

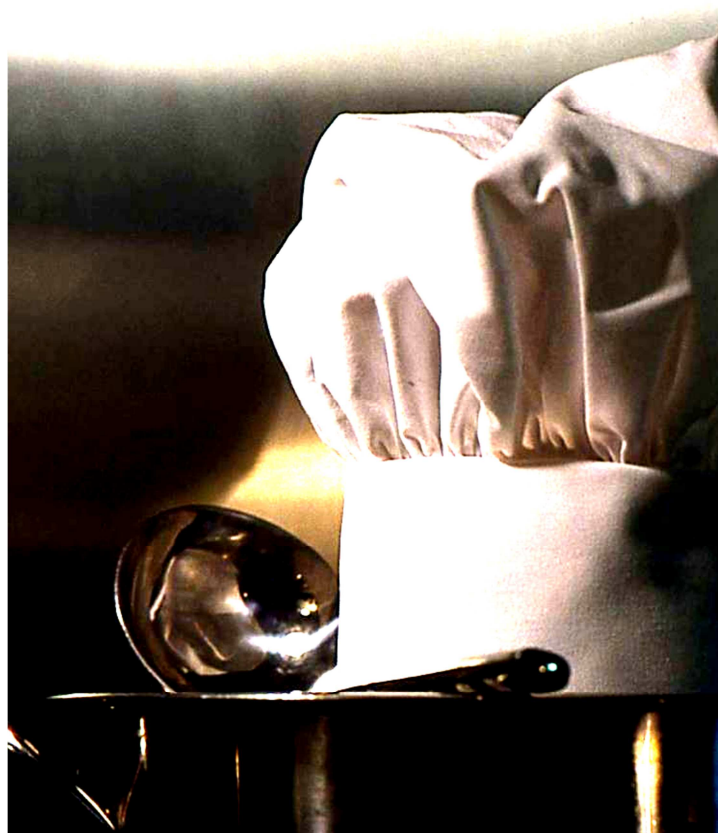


BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

# CARTE DES VINS

## APERITIFS ET COCKTAILS

### MENUS





BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2012 : CARTE DES BOISSONS

### VINS BLANCS

#### Chasselas

Domaine de Chambleau, Burgat 75cl. CHF 42. —

Domaine de Brena, Colomb 75cl. CHF 42. —

#### Perdrix Blanche

Domaine de Chambleau, Burgat 75cl. CHF 55. —

#### Pinot Gris

Domaine de Brena, Colomb 75cl. CHF 59. —

#### Chardonnay

Domaine de Montmollin, élevé en barrique 75cl. CHF 69. —

Domaine Frôté, élevé en barrique 75cl. CHF 89. —

### VINS ROSÉS

#### Œil-de-Perdrix

Domaine de Brena, Colomb 75cl. CHF 58. —

Domaine de Chambleau, Burgat 75cl. CHF 59. —

### VINS ROUGES

#### Pinot noir

Domaine de Montmollin 75cl. CHF 69. —

Domaine de Brena, Colomb 75cl. CHF 55. —

Domaine de Chambleau, Burgat 75cl. CHF 57. —

#### Gamaret-Garanoir

Domaine de Vaumarcus, Keller 75cl. CHF 69. —



BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## VINS ROUGES

Château de France, Pessac-Léognan 75cl.	CHF 75. —
La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut-Médoc 75cl.	CHF 65. —

## CHAMPAGNES

Perrier Jouët Grand Brut 75cl.	CHF 110. —
Perrier Jouët Blason Rosé 75cl.	CHF 130. —

## VIN PETILLANT

Domaine Mauler, Cuvée Excellence 75cl.	CHF 89. —
---	-----------

## JUS DE FRUITS

Jus d'orange 1l.	CHF 12. —
Jus de pamplemousse 1l.	CHF 12. —
Jus de tomate 1l.	CHF 12. —
Jus d'ananas 1l.	CHF 12. —

## MINÉRALES

Henniez bleue 75 cl	CHF 7.50
Henniez verte 75 cl	CHF 7.50

## SODAS

Coca-Cola, Sprite 30 cl	CHF 5.50
Kombucha 30 cl	CHF 5.50

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

C'est avec plaisir que nous mettons également à disposition notre carte des vins du Restaurant

