



PROPOSITIONS DE MENUS

valables dès 10 personnes

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

&

Conditions générales

Edition février 2019

- 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

MENU 1

Le panna cotta de courgette
et tartare de bœuf

*

Le tournedos de saumon d'Ecosse
aux crevettes géantes et lard fumé
sur risotto safrané

Le coulis de tomates au basilic

*

Le stroudel de pommes maison tiède
accompagné de glace vanille

*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 57.00

MENU 3

Le flan de truffes noires d'été
à la crème de foie gras

*

Les filets de palée du lac
et filets de perche à la meunière

Les pommes vapeur

La ratatouille fine

*

La mousse et sorbet de fruit de la passion
accompagné de son petit gâteau

*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 57.00

MENU 2

Le saumon frais mariné
La sauce moutarde à l'aneth
Les toasts et beurre

*

L'émincé de veau
aux champignons des bois à la crème

Les rôtis dorés

Les légumes du marché

*

Le parfait glacé de chocolat amer
et sa mousse blanche

*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 58.00

MENU 4

La palée du lac
mousse fumée et tartare
Le carpaccio de concombre
chutney de pommes Gala

*

Le magret de canard glacé au miel
La sauce vin rouge au gingembre

Les pommes Lorette

et légumes de saison

*

Le fondant Suchard
crème anglaise

*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 57.00

*Supplément pour une assiette de fromages : Frs. 12.50 par personne,
ou la spécialité maison le « parfait de Bleuchâtel » : Frs. 10.50 par personne*

MENU 5

Le carpaccio de bœuf
à la mozzarella de bufflonne
Les copeaux de parmesan et pignons tièdes
Les toasts briochés
*

Le trio de poissons sautés et pochés
sur trois risotti
(saumon – palée du lac – dorade royale)
*

Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe
La mousse de baies des bois
Le croustillant au sésame
*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 58.00

MENU 7

Le filet de palée du lac farci de saumon
pommes de terre écrasées
sauce cressonnière
*

Le suprême de poularde de maïs sauté
et son jus aromatisé

Le risotto aux champignons des bois
et petites primeurs
*

La glace au chocolat amer
Le gâteau à l'amande tiède
et le trio de mousses de fruits
*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 57.00

MENU 6

Le saumon d'Ecosse
tartare et mariné
Les toasts briochés
*

Le filet mignon de porc
en manteau de lard fumé
La sauce pinot noir
La mousseline et les gnocchi
de pommes de terre
Les légumes de saison
*

La palette de fruits frais
aux sorbets rafraîchissants
*

Les friandises et les pralinés maison

Frs. 58.00

MENU 8

Le carpaccio de noix de Saint-Jacques
à l'huile extra vierge
et la crevette géante tiède
Les spaghetti noirs
*

L'alliance de filet de veau
et suprême de poularde de maïs
sur risotto safrané
La sauce marsala et petites primeurs
*

La corbeille fruitière croustillante
et sorbets
*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 59.00

*Supplément pour une assiette de fromages : Frs. 12.50 par personne,
ou la spécialité maison le « parfait de Bleuchâtel » : Frs. 10.50 par personne*

MENU 9

L'involtini, le carpaccio et le tartare de bœuf
La mozzarella de bufflonne
et copeaux de parmesan
Les toasts briochés
*
La noix de Saint-Jacques
sauce whisky
truffes noires d'été
*
Les filets de lapin et d'agneau rôtis ensemble
sur risotto aux pignons et raisins de Corinthe
Les jus aux herbes
Les petites primeurs
*
Le parfait glacé de fruit de la passion
avec son petit gâteau tiède et coulis
*
Les friandises et pralinés maison

Frs. 67.00

MENU 11

La salade doucette et roquette
lardons et copeaux de parmesan
*
La crème de topinambour
quenelles de truffes noires d'été
*
* Le faux-filet grillé à la cheminée (roastbeef)
Les sauces vin rouge / béarnaise
Les pommes spirales au sésame
et légumes du marché
*
La variation
de douceurs « Maison des Halles »
*
Les friandises et pralinés maison

Frs. 71.00

MENU 10

Le trianon de saumon d'Ecosse
en chaud et froid
Les toasts briochés
*
La noix de Saint-Jacques poêlée
sur fondu d'endives
à la sauce fruit de la passion
*
Le filet de selle d'agneau
en manteau de farce aux fines herbes
et son jus aromatisé
La galette dauphinoise
La ratatouille fine
*
Les cannelloni d'amandes
à la crème blanche de café
et glace noix de coco
*
Les friandises et pralinés maison

Frs. 70.00

MENU 12

Les saumon / sandre / crevette géante
chaud et froid
Les toasts briochés
*
La soupe crémeuse d'olives noires
et quenelles de volaille
*
* Le faux-filet grillé à la cheminée (roastbeef)
Les sauces vin rouge / béarnaise
Les pommes spirales au sésame
et légumes de saison
*
Les baies des bois
en différentes températures et consistances
*
Les friandises et pralinés maison

Frs. 74.00

* Faux-filet remplacé par :

Le carré de veau grillé à la cheminée
La sauce aux champignons à la crème
Les pommes Lorette et légumes de saison

+ Frs. 3.00

*Supplément pour une assiette de fromages : Frs. 12.50 par personne,
ou la spécialité maison le « parfait de Bleuchâtel » : Frs. 10.50 par personne*

MENU 13

- Le foie de canard
chaud et froid
*
- La tassette de curry au lait de coco
crevettes / poppadums
*
- La sole et saumon
riz noir
crème cressonnaière
*
- Le cœur de filet de bœuf
rôti entier et sauté minute
La mousseline de pommes de terre
La sauce morilles
Les légumes de saison
*
- Le parfait glacé de fruits rouges
sa mousse et fruits tièdes
*
- Les friandises et pralinés maison

