



**PROPOSITIONS DE MENUS  
&  
CONDITIONS GENERALES**

Edition juin 2010

- cadre exceptionnel
- salles et salons pour mariages, banquets, conférences, séminaires et réceptions
- repas de 10 à 140 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)

**MENU 1**

La saladine aux délicatesses  
chaudes et froides  
*(melon et jambon cru, crevette géante,  
parfait de saison, croûtons, lardons)*  
\*  
Les escalopes de saumon  
sur risotto safrané  
La sauce vin blanc  
Les petits légumes  
\*  
La tarte Tatin maison à la glace vanille  
\*  
Les friandises et pralinés maison  
  
Fr. 48.- par personne

**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 röstis bernois (au lard)  
Les légumes du marché  
\*  
L'étoile de sorbets maison  
garnie de fruits et coulis de fruits  
\*  
Les friandises et pralinés maison  
  
Fr. 50.- par personne

**MENU 3**

Le flan de truffes noires d'été  
à la crème de foie gras  
\*  
Les filets de palée et de perche meunière  
Les pommes vapeur  
Le panier de courgette farcie  
\*  
La mousse de fruit de la passion  
Les spirales au sésame et deux coulis  
\*  
Les friandises et pralinés maison  
  
Fr. 49.- par personne

**MENU 4**

Le carpaccio de bœuf aux deux fromages  
et pignons tièdes  
Les toasts briochés  
\*  
L'alliance de filet de saumon  
et de dorade royale sur fricassée de légumes  
parfumée au pesto rosso et glace balsamico  
Les pommes vapeur  
\*  
Le duo de crèmes brûlées  
accompagné de la glace Bailey's  
et petits fruits  
\*  
Les friandises et pralinés maison  
  
Fr. 50.- par personne

*Supplément pour une assiette de fromages  
ou la spécialité maison « le parfait de Bleuchâtel » : Frs. 10.-*

**MENU 5**

Le carpaccio de saumon aux herbes  
à l'huile d'olives extra vierge  
accompagné d'un bavarois  
de deux poivrons

\*

Le filet mignon de porc rôti entier  
sur Parmentier truffé

La sauce pinot noir de Neuchâtel  
Les primeurs du marché

\*

La palette de fruits frais  
aux sorbets maison rafraîchissants

\*

Les friandises et les pralinés maison

Frs. 50.- par personne

**MENU 6**

Le filet de sandre sauté à peau  
à la crème de persil  
Les pommes Quellin

\*

Le suprême de poularde de maïs sauté

La sauce pinot noir

Les triangles dorés de polenta

La ratatouille fine

\*

Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe

La mousse de baies des bois  
et croquant sésame

\*

Les friandises et pralinés maison

Fr. 49.- par personne

**MENU 7**

Le suprême de saumon fumé minute  
La salade à l'aceto balsamico

\*

Le magret de canard glacé au miel de sapin  
La sauce pinot noir aux prunes marinées

Les pommes Lorette

Les légumes du marché

\*

La palette de fruits frais  
aux sorbets maison rafraîchissants

\*

Les friandises et pralinés maison

Fr. 51.- par personne

**MENU 8**

L'alliance de saumon, crevettes  
et éventail d'avocat en chaud et froid

\*

La noix de Saint-Jacques poêlée  
sur germes sautés  
et sauce vin blanc vanillée

\*

Les lamelles de magret de canard

La mousseline de courgettes

La sauce au Chianti Classico  
et boules de primeurs

\*

Le carpaccio d'ananas

La sauce piña colada et glace noix de coco

\*

Les friandises et pralinés maison

Fr. 59.- par personne

*Supplément pour une assiette de fromages  
ou la spécialité maison « le parfait de Bleuchâtel » : Frs. 10.-*

**MENU 9**

Le chaud et froid de suprême de caille  
et petits pois

La vinaigrette à la framboise

\*

Le potage de curry au lait de coco  
et filet de palée du lac vapeur

\*

Le filet de selle d'agneau  
en manteau de farce aux fines herbes  
et son jus aromatisé

La galette dauphinoise

La ratatouille fine

\*

Les petites délicatesses du pâtissier

\*

Les friandises et pralinés maison

Fr. 66.- par personne

**MENU 11**

Le foie gras de canard en terrine mi-cuit

Le coulis de figues aux baies de sureau

Les toasts briochés

\*

L'alliance de râble de lapin et  
entrecôte d'agneau  
sur risotto au Corinthe et pignons

