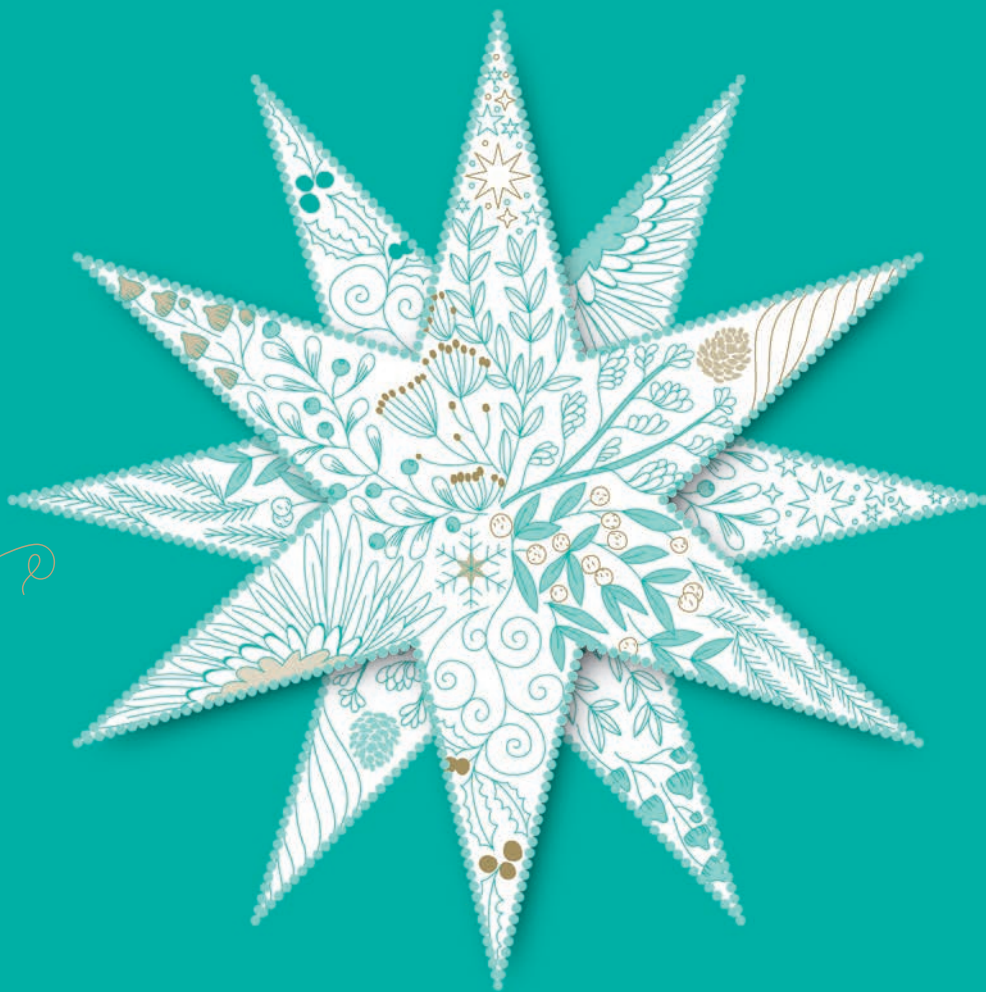


Magie des fêtes

BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —



A chaque événement son espace de fête



Ambiance musicale dans *la Véranda-Bar*

Dès la nuit tombée, notre pianiste prend place dans la Véranda-Bar face au lac. Dans cet espace, dégustez les classiques du Beau-Rivage accompagnés de douces mélodies.

Dès CHF 22.00

Instant de célébration dans *La Grande Salle*

Pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes assises, la Grande Salle garantit des instants magiques et festifs. Avec ses hautes fenêtres et son ouverture sur le lac, il ne manque que vous pour que la magie des fêtes opère.

Dès CHF 79.00
en salon privé

Découvrez nos propositions de menus en page 2
et sur notre site internet: www.beau-rivage-hotel.ch

Réservations et demandes de privatisation:
032 723 16 10 ou events@beau-rivage-hotel.ch

Nos suggestions de menus

du 12 novembre 2020 au 30 janvier 2021

Valable dès 10 personnes et sur réservation.

