



Suggestions pour
COCKTAILS – APERITIFS – RECEPTIONS
valables dès 10 personnes

(Ces cocktails peuvent être également servis dans nos autres restaurants)

&

Conditions générales

Edition 2022

- cadre exceptionnel
- salles et salons pour mariages, banquets, conférences, séminaires, réceptions et cocktails
- repas de min. 10 à max. 140 personnes
- cocktails jusqu'à 200 personnes

MAISON DES HALLES

N e u c h â t e l

Rue du Trésor 4

Case postale 2971

2001 Neuchâtel

Tél. 032 / 724 31 41

Fax 032 / 721 30 84

www.maisondeshalles.ch

maison-des-halles@bluewin.ch

ACCOMPAGNEMENTS A L'APERITIF

Frs. 6.00 par personne

- feuilletés salés maison
- chips, olives et amandes salées

ACCOMPAGNEMENTS « PLUS »

Frs. 14.00 par personne

(pour un apéritif court)

- feuilletés salés maison
- chips, olives et amandes salées
- canapé au saumon
- brochette de tomate et mozzarella
- mini pizza maison

COCKTAIL « LEGER »

Frs. 25.00 par personne

- melon et jambon cru des Grisons
- tartare de bœuf
- brochette de tomate et mozzarella
- courgette grillée
- roulade de saumon fumé
- saumon mariné
- mini ramequin au Gruyère
- **avec les feuilletés salés maison, chips, amandes salées et olives noires**

COCKTAIL « SUISSE »

Frs. 28.00 par personne

- saucisson neuchâtelois sur baguette
- Bleuchâtel et moutarde de figue sur baguette
- melon et jambon cru des Grisons
- mini ramequin au Gruyère
- croissants au jambon
- sèche au lard
- viande séchée des Grisons
- roquette aux lardons
- verrine mousse de palée du lac fumée
- verrine soupe selon saison
- **avec les feuilletés salés maison, chips, amandes salées et olives noires**

Douceurs

2 desserts au choix

COCKTAIL aux « PARFUMS D'ASIE »

Frs. 29.00 par personne

(snacks chauds accompagnés d'une sauce aigre-douce)

- Samosa
- crevette Black Tiger en pâte
- crevette Black Tiger panée
- brochette de légumes et crevette frite
- brochette de poulet
- mini rouleaux de printemps
- fricassée de légumes à l'aigre-doux
- riz parfumé
- **avec les feuilletés salés maison, chips, amandes salées et olives noires**

COCKTAIL « MAISON DES HALLES » - dînatoire

- saumon fumé
- saumon mariné
- tartare de bœuf
- brochette de tomate et mozzarella
- Grissini au jambon cru des Grisons
- crevette géante frite
- mini pizza maison
- mini ramequin au Gruyère
- risotto aux champignons
- verrine soupe selon saison

- avec les feuilletés salés maison,
chips, amandes salées et olives

Douceurs

- tartelette au citron meringuée
- pavé truffé
- tranche au moka

Frs. 39.00 par personne

COCKTAIL « VIVA ITALIA » - dînatoire

- brochette de tomate et mozzarella
- courgette marinée aux olives
- copeaux de Grana Padano
- melon au jambon cru des Grisons
- toast aux anchois
- rouleau de carpaccio de bœuf aux légumes
- Grissini au jambon cru des Grisons
- risotto aux chips de salami piquant
- tortellini à la crème de truffes noires
- mini pizza maison
- mini quiche à la courgette

- avec les feuilletés salés maison,
chips, amandes salées et olives

Douceurs

- verrine tiramisu
- tartelette aux fruits

Frs. 41.00 par personne

LES DOUCEURS

- mini tartelette aux fruits
- mini éclair au moka
- mini éclair au chocolat
- mini mille-feuilles aux fruits (selon saison)
- mini tartelette au citron meringué
- mini tranche au moka
- mini crème brûlée
- mini mousse au chocolat
- verrine tiramisu

Frs. 4.50 la pièce

CRUDITES

plateau de crudités pour env. 10 personnes
servi avec diverses sauces dips

Frs. 35.00 le plateau

Tous nos cocktails peuvent être modifiés ou complétés selon vos goûts,
selon la longueur de l'apéritif ou selon votre budget.

QUELLE QUANTITE ?

- | | | |
|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Apéritif avant repas | ➤ debout ou à table | ➤ 3 pièces par personne |
| Cocktail modeste | ➤ buffet, debout, env. 1 heure | ➤ 6 à 8 pièces par personne |
| Cocktail dînatoire (petite faim) | ➤ buffet, debout, 2 h ou plus | ➤ 12 à 15 pièces par personne |
| Cocktail dînatoire (riche) | ➤ buffet, debout, 2 h ou plus | ➤ plus de 15 pièces p. personne |