\*

Le pavé de saumon sur étuvée de fenouil  
et artichauts

Le fond safrané et moules Bouchot

Les pommes rissolées

\*

Le pointu truffé accompagné de sa glace  
et croustillant à la mousse au chocolat

\*

Les friandises et pralinés maison

Fr. 70.- par personne

**MENU 10**

La mousse de foie de volaille  
et sa crème brûlée de foie gras

Les toasts briochés

\*

Les filets de perche meunière

\*

Le roastbeef grillé à la cheminée  
Le jus aux herbes et la sauce béarnaise

Les pommes spirales au sésame

Le duo de primeurs

\*

Le croustillant à l'ananas  
accompagné de glace noix de coco  
en manteau de chocolat

\*

Les friandises et pralinés maison

Fr. 71.- par personne

**MENU 12**

**DU TERROIR NEUCHÂTELOIS**

La salade de saison  
aux croûtons, lardons et œuf

\*

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

\*

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 sésame

\*

Les friandises et pralinés maison

Fr. 70.- par personne

Fr. 61.- sans le parfait de Bleuchâtel

**MENU 13**

Les Célestine de dorade royale  
sur salade ruccola  
à la vinaigrette balsamique de Modena  
\*  
La noix de Saint-Jacques «Black & White»  
La sauce whisky parfumée à la citronnelle  
et lamelles de truffes noires d'été  
\*  
Le filet mignon de porc « Colbert »  
*(entouré d'une farce porc et champignons)*  
Le jus aux fines herbes  
Le gratin dauphinois  
Les primeurs du marché  
\*  
Le délice chocolaté chaud et glacé  
\*  
Les friandises et pralinés maison  
  
Fr. 70.- par personne

**MENU 15**

Le chaud et froid de suprême de caille  
et petits pois  
La vinaigrette de framboise  
\*  
La noix de Saint-Jacques  
à la fondue d'endives  
La sauce au fruit de la passion  
\*  
Le flan de truffes noires d'été  
à la crème de foie gras  
\*  
Les lamelles de steak de veau double  
La sauce marsala et risotto safrané  
Les petits légumes de saison  
\*  
Le croustillant à l'ananas  
accompagné de glace noix de coco  
et soupçon de chocolat  
\*  
Les friandises et pralinés maison  
  
Fr. 90.- par personne

**MENU 14**

Le foie gras de canard en terrine mi-cuit  
Le confit de figues aux baies de sureau  
Les toasts briochés  
\*  
Le filet de dorade royale sauté à peau  
Le caviar d'aubergine  
La sauce vin blanc parfumée de citronnelle  
\*  
Le carré de veau grillé à la cheminée  
La sauce pinot noir  
« Vieilles Vignes d'Auvernier »  
Les pommes Lorette  
Les légumes du marché  
\*  
Le panier fruitier croustillant  
aux deux sorbets maison et son coulis  
\*  
Les friandises et pralinés maison  
  
Fr. 79.- par personne

**MENU 16**

Le haut-de-forme de thon rosé  
et lamelles de noix de Saint-Jacques  
\*  
La tasette de curry au lait de coco  
et cubes de saumon frais mariné  
accompagnée de poppadums  
\*  
L'escalope de foie de canard poêlée  
Les pommes glacées et muffin de maïs  
La sauce au porto rouge  
\*  
Le cœur de filet de bœuf rôti entier  
sur risotto aux truffes noires d'été  
Les primeurs du marché  
\*  
Le trianon du fruit de la passion  
*(froid - chaud - glacé)*  
\*  
Les friandises et pralinés maison  
  
Fr. 90.- par personne

## MENU VEGETARIEN

Vous avez la possibilité de composer votre menu « végétarien » selon votre souhait. Le prix en sera calculé par la suite, selon sa composition.