## CARTE 2012 : NOS FORFAITS BOISSONS, DES 15 PERSONNES

### L'APERITIF

Vin blanc et rouge de Neuchâtel,  
bières en bouteilles  
eaux minérales, jus de fruits, sodas  
assortiment de feuilletés et d'olives

**Forfait pour une heure de service**  
**Par ½ heure supplémentaire de service**

**CHF 29. — par personne**  
**CHF 14. — par personne**

### L'OPEN BAR

Vin blanc et rouge de Neuchâtel  
Martini, Campari, Porto, Pastis, bières  
Whisky, Vodka, Gin, Rhum  
Jus de fruits, eaux minérales, sodas  
assortiment de feuilletés et d'olives

**Forfait pour une heure de service**  
**Par ½ heure supplémentaire de service**

**CHF 42. — par personne**  
**CHF 17. — par personne**

### LE BAR A CHAMPAGNE

Coupes de Champagne servies à discrétion,  
Martini, Campari, Porto, Pastis  
Whisky, Vodka, Gin, Rhum  
Jus de fruits, eaux minérales, sodas  
assortiment de feuilletés et d'olives

**Forfait pour une heure de service**  
**Par ½ heure supplémentaire de service**

**CHF 60. — par personne**  
**CHF 26. — par personne**

Ces prix s'entendent TVA et services inclus

## CARTE 2012 : NOS FORFAITS APERITIFS, DES 15 PERSONNES

### « DANDY WARM UP »

CHF 27. — par personne  
(1 pièce de chaque)

Canapé au saumon fumé de notre fumoir  
Mini brioche de rillettes de canard aux épices thaïes  
Tartare de bœuf à notre façon  
Mini sandwich au chèvre frais et miel

### « BABOUCHKA KISS »

CHF 32. — par personne  
(1 pièce de chaque)

Tartare de gambas, rémoulade au curry  
Canapé au saumon fumé de notre fumoir  
Canapé au jambon cru du Valais, tapenade d'olives noires  
Mini sandwich aux magrets fumés, compote de pommes fruits  
Mini blinis de tarama aux œufs de truite

### « CLUB HOUSE »

CHF 43. — par personne  
(1 pièce de chaque)

Canapé au foie gras de canard mi-cuit  
Cannelloni de veau façon vitello  
Mini sandwich à la chair de crabe de neiges  
Tartare de dorade à la mangue  
Gambas en habit coco, sauce aigre douce  
Mille-feuille de saumon fumé à la rucola

### « LE CHOIX DU CHEF »

4 pièces

CHF 23. — par personne

7 pièces

CHF 37. — par personne

9 pièces

CHF 49. — par personne

12 pièces

CHF 62. — par personne

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



**BEAU-RIVAGE HOTEL**  
— NEUCHÂTEL —

« **TENTATIONS** »\*

\*uniquement en accompagnement d'un forfait apéritif

**CHF 10. — par personne**

Sélection de mignardises du Pâtissier  
et fruits frais de saison

« **FINGER SANDWICHES** »

Trilogie de sandwiches aux pains assortis  
servie avec une petite salade de saison  
(Jambon de campagne et baguette de campagne,  
fromage d'alpage et pain suédois,  
saumon fumé de notre fumoir et tortillas)

**CHF 21. — par personne**

**GRANDS PAINS SURPRISE**

(30 pièces par pain)

**Le Deluxe**

(Saumon fumé, jambon de Parme,  
magret de canard fumé, mousse de foie de canard)

**CHF 145. — la pièce**

**Le Campagnard**

(Salami, jambon de campagne,  
viande séchée, jambon cru du Valais)

**CHF 109. — la pièce**

**Le Pêcheur**

(Mousse de thon légèrement piquante,  
saumon fumé, mousse de truite fumée)

**CHF 109. — la pièce**

**Le Moitié-moitié**

(Saumon fumé, mousse de thon légèrement piquante,  
jambon de campagne, viande séchée)

**CHF 109. — la pièce**

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2012 : CANAPES A LA CARTE, DES 15 PERSONNES

