.- avec une seule entrée

CHF 94.- le menu complet

*Veillez noter que le nombre de portions de chaque plat principal doit nous être confirmé au minimum une semaine à l'avance.*

  
Restaurant  
DE L'HÔTEL  
**DuPeyrou**

## LE MENU D'AUTOMNE

Foie gras des Landes mariné au Champagne,  
Racine rouge et pomme verte

\*\*\*

Vol-au-vent de champignons des bois et artichaut,  
Sabayon truffé

\*\*\*

Cœur de thon rouge grillé,  
Émulsion de yuzu et légumes du marché

Ou

Filet de bœuf cuit en basse température,  
Ecrasé de pommes de terre et jus brun

\*\*\*

Croquant capuccino

CHF 74.- avec une seule entrée

CHF 94.- le menu complet

*Veillez noter que le nombre de portions de chaque plat principal doit nous être confirmé au minimum une semaine à l'avance.*

  
Restaurant  
DE L'HÔTEL  
**Du Peyrou**

## LE MENU D'HIVER

Veloute de potimarron, panais confit,  
Noisette croquante et espuma marron

\*\*\*

Foie gras des Landes mariné au Champagne,  
Oignon confit, raisinets et pain d'épice

\*\*\*

Filet de bar cuit à l'unilatérale,  
Risotto de boulgour aux petits légumes et beurre blanc

Où

Magret de canard rôti au miel,  
Jus brun et julienne de légumes

\*\*\*

Cent pour cent chocolat

CHF 74.- avec une seule entrée

CHF 94.- le menu complet

*Veillez noter que le nombre de portions de chaque  
plat principal doit nous être confirmé au minimum  
une semaine à l'avance.*

## LE MENU DU CHEF

**CHF 56.- par personne.**

*Ce menu en 3 plats (entrée – plat et dessert) est disponible le mardi de la semaine de la réservation et servi le midi uniquement.*

## EN OPTION

La sélection de fromages affinés 18.- par pers.  
*(servis sur assiette, plateau à partager ou buffet selon disponibilité)*

Gâteau d'anniversaire et de mariage 18.- par pers.  
*(Vacherin glacé, gâteau au chocolat et feuillantine, fraisier ou framboisier, aux fruits de saison...)*

Nous mettons un point d'honneur à sélectionner des ingrédients de la plus haute qualité pour nos plats, cependant, nous tenons à préciser que certains de nos plats peuvent être amenés à changer en fonction de la disponibilité, des saisons et de nos fournisseurs. Cette flexibilité nous permet de vous garantir une expérience culinaire toujours fraîche, authentique et en harmonie avec les produits de notre terroir.

*Menus de banquets 2024*



***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](http://www.dupeyrou.ch)

## CONDITIONS GENERALES POUR BANQUETS

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 8,1% 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 et des frais de service sont également facturés pour les groupes de moins de 10 personnes ayant le repas dans une salle privée.
- 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 une semaine à l'avance au minimum.
- Un même menu est à choisir pour l'ensemble des convives. Les particularités telles que les menus végétariens ou allergies sont à nous annoncer à l'avance.
- Il est possible de demander un droit de bouchon sauf pour les vins que nous proposons sur notre carte.
- 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.**
- 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 seront facturées.
- Dans le cas d'un paiement sur facture, le paiement doit nous parvenir dans un délai de 10 jours.

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](http://www.dupeyrou.ch)