



SUGGESTIONS
pour vos
COCKTAILS – APERITIFS – RECEPTIONS

Edition juin 2010

- cadre exceptionnel
- salles et salons pour mariages, banquets, conférences
séminaires, cocktails et réceptions
- grande cheminée pour le « coin apéritif »
- repas de 10 à 140, cocktails jusqu'à 200 personnes
- soirées musicales et à thème en automne.
- fermé dimanche et lundi (exception pour min. 50 pers.).

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. 6.- par personne

ACCOMPAGNEMENTS « PLUS » POUR UN APERITIF

- feuilletés salés maison
 - chips, olives et amandes salées
 - canapé au saumon
 - brochette de tomate et mozzarella
- Frs. 9.50 par personne

COCKTAIL « LEGER »

- Grissini au jambon cru
 - brochette de tomate et mozzarella
 - mini vol-au-vent à la mousse de foie gras
 - saumon mariné
 - mini ramequin au Gruyère
- avec les petits accompagnements** Frs. 18.- par personne

COCKTAIL « RUSTIQUE »

- fromage frais aux herbes sur baguette de pain complet
 - Bleuchâtel à la moutarde de figues sur baguette de pain complet
 - sèche au lard
 - saucisson neuchâtelois sur baguette de pain complet
 - croissant au jambon
 - mini pizza maison
- avec les petits accompagnements** Frs. 20.- par personne

COCKTAIL aux « PARFUMS D'ASIE »

(finger 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
- avec les petits accompagnements** Frs. 18.- par personne

COCKTAIL « MAISON DES HALLES » - dînatoire

- saumon fumé
 - saumon mariné
 - tartare de bœuf
 - fromage frais
 - brochette de tomate et mozzarella
 - Grissini au jambon cru
 - crevette géante frite
 - mini pizza maison
 - mini ramequin au Gruyère
- avec les petits accompagnements**
- tartelette au citron meringuée
- pavé truffé
- tranche au moka
- Frs. 28.- par personne

COCKTAIL « VIVA ITALIA » - dînatoire

- brochette de tomate et mozzarella
 - courgette marinée aux olives
 - copeaux de Gran Padano
 - melon au jambon cru
 - tartelette à la tapenade
 - mini vol-au-vent à la mousse de thon
 - rouleau de carpaccio de bœuf aux légumes
 - Grissini au jambon des Grisons
- toast aux anchois
- câpres géantes frites
- chips de salami piquant au risotto
- mini pizza maison
- mini quiche à la courgette
- avec les petits accompagnements**
- Frs. 30.- 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. 2.50 la pièce

CRUDITES

- plateau de crudités pour 10 personnes Frs. 30.- le plateau
servi avec diverses sauces dips

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 par personne |

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

« Le Seyon » Frs. 13.- par personne

* Chasselas Champréveyres, « Réserve de la Maison des Halles » à Hauterive

* Œil de perdrix, « Réserve de la Maison des Halles » à Hauterive

* Jus d'orange

* Henniez naturelle et légère

(2 dl de vin et 1 dl de jus ou minérale par personne)

« L'Areuse » Frs. 26.- 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. 32.- 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. 45.- 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.