Composez votre menu 3 plats
- entrée, plat et dessert -

CHF 79.00

Entrées

Tartare de dorade royale et mangue
topinambour croustillant et vinaigrette à la fève tonka

ou

Tortellini de Saint-Jacques et homard
bisque crémeuse, écume de lait et carottes au kalamansi

ou

Terrine de foie gras mi-cuit par nos soins
crème de butternut au café et noisettes du Piémont

Plats

Filet de bœuf suisse cuit en basse température
mille-feuille de pomme de terre à la sauge, jus brun au poivre de Jamaïque

ou

Poulet pattes noires de la Gruyère farci aux champignons
panais confit au mélilot et crème de truffe

ou

Risotto du Tessin au safran et vin jaune
déclinaison de courges et gambas grillés

Desserts

Macaron aux fruits de la passion
mousse légère à l'ananas rôti au miel, sorbet au litchi et saveur de l'Orient

ou

Tartelette au chocolat Grand Cru Felchlin
cœur coulant à la mandarine et crème glacée à la pistache

ou

Bûche de Noël de notre cheffe pâtissière leva

Entrée supplémentaire + 24.00

Plat supplémentaire + 38.00

Dessert supplémentaire + 18.00

Propositions non exhaustives.

Nos collaborateurs vous informent volontiers sur notre offre complète.

Tous nos espaces peuvent être privatisés, sous réserve de disponibilité.

Renseignements et réservations au 032 723 16 10 ou events@beau-rivage-hotel.ch

Prix en CHF, service et TVA inclus.

Repas de fêtes

Dîner de Noël

Jeudi 24 décembre 2020 au soir

Œuf mimosa et saumon fumé par nos soins

••

Homard bleu de Bretagne en tartelette
Mousse légère au thym citron et déclinaison de courge

••

Mignardise de foie gras mi-cuit à la mangue et au pain d'épices
Vin chaud glacé

••

Carré d'agneau des Ponts-de-Martel en croûte d'herbes et gigot confit une nuit
Jus brun comme un after eighth

••

Bûche au potimarron et pommes
Cœur de marron vanillé et crème glacée au chocolat grand cru Felchlin
et noix des prés d'Areuse

CHF 145.00 par personne

Supplément fromage CHF 14.00

Dîner du Réveillon

Jeudi 31 décembre 2020 au soir

Œuf toqué à la truffe du canton

••

Carpaccio de Saint-Jacques des côtes bretonnes
Semoule de choux-fleur au poivre Timut et caviar de Frütigen

••

Tartare de perches neuchâteloises marinées au Gin et médaillon de homard bleu
Pickles de butternuts et sorbet au litchi

••

Raviole de foie gras
Crème de marron et morilles, croustillant au café

••

Cœur de filet de bœuf suisse, fumé puis cuit à basse température
Salsifis rôti et sauce grand veneur

••

Tarte citron meringuée au chocolat blanc
Crèmeux à la betterave et chips de wasabi

CHF 165.00 par personne

Supplément fromage CHF 14.00

Lunch des fêtes

Lunch de Noël et Nouvel-An

Servi les vendredis 25 décembre 2020 et 1er janvier 2021

Tarte fine de homard à l'orange

Carpaccio de Saint-Jacques et butternut à la noisette

Raviole ouverte de crabe et céleri rémoulade

Tartare de turbot à la tonka

Sucette de saumon fumé et wasabi

••

Terrine de caille aux bolets

Tartine de jambon crue et chèvre frais

Carpaccio d'agneau au poivre Timut

Mini burger de magret de canard et foie gras

Cromesquis de chevreuil à la truffe

••

Granité au Champagne rosé Vranken

••

Filet de bœuf Suisse

Filet de cerf sauvage

Volaille fermière de la Gruyère

••

Fromages

••

Crème brûlée au safran de Saint-Aubin

Macaron aux épices de Noël

Crème glacée à la vanille bourbon

Baba à l'Absinthe Larusée

Paris Brest au chocolat grand cru Felchlin et café de nos montagnes

CHF 120.00 par personne

En dessous de 6 ans, un enfant gratuit par adulte

CHF 60.00 pour les enfants de 6 à 12 ans ainsi que pour les enfants supplémentaires

Prix en CHF, service et TVA inclus.

GaultMillau 