Frs. 89.00

MENU 14

- La dégustation de magret de canard
et son foie gras
*
- L'escalope de saumon
Le tartare de loup de mer
poireaux - câpres
*
- Le filet de selle de chevreuil
Les gnocchi de pommes de terre
choux rouges et noisettes
*
- Le steak de veau double sauté
La sauce beurre safrané
Le risotto et légumes de saison
*
- Le fruit de la passion
en trois variantes
*
- Les friandises et pralinés maison

Frs. 90.00

MENU du Terroir Neuchâtelois

- Les feuilles de saison
aux croûtons et lardons
*
- Le saucisson neuchâtelois
sur lentilles vertes et sauce pinot noir
La galette Parmentier
*
- Les filets de palée du lac
et sauce traditionnelle
Le riz pilaf
Les épinards à l'échalote
*
- Le parfait de Bleuchâtel sur cresson
Le pain aux figues
*
- Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe
La mousse de baies des bois
et croquant au sésame
*
- Les friandises et pralinés maison

Frs. 78.00

Frs. 67.00 sans le parfait de Bleuchâtel



REMARQUES

- **merci d'opter pour un menu pour l'ensemble des convives.**
- une alternative au plat principal (par ex. viande et poisson au choix) engendre une majoration de prix de Frs. 3.- par personne. Le nombre exact de chaque plat devra être confirmé 5 jours ouvrables à l'avance.
- si des personnes devaient souffrir d'allergie ou d'intolérance, il sera important de nous le communiquer au plus tard 48 heures à l'avance. Une fois sur place, les préparations culinaires ne pourront plus être adaptées ou modifiées.
Toute modification du menu principal, demandant des préparations culinaires séparées (risques de contamination - allergie) sera facturée à raison de Frs. 3.- supplémentaires par personne.
- vous pouvez composer votre menu personnalisé en panachant les plats d'un menu à l'autre. Le prix en sera recalculé par la suite.
- grillades à la cheminée en salle : chaque plat principal peut être remplacé par un roastbeef, un carré de veau ou une longe de veau, grillé à la cheminée. Prix sur demande, selon viande et saison.
- supplément pour une assiette de fromages : Frs. 12.50 par personne ou la spécialité maison le « parfait de Bleuchâtel » : Frs. 10.50 par personne.
- nous tenons des propositions de buffet à votre disposition et ce dès 50 personnes.
- merci de prendre connaissance des conditions générales sur les deux dernières pages.

DECLARATIONS (viandes & poissons)

Veau – CH / filet de bœuf – Irl / tartare de bœuf, faux-filet – CH / agneau – Aus/NZ / porc – CH.

Poulet émincé – H / poulet de maïs – F / lapin – H.

Palée (fera) – lac de Neuchâtel / perche – Est / saumon – ECO / dorade royale – GRE.

Saint-Jacques (selon arrivage et saison) / crevette géante – Viet. / sandre (selon arrivage).

METS VEGETARIENS

Personnalisez votre menu végétarien avec les mets ci-dessous :

Les Entrées :

Le tiramisu d'aubergines
accompagné de tomates en chaud et froid



Le petit risotto aux truffes noires d'été



La tomate et mozzarella de bufflonne
Le basilic et vinaigre de balsamique



Les nouilles frisées maison
aux champignons des bois à la crème



Le petit risotto aux champignons des bois



La salade doucette aux croûtons et œufs



Le bol de salades de nos campagnes
avec œufs, fromage Gruyère et croûtons

Les Plats :

Les triangles de polenta gratinés de Gruyère
Le coulis de tomate au basilic



Le gratin dauphinois et ratatouille fine



Les nouilles frisées maison « niçoise »
légumes, huiles d'olives, olives et basilic



La fricassée de légumes à l'aigre-doux
en bordure de riz thaïlandais



Le mille-feuilles de pommes de terre
aux petits légumes
La crème cressonnière



Le risotto aux champignons des bois



Le risotto aux légumes ou truffes noires d'été

Autres propositions de mets à base de produits de saison (asperges, automne, truffes etc.) – sur demande.

Le prix du menu sera calculé en fonction de sa longueur et de sa composition.



Nous vous proposons également :
DES MENUS DEGUSTATION ET DE SAISON
adaptés à votre budget !

Le Chef et patron, Albert Reichl, sera ravi de créer votre menu personnalisé à votre idée,
selon vos goûts et souhaits
(asperges, chasse, fruits de mer, truffes, foie gras et bien d'autres spécialités encore)

Informations & Conditions générales 2019

(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 !

Toute modification du menu principal, demandant des préparations culinaires séparées (risques de contamination) sera facturée à raison de Frs. 3.- supplémentaires par personne.

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) – tourte glacée – vacherin glacé 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.

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 et de frais de travail de nuit, 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.

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.

Informations & Conditions générales 2019 (annulent et remplacent toutes les conditions générales précédentes)

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.

Conditions d'annulation

Jusqu'à 40 jours avant la manifestation – sans frais.

De 30 à 39 jours avant la manifestation – Frs. 100.- pour les frais de dossiers.

Moins de 30 jours avant la manifestation – Frs. 250.- pour les frais de dossiers.

Moins de 10 jours avant la manifestation – valeur totale des frais de cuisine pour le max. de convives prévu.

Exception lors des trois semaines avant Noël – valeur totale des frais de cuisine pour le max. de convives.

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, février 2019