



Suggestions pour
COCKTAILS – APERITIFS – RECEPTIONS

valables dès 10 personnes

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

&

Conditions générales

Edition juillet 2018

- cadre exceptionnel
- salles et salons pour mariages, banquets, conférences, séminaires et réceptions
- repas de min. 10 à max. 140 personnes
- cocktails jusqu'à 200 personnes
- ouvert 7 jours sur 7
(dimanches réservations dès 30 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

PETITS ACCOMPAGNEMENTS A L'APERITIF

- feuilletés salés maison
 - chips, olives et amandes salées
- Frs. 5.00 par personne

ACCOMPAGNEMENTS « PLUS » POUR UN APERITIF COURT

- feuilletés salés maison
 - chips, olives et amandes salées
 - canapé au saumon
 - brochette de tomate et mozzarella
 - mini pizza maison
- Frs. 13.00 par personne

COCKTAIL « LEGER »

- melon et jambon cru
 - tartare de bœuf
 - brochette de tomate et mozzarella
 - courgette grillée
 - roulade de saumon fumé
 - saumon mariné
 - mini ramequin au Gruyère
 - **avec les petits accompagnements**
- Frs. 23.00 par personne

COCKTAIL « SUISSE »

- saucisson neuchâtelois sur baguette rustique
 - Bleuchâtel sur baguette rustique
 - melon et jambon cru
 - mini ramequin au Gruyère
 - croissants au jambon
 - sèche au lard
 - viande séchée
 - rouquette aux lardons
 - verrine mousse de palée du lac fumée
 - verrine soupe selon saison
 - **avec les petits accompagnements**
 - dessert
 - dessert
- Frs. 26.00 par personne

COCKTAIL aux « PARFUMS D'ASIE »

(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 petits accompagnements**
- Frs. 27.00 par personne

COCKTAIL « MAISON DES HALLES » - dînatoire

- saumon fumé
 - saumon mariné
 - tartare de bœuf
 - brochette de tomate et mozzarella
 - Grissini au jambon cru
 - crevette géante frite
 - mini pizza maison
 - mini ramequin au Gruyère
 - risotto aux champignons
 - verrine soupe selon saison
 - **avec les petits accompagnements**
 - tartelette au citron meringuée
 - pavé truffé
 - tranche au moka
- Frs. 37.00 par personne

COCKTAIL « VIVA ITALIA » - dînatoire

- brochette de tomate et mozzarella
 - courgette marinée aux olives
 - copeaux de Grana Padano
 - melon au jambon cru
 - toast aux anchois
 - rouleau de carpaccio de bœuf aux légumes
 - Grissini au jambon 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 petits accompagnements**
 - verrine tiramisu
 - tartelette aux fruits
- Frs. 39.00 par personne

LES DOUCEURS

- mini tartelette aux fruits
 - mini éclair au moka
 - mini éclair au chocolat
 - mini mille-feuilles aux fraises (selon saison)
 - mini tartelette au citron meringué
 - mini tranche au moka
 - mini crème brûlée
 - mini mousse au chocolat
- Frs. 4.00 la pièce

CRUDITES

- plateau de crudités pour 10 personnes
servi avec diverses sauces dips
- Frs. 33.00 le plateau

Tous les 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 |

FORFAITS BOISSONS
(pour une durée de 30 min. env.)

« Le Seyon » Frs. 16.00 par personne
* Chasselas Champréveyres, « Réserve de la Maison des Halles » à Hauterive
* Œil de perdrix neuchâtelois
* Jus d'orange
* Henniez naturelle et légère
(2 dl de vin et 1 dl de jus ou minérale par personne)

« L'Areuse » Frs. 29.00 par personne
* Mauler Chardonnay brut, Môtiers
* Jus d'orange
* Henniez naturelle et légère
(2 dl de Mauler et 1 dl de jus ou minérale par personne)

« Cocktail La Thielle » sans alcool Frs. 35.00 par litre
Jus d'orange, jus de pêche, sirop de lychee, tonic et glaçons
(2 dl de cocktail sans alcool par personne)

« Cocktail La Serrière » Frs. 48.00 par litre
Jus d'orange, jus de pêche, prosecco, tonic et glaçons
(2 dl de cocktail par personne)

Toute autre boisson sera facturée à la consommation.
Les éventuelles bouteilles de vin supplémentaires au forfait seront décomptées individuellement.

D'autres forfaits avec une sélection différente de vins peuvent être établis sur demande.

Informations & Conditions générales 2018

(annulent et remplacent toutes les conditions générales précédentes)

Menu

Merci d'opter pour **un seul menu pour l'ensemble des convives** (sauf pour les végétariens). Possibilité de proposer une alternative au plat principal (par ex. viande et poisson), à condition d'en connaître le nombre exact au min. 5 jours ouvrables à l'avance. Majoration du prix du menu de Frs. 3.- par personne avec une alternative.

Important : les grosses pièces de viande ne peuvent être proposées que pour min. 10 personnes.

Allergies

Important - les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances (gluten, lactose, fructose ou autres) sont priées de s'annoncer au min. 48h à l'avance. Une fois sur place, les préparations culinaires ne pourront plus être adaptées ou modifiées.

Buffet chaud et froid / Buffet de desserts

C'est avec plaisir que la brigade de cuisine prépare soigneusement un buffet chaud et froid dès 50 personnes. Des propositions sont à disposition sur demande. Vous pouvez remplacer le dessert compris dans un menu par un buffet de desserts à partir de 50 personnes, en comptant un supplément de Frs. 8.00 par personne.

Anniversaires, tourte, pièce montée

Notre pâtissier se fera un plaisir de confectionner votre tourte d'anniversaire, votre pièce montée de mariage ou un dessert personnalisé. Il pourra être intégré au menu ou remplacer le dessert du menu choisi. Le supplément sera calculé en fonction de la grandeur et du décor désirés (de Frs. 6.00 à Frs. 12.00 pp).

Choix : pavé truffé – mousse de fruit de passion – mousse de baies des bois – gâteau aux fruits de saison (génoise aux fruits et biscuit) et bien d'autres encore ... suivez l'envie de votre cœur.

Mariages

Nous tenons un dossier de préparatifs au mariage à la disposition des futurs époux. N'hésitez pas à prendre contact avec nous.

Dimanches et jours fériés

Ces jours-là, les salles du 1^{er} étage sont ouvertes pour les réservations dès 30 personnes.

Fêtes de famille – Banquets de midi

Lors des repas de midi, la salle est à disposition jusqu'à 16h. Si vous souhaitez rester au-delà de 16h, une demande préalable doit être annoncée. Pour des questions d'organisation, un forfait de Frs. 130.00 par heure est demandé dès 16 heures.

Prolongation de soirée

Les prolongations de soirée peuvent être obtenues jusqu'à 4h du matin au plus tard. Les frais sont à la charge des sociétés ou de l'organisateur. Pour les mariages, la demande est gratuite.

Pour des questions d'organisation, un forfait de Frs. 130.00 par heure est demandé dès minuit pour tout genre de manifestation.

Autocaristes uniquement

Une gratuité (chauffeur ou guide) pour 15 personnes payantes (repas du groupe et boissons sans alcool), max. 2 gratuités par groupe.

Eau minérale / Carafes d'eau

Seules les eaux minérales en bouteille (légère ou naturelle) sont servies dans nos restaurants. Nous ne servons pas de carafes d'eau lors de manifestations au 1^{er} étage.

Informations & Conditions générales 2018
(annulent et remplacent toutes les conditions générales précédentes)

Responsabilités

La direction de la Maison des Halles décline toute responsabilité pour tout dommage causé au matériel apporté par le client ou par les musiciens, en cas de vols dans un des restaurants ou dans les garde-robes, vestiaires.

Garantie de réservation & Arrhes

Dès la réservation effectuée, le client s'engage à nous confier ses coordonnées ou celles de sa société, avec l'adresse exacte, le lieu, les numéros de téléphone, fax et courriel et toutes les références nécessaires.

Afin de garantir une réservation, nous demandons au client de nous retourner le double de notre confirmation écrite, dûment signé et daté, dans un délai donné. Ceci fait effet de contrat.

Pour toute réservation au-delà de 60 personnes, des arrhes sont perçues (cash ou versement bancaire, pas de carte de crédit) à raison de la moitié des repas prévus et ce jusqu'à trois semaines auparavant. Les arrhes seront déduites de la facture finale.

Nombre de convives

Nous demandons le nombre de convives 8 jours auparavant et un nombre définitif 5 jours ouvrables avant la manifestation. **Attention - le nombre de personnes confirmé sera le nombre facturé !**

Chiens

Les chiens et autres animaux ne sont pas admis dans les salles du 1^{er} étage, car les sols sont recouverts de moquette. Cela ne pose par contre aucun problème au « Café des Halles » et au « Black & White ». Le client se responsabilise du bon comportement du chien dans un restaurant et en assume les éventuels dégâts.

Facturation / paiement

Pour toute réservation au-delà de 50 personnes, nous n'assurons pas l'encaissement individuel. Nous conseillons une facturation globale pouvant être réglée sur place au comptant ou par carte de crédit. Sur demande et uniquement en Suisse, nous envoyons la facture globale par courriel, payable net à 30 jours au plus tard. Pour cela, toutes les garanties susmentionnées doivent être respectées.

L'organisateur de la manifestation ou du banquet reste responsable du paiement de toutes les consommations et des repas jusqu'au paiement complet de ces derniers.

Frais de rappel

Nous vous accordons un délai de 30 jours pour régler votre facture en totalité. Si celui-ci devait se prolonger, le 1^{er} rappel sera facturé à Frs. 5.-, le 2^{ème} à Frs. 20.-. Passé ce dernier, une poursuite sera engagée.

Relation bancaire

Banque Cantonale Neuchâteloise, Place Pury 4, 2001 Neuchâtel, **Swift BCNNCH22**, clearing 766, **IBAN CH13 0076 6000 1029 4206 7**, compte numéro 1029.42.06.7 en CHF, en faveur de Restaurant La Maison des Halles Sàrl, 2000 Neuchâtel.

Cartes de crédit

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées : Mastercard, Visa, American Express, ainsi que les cartes de débit Postcard et Maestro, et les lunch-chèques. Si des frais autres que nos prestations devaient être payés par carte de crédit (fleurs, musique etc.) une majoration de 3% sera perçue !

Droit de bouchon (le vin est à apporter plusieurs jours auparavant)

Ce service est valable *uniquement pour les vigneron/encaveurs neuchâtelois* et uniquement sur demande préalable. Les prix pratiqués sont les suivants :

- vins	50/70/75 cl	Fr. 30.00 la bouteille entamée
- champagnes / mousseux	70/75 cl	Fr. 35.00 la bouteille entamée
- digestifs	50/70/75 cl	Fr. 45.00 la bouteille entamée
- digestifs	100 cl	Fr. 50.00 la bouteille entamée.

TVA (no CHE-325.168.812)

Tous nos prix incluent le service et la tva de 7,7%.

Neuchâtel, juillet 2018