<b>Bouchées froides</b>	CHF 6. — la pièce
Mini brioche de rillettes de canard aux épices thaïes	
Soupe glacée de concombres et pomme Granny Smith	
JB oyster shot en Bloody Mary	
Mini blinis de Tarama aux œufs de truite	
<b>Bouchées froides</b>	CHF 7. — la pièce
Tartare de bœuf à notre façon	
Verrine de tartare de saumon frais aux herbes tendres	
Verrine de loup de mer en rillettes et guacamole légèrement piquant	
Verrine de tartare de veau au poivre vert	
Canapé au foie gras de canard mi-cuit	
<b>Bouchées chaudes</b>	CHF 7. — la pièce
Gambas en habit coco, sauce aigre douce	
Nems de sole aux tomates confites	
<b>Bouchées chaudes</b>	CHF 8. — la pièce
Crostini au basilic et fromage de chèvre	
Tortilla Espanola (pomme de terre, oignons et chorizo)	
Vol-au-vent aux crevettes et champignons des sous-bois	
<b>Canapés</b>	CHF 6. — la pièce
Au jambon cru du Valais	
Au jambon blanc fumé	
Au saumon écossais de notre fumoir	
<b>Sandwiches</b>	CHF 7. — la pièce
A la viande séchée du Valais	
Au jambon cru du pays	
Au fromage d'alpage	
A la tête de moine, noix et jambon cru	
Au Lomo et compote de tomate au basilic	
Mini brioche au yaourt et crabe de neiges	
<b>Feuilletés</b>	CHF 9. — par personne
Sélection de feuilletés maison et olives marinées	

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



1, ESPLANADE DU MONT-BLANC  
T: +41 (0)32 723 15 15  
E: info@beau-rivage-hotel.ch



2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND  
F: +41 (0)32 723 16 16  
I: www.beau-rivage-hotel.ch





BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## SELECTION GOURMANDE DE NOTRE CHEF DES CUISINES : (Merci de prévoir un minimum de 48h pour la commande)

Sushi nigirizushi, sauce soja et wasaby

CHF 6. — la pièce

Sashimi de thon sur ardoise, sauce soja et wasaby

CHF 11. — la pièce

Foie gras de canard des Landes  
mi-cuit à l'Armagnac, servi sur toast

CHF 10. — la pièce

Caviar d'Aquitaine,  
garniture de convenance et blinis  
50g.  
100g.

Selon cours du jour  
Selon cours du jour



Ces prix s'entendent TVA et services inclus



BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2012 : COCKTAIL DINATOIRE

CHF 89. — par personne

A partir de 30 personnes

### **BUFFET FROID :**

Dégustation de sushis nigirizushi, sauce soja et wasaby  
Verrine de tartare de gambas, rémoulade au curry  
Brioche aux magrets de canard fumés, compote de pomme verte  
Cube à cube de thon frais snaké, sauce thaïe  
Verrine de saumon frais aux herbes tendre de saison  
Verrine de tartare de veau au poivre vert de Madagascar  
Tartelette de ratatouille à la mozzarella di buffala  
Mini sandwich de tête de moine, noix et jambon cru du pays  
Tomate farcie

### **BUFFET CHAUD:**

Noix de Saint-Jacques à la plancha, une basquaise à l'essence de piment d'Espelette et basilic  
Emincé de bœuf façon Stroganoff  
Légumes du maraîcher selon la saison  
Pommes paillasson  
Riz basmati

### **BUFFET DE DESSERTS :**

Sélection de mignardises  
Tartes aux fruits de saison  
Assortiment de fruits de saison



Ces prix s'entendent TVA et services inclus



BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2012 : BUFFET BEAU-RIVAGE

A partir de 30 personnes

### BUFFET FROID

Saumon fumé de notre fumoir  
Saumon mariné à l'aneth et zestes d'agrumes  
Terrine des pêcheurs royale  
Terrine de campagne façon Beau-Rivage  
Roast beef, sauce tartare  
Planchette de saucisson sec de la Gruyère  
Saucisson Neuchâtelois en brioche (Hiver)  
Sélection de charcuteries fines  
Sélection de salades et crudités gourmandes selon la saison  
Farandole de gambas  
Pièce de veau rôtie servie froide façon vitello tonato (Eté)  
Sauces et condiments

### UN PLAT CHAUD SERVI SUR ASSIETTE

Suprême de pintade farci d'une mousse aux champignons, jus court à l'estragon  
galette de pomme de terre croustillante  
OU  
Filet de bar de Bretagne à l'unilatéral,  
risotto à l'Italienne, salsa de tomates au basilic et parmesan  
OU  
Filet de veau cuisiné au poêlon, jus safrané,  
jeunes pousses d'épinards et brochette de pommes de terre au romarin

### BUFFET DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES

### BUFFET DE DESSERTS DE NOTRE CHEF PATISSIER

CHF 79. — par personne avec le 1<sup>er</sup> plat chaud  
ou  
CHF 93. — par personne avec le 2<sup>ème</sup> plat chaud  
ou  
CHF 98. — par personne avec le 3<sup>ème</sup> plat chaud

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



1, ESPLANADE DU MONT-BLANC  
T: +41 (0)32 723 15 15  
E: [info@beau-rivage-hotel.ch](mailto:info@beau-rivage-hotel.ch)



2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND  
F: +41 (0)32 723 16 16  
I: [www.beau-rivage-hotel.ch](http://www.beau-rivage-hotel.ch)



10



BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2012 : NOS MENUS, DES 15 PERSONNES

### MENU 1

CHF 69. — par personne

Saumon écossais de notre fumoir, crème de raifort aux fines herbes,  
buisson de salade

-

Caille désossée farcie aux épinards et pignons de pin,  
mélange de champignons à l'estragon

-

Tarte aux fruits de saison, sorbet aux fruits de la passion

### MENU 2

CHF 82. — par personne

Marbré de foie de canard et magrets fumés,  
compote d'oignons rouges et gingembre

-

Filet de sandre rôti à l'unilatéral, pommes de terre et poireaux façon Papet Vaudois,  
sauce au Pinot Noir de Neuchâtel

-

Crumble de poires rôties, crème glacée aux épices

### MENU 3

CHF 95. — par personne

Pressé de filets de rouget et ratatouille confite, pesto à la salade de roquette

-

Croustade au mélange de champignons des sous-bois

-

Suprême de canette rôti au poivre de Sichuan et miel du pays,  
fondue d'épinards,  
gnocchi maison

-

Barre gourmande au chocolat, crème anglaise au thé Earl Grey

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2012 : NOS MENUS, DES 15 PERSONNES

### MENU 4

CHF 119. — par personne

Marbré de foie gras de canard en cuisson douce

-

Aiguillettes de Saint-Pierre poêlées,  
sauce vierge, caviar d'aubergines

-

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, sauce à l'estragon,  
galette de pommes de terre et bouquetière de mini légumes

-

Parfait chocolaté à l'absinthe, tuile croustillant à l'orange

### MENU 5

CHF 143. — par personne

Roulade de saumon fumé et tartare de dorade, crème acidulée au raifort

-

Risotto à l'italienne et sa noix de Saint-Jacques snakée,  
Bisque de crustacé

-

Filet de veau au poêlon, jus corsé aux herbes fraîches,  
légumes de nos maraîchers

-

Trilogie de fromages affinés de Maître Sterchi,  
pain au muesli

-

Tarte aux agrumes de saison, soufflé au Grand Marnier

### MENU 6

CHF 168. — par personne

Homard bleu de Bretagne en salade, vinaigrette d'agrumes aux épices

-

Foie gras de canard poêlé aux trois cèleris

-

Filet de bœuf au poêlon, sauce au Pinot Noir d'ici,  
échalotes confites et mille-feuille de pommes de terre

-

Dégustation de fromages affinés de Maître Sterchi,  
pain aux figues

-

Croustillant chocolat aux pistaches de Sicile, crème glacée maison

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



1, ESPLANADE DU MONT-BLANC  
T: +41 (0)32 723 15 15  
E: info@beau-rivage-hotel.ch



2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND  
F: +41 (0)32 723 16 16  
I: www.beau-rivage-hotel.ch



12



BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2012 : MENU A LA CARTE DES 15 PERSONNES

Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

### PREMIERE ENTREE

Dégustation de saumon de notre fumoir, quelques feuilles de salade du marché, mousse de raifort, câpres et rouelles d'oignons doux	CHF 26. —
Ballottine de volaille fermière au foie gras, chutney de fruits secs aux épices, salade de mesclun	CHF 28. —
Tartare de dorade et compotée de fenouil au curry, vinaigrette aux senteurs d'épices	CHF 26. —
Parfait de foie gras de canard et de foies de volailles, réduction de vinaigre balsamique, pain de campagne grillé	CHF 29. —
Foie gras de canard mi-cuit au torchon parfumé d'Armagnac, fleur de sel de Guérande et mignonnette de poivre noir	CHF 34. —
Rillettes de lapereau au romarin et baies roses	CHF 22. —
Terrine des pêcheurs Royale, sauce crémeuse à la moutarde de Meaux	CHF 21. —
Carpaccio de saumon d'Ecosse aux agrumes	CHF 28. —
Tartare de champignons du marché, lamelles de noix de Saint-Jacques marinées à l'huile de truffe	CHF 27. —
Croustade de champignons, sauce crémeuse des gourmets, fondue d'épinards frais	CHF 23. —

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



1, ESPLANADE DU MONT-BLANC  
T: +41 (0)32 723 15 15  
E: [info@beau-rivage-hotel.ch](mailto:info@beau-rivage-hotel.ch)



2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND  
F: +41 (0)32 723 16 16  
I: [www.beau-rivage-hotel.ch](http://www.beau-rivage-hotel.ch)



13



BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2012 : MENU A LA CARTE DES 15 PERSONNES

Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

### DEUXIEME ENTREE

Foie gras de canard poêlé aux trois cèleris	CHF 38. —
Dos de filet de bar breton simplement poêlé, fondue de tomates fraîches au basilic	CHF 34. —
Tian de mousseline de poisson aux crevettes Camerone	CHF 24. —
Soupe de tomates fraîches, pesto aux pignons de pin	CHF 18. —
Risotto au Champagne paré de noix Saint-Jacques, bisque de crustacés	CHF 32. —
Gougeonnettes de filet de Saint Pierre, beignets de filets d'anchois de Collioure à la sauge	CHF 38. —

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



1, ESPLANADE DU MONT-BLANC  
T: +41 (0)32 723 15 15  
E: [info@beau-rivage-hotel.ch](mailto:info@beau-rivage-hotel.ch)



2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND  
F: +41 (0)32 723 16 16  
I: [www.beau-rivage-hotel.ch](http://www.beau-rivage-hotel.ch)





BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2012 : MENU A LA CARTE DES 15 PERSONNES

Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

### PLAT PRINCIPAL

Suprêmes de volaille fermière de Challans au foie gras, concassée de tomates aux herbes, pommes parisiennes	CHF 54. —
Pavé de saumon au poêlon, sauce vierge, tombée d'épinards frais, pomme vapeur	CHF 42. —
Râble farci de lapereau fermier jus d'un rôti à l'essence de thym, risotto verdi	CHF 44. —
Poitrine de canette laquée, son jus aux épices, légumes au wok	CHF 52. —
Grenadin de veau rôti et son jus corsé, pommes paillasson	CHF 59. —
Un classique filet de bœuf façon Rossini, pommes fondantes et légumes fanes	CHF 68. —
Carré d'agneau aux herbes de la garrigue, tian de légumes et tomate mi-confite, pommes nouvelles au thym	CHF 54. —
Caille désossée truffée aux morilles, jus à saucer, carottes, pommes mousseline	CHF 59. —
Noisettes de lotte en habit de jambon de Parme, jus court à la sauge, copeaux de légumes du moment et pommes de terre	CHF 57. —
Fricassée de homard aux petits légumes du marché, sauce au Champagne	CHF 74. —

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



1, ESPLANADE DU MONT-BLANC  
T: +41 (0)32 723 15 15  
E: info@beau-rivage-hotel.ch



2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND  
F: +41 (0)32 723 16 16  
I: www.beau-rivage-hotel.ch



15



BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2012 : MENU A LA CARTE DES 15 PERSONNES

Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

### FROMAGE

Assiette de fromages affinés de notre Maître fromage Sterchi	CHF 17. —
*Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs	CHF 25. — par personne

### DESSERTS

Parfait chocolaté à la réglisse, crumble à la noisette	CHF 18. —
Iles flottantes aux fruits secs caramélisés, crème anglaise à la vanille bourbon	CHF 16. —
Délice chocolaté rafraîchi d'une crème glacée parfumée au thé	CHF 18. —
Nage de fruits exotiques, sorbet au fil du temps	CHF 16. —
Tarte au chocolat, soufflé à