



**PROPOSITIONS DE MENUS
&
CONDITIONS GENERALES**

Edition janvier 2012

- 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

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. 52.- 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
*
Le parfait glacé de chocolat amer
et sa mousse blanche
*
Les friandises et pralinés maison

Fr. 54.- 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. 53.- 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. 54.- par personne

*Supplément pour une assiette de fromages
ou la spécialité maison « le parfait de Bleuchâtel » : Frs. 12.-*

MENU 5

Le tartare de saumon
entouré de sa tranche marinée
Les toasts briochés

*

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

Fr. 54.- 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. 53.- par personne

MENU 7

La terrine de poissons fumés
et le croustillant aux crevettes
Les toasts briochés

*

Le magret de canard glacé au miel de sapin
La sauce pinot noir aux prunes marinées
Les pommes Lorette
Les légumes du marché

*

La roulade « Opéra »
accompagnée du sorbet framboise

*

Les friandises et pralinés maison

Fr. 55.- 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. 63.- par personne

*Supplément pour une assiette de fromages
ou la spécialité maison « le parfait de Bleuchâtel » : Frs. 12.-*

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. 70.- par personne

MENU 11

Le foie gras de canard en terrine mi-cuit

Le confit de figes

Les toasts briochés
*

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

Les filets de palée du lac de Neuchâtel
à la farce de saumon d'Ecosse

La sauce vin blanc

Les pommes safranées et feuilles d'épinard
*

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

Les friandises et pralinés maison

Fr. 76.- 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 panier fruitier croustillant
aux deux sorbets maison et son coulis
*

Les friandises et pralinés maison

Fr. 75.- 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 figes
*

Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe

La mousse de baies des bois
et croquant sésame
*

Les friandises et pralinés maison

Fr. 74.- par personne

Fr. 65.- 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, froid et glacé
*
Les friandises et pralinés maison
Fr. 74.- par personne

MENU 15

Le chaud et froid de suprême de caille
et petits pois
La vinaigrette de framboise
*
Les médaillons de baudroie
en croûte à la moutarde
sur choucroute
et pommes de terre au beurre
*
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
*
Les cannelloni croustillants
aux deux chocolats
et glace vanille à l'Amaretto
*
Les friandises et pralinés maison
Fr. 94.- par personne

MENU 14

Le foie gras de canard en terrine mi-cuit
Le confit de figes
Les toasts briochés
*
La fricassée de noix de Saint-Jacques
sur polenta citronnée
Le cappuccino de bolets et jambon cru
*
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. 83.- par personne

MENU 16

Le haut-de-forme de thon rouge
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. 94.- 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 DEGUSTATION 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 2012

(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. 12.- 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. 8.- 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^{er} 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 son 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. 22.- la bouteille entamée
- champagnes / mousseux	70/75cl	Fr. 27.- la bouteille entamée
- digestifs	70/75cl	Fr. 39.- la bouteille entamée
- digestifs	100cl	Fr. 44.- la bouteille entamée.

TVA (no 380 502)

Tous nos prix comprennent la tva de 8%.

Neuchâtel, janvier 2012