Voici quelques idées de mets végétariens pouvant remplacer un plat de viande ou de poisson :

- *salade verte ou mêlée (sauce française, italienne ou balsamique)*
- *salade doucette aux croûtons et œufs*
- *bol de salades de nos campagnes (avec œufs, fromage et croûtons)*
- *salade Caprese (tomates et mozzarella au basilic)*
- *risotto aux champignons des bois*
- *risotto aux légumes*
- *risotto aux truffes noires d'été*
- *nouilles frisées maison « Niçoise » (légumes, huile d'olives, olives et basilic)*
- *nouilles frisées maison à la crème de truffes noires d'été*
- *gratin dauphinois et fine ratatouille*
- *fricassée de légumes à l'aigre-doux en bordure de riz parfumé*
- *mini rouleaux de printemps sur fricassée de légumes à l'aigre-doux et riz parfumé*
- *triangles de polenta gratinés au Gruyère accompagnés de coulis de tomates au basilic*
- *garniture du plat principal du menu choisi (légumes, féculent)*



Nous vous proposons également :

### **DES MENUS DÉGUSTATION ET DE SAISON**

adaptés à votre budget !

Le Chef 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)*



### VOTRE CHOIX DE MENU :

Merci de ne choisir qu'un menu pour tous vos convives à l'exception des végétariens. Il est cependant possible de proposer une alternative pour le plat principal, à condition d'en connaître le nombre exact au minimum 3 jours à l'avance.

## **Compléments & Conditions générales 2010**

*(Ces conditions annulent et remplacent toutes les conditions générales précédentes)*

### **Provenance des viandes**

Veau – CH, bœuf – CH, agneau – AUS/NZ, porc – CH, volaille – F, foie de canard – F, poissons – selon arrivage.

### **Compléments - sur demande**

En complément à nos propositions de menus :

- l'assiette de fromages ou le parfait de Bleuchâtel : Frs. 10.- par personne
- grosse pièce grillée à la cheminée au charbon de bois (carré de veau, roastbeef, côte de bœuf, carré de porc, poisson entier) : prix du jour sur demande.

### **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.

Vous pouvez remplacer le dessert compris dans un menu par un buffet de desserts à partir de 40 personnes, en comptant un supplément de Frs. 7.- 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 selon la grandeur et le décor désirés (de Frs. 6.- à Frs. 12.- pp).

### **Mariages**

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

### **Menu**

Nous vous demandons de ne **choisir qu'un menu pour tous les convives** (sauf végétariens).

### **Dimanches, lundis et jours fériés**

Les salles du 1<sup>er</sup> étage sont ouvertes pour les réservations au-delà de 50 personnes.

### **Fêtes de famille - Banquets à midi**

Pour les repas de midi la salle est à disposition jusqu'à 16h. Pour des questions d'organisation, un forfait de Frs. 130.- par heure est demandé dès 16 heures.

### **Prolongation de soirée**

Les prolongations de soirée peuvent être obtenues jusqu'à 4 h 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.- 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).

## **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.

## **Eau minérale**

Seules des eaux minérales en bouteille (gazeuse, légère ou naturelle) sont servies dans notre restaurant. Nous ne servons pas de carafes d'eau.

## **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 téléphones, fax et e-mail et toutes les références nécessaires.

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

Pour toute réservation au-delà de 60 personnes, des arrhes sont perçues 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 3 jours avant le repas. Le nombre confirmé de convives sera le nombre facturé !

## **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 au comptant ou par carte de crédit. Sur demande, nous envoyons la facture globale par courrier, accompagnée d'un bulletin de versement 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.

## **Relation bancaire**

Banque Cantonale Neuchâteloise, Place Pury 4, 2001 Neuchâtel, Swift **BCNNCH22**, clearing 766, IBAN CH90 0076 6000 E351 6054 4, compte numéro E3516.05.44, en faveur du Restaurant de la Maison des Halles à Neuchâtel, Albert & Catherine Reichl.

## **Cartes de crédit**

Les cartes suivantes sont acceptées : Mastercard, Visa, American Express, Postcard et Maestro, ainsi que 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)

Nous acceptons ce système qu'à titre exceptionnel pour les vigneron/encaveurs et uniquement sur demande préalable. Les prix pratiqués sont les suivants :

- vins	70/75cl	Fr. 20.- la bouteille entamée
- champagnes / mousseux	70/75cl	Fr. 25.- la bouteille entamée
- digestifs	70/75cl	Fr. 37.- la bouteille entamée
- digestifs	100cl	Fr. 42.- la bouteille entamée.

## **TVA (no 380 502)**

Tous nos prix comprennent la tva de 7,6%.

*Neuchâtel, juin 2010*