



**SUGGESTIONS**  
**pour vos**  
**COCKTAILS – APERITIFS – RECEPTIONS**

Edition janvier 2012

- 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](http://www.maisondeshalles.ch)

**PETITS ACCOMPAGNEMENTS A L'APERITIF**

- feuilletés salés maison
  - chips, olives et amandes salées
- Frs. 7.50 par personne

**ACCOMPAGNEMENTS « PLUS » POUR UN APERITIF**

- feuilletés salés maison
  - chips, olives et amandes salées
  - canapé au saumon
  - brochette de tomate et mozzarella
- Frs. 12.00 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. 21.00 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. 23.00 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. 21.00 par personne

**COCKTAIL « MAISON DES HALLES » - dînatoire**

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| - saumon fumé                       |  |
| - saumon mariné                     | <b>avec les petits accompagnements</b> |
| - tartare de bœuf                   | - tartelette au citron meringuée       |
| - fromage frais                     | - pavé truffé                          |
| - brochette de tomate et mozzarella | - tranche au moka                      |
| - Grissini au jambon cru            |  |
| - crevette géante frite             |  |
| - mini pizza maison                 |  |
| - mini ramequin au Gruyère          | <u>Frs. 32.00 par personne</u>         |

**COCKTAIL « VIVA ITALIA » - dînatoire**

- |  |  |
|--|--|
| - brochette de tomate et mozzarella        | - toast aux anchois                    |
| - courgette marinée aux olives             | - câpres géantes frites                |
| - copeaux de Gran Padano                   | - chips de salami piquant au risotto   |
| - melon au jambon cru                      | - mini pizza maison                    |
| - tartelette à la tapenade                 | - mini quiche à la courgette           |
| - mini vol-au-vent à la mousse de thon     | <b>avec les petits accompagnements</b> |
| - rouleau de carpaccio de bœuf aux légumes |  |
| - Grissini au jambon des Grisons           | <u>Frs. 34.00 par personne</u>         |

**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                        | <u>Frs. 4.00 la pièce</u> |

**CRUDITES**

- |                                       |                              |
|---------------------------------------|------------------------------|
| plateau de crudités pour 10 personnes | <u>Frs. 33.00 le plateau</u> |
| 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. 16.00 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. 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.