



Petit Hôtel

de Chaumont

Ch. de la Tour 20, 2067 Chaumont

Tél. : 032 754 10 54

info@petithotel.ch

www.petithotel.ch



PROPOSITIONS DE MENU DES 10 PERSONNES

(à réserver min. 3 jours avant la date du repas auprès de Dorothee, Cristina ou Khaled)

Tous ces menus sont permutable, vous pouvez donc composer un menu avec l'entrée de l'un et le plat principal de l'autre mais en prenant **qu'un choix pour tout le groupe**. Enfants (jusqu'à 12 ans) à ½ prix des adultes ou autres assiettes sur demande. Les défections excédant 10% du nombre de personnes annoncées seront facturés. En restant à votre disposition pour d'autres suggestions, nous vous remercions de votre confiance et nous nous réjouissons de vous accueillir !

Prix TVA incluse valable dès 1.9.2016 remplaçant les propositions précédentes, modifications ultérieures réservées.

Menu ardoise dès 54.50

Salade folle (12.-)
(crevettes, avocats, gingembre)

Pavé de bœuf sur ardoise (33.-) *ou*
Entrecôte de cheval sur ardoise (33.-) *ou*
Filet d'agneau sur ardoise (37.-) *ou*
Magret de canard sur ardoise (33.-)
Pavé de chevreuil sur ardoise (en saison 42.-)

Rivele aux pommes à la cannelle
et glace vanille (9.50)

Menu terroir à 52.-

Jacquerie neuchâteloise
(choucroute aux escargots) (14.-)

Rôti neuchâtelois sauce au Pinot noir (28.-)

Parfait glacé à l'Absinthe (10.-)

Menu métairie à 42.-

Salade mêlée (7.-)

Filets mignons aux champignons (28.-)
(aux morilles suppl. 5.-)

Meringue chantilly (7.-)

Menu de fête dès 92.-

Salade gourmande (14.-)
(foie gras, saumon fumé, magret de canard)

Cassiolette de champignons (12.-)

Sorbet citron et Mauler Cordon Or (7.-)

Queue de langouste grillée (38.-) *ou*
Filet de bœuf aux morilles (38.-)

Fromages d'ici et d'ailleurs (9.-)

Moelleux au chocolat et
sorbet aux fruits de la passion (12.-)

Menu chasse à 58.-

(en saison)

Crème de courge (8.-)

Médallions de chevreuil sauce airelles
spätzlis et garnitures chasse (42.-)

Poire à la cannelle et chocolat chaud (8.-)

Menu fondue à 40.-

Assiette de viande séchée (10.-)

Fondue au fromage (20.-)
(forfait funi-fondue (23.-)

Coup du Milieu (4.-)

Salade de fruits frais (6.-)

AUTRES ALTERNATIVES POUR LES MENUS DE GROUPES

Apéritifs

Salés, feuilletés (1.-)

Dips (3.-)

Carré de pizza (6.-)

Plat froid (12.-)

Autres suggestions sur demande

Entrées froides

Tomates cerises, Mozzarella bufflonne (12.-)

Saumon sauvage fumé mousse raifort (12.-)

Entrées chaudes

Crème du moment (8.-)

Saucisson neuchâtelois façon torrée (10.-)

Feuilleté aux champignons (12.-)

Trou normand

Sorbet abricot et abricotine (7.-)

Plats

Filet de saumon en papillote (28.-)

Truite en papillote (28.-)

Rumsteak de boeuf Café de Paris (28.-)

Suprême de volaille à la moutarde (24.-)

Jambon à l'os (24.-)

Choucroute royale (32.-)

Suprême de poulet aux champignons (24.-)

Magret de canard sauce à l'orange (30.-)

Tartare de boeuf coupé au couteau (30.-)

Rôti de veau à l'estragon (32.-)

Gigot d'agneau à la provençale (30.-)

Accompagnements à choix

Frites, pommes allumettes, gratin dauphinois, rôtis, baked potatoes, pâtes, riz/risotto, pommes nature ou spätzlis etc.

Fromages / Desserts

Tomme neuchâteloise (6.-)

Tête de moine (7.50)

Assortiment de fromages (9.-)

Rivele aux pommes à la cannelle (6.50)

Tarte Tatin (7.50)

Moelleux au chocolat (7.50)

Vacherin glacé (8.50)

Palette de sorbets (9.-)

Tiramisu maison (9.-)

Semi-fredo aux amarettis (10.-)

Meringue, crème double de Gruyères et framboise (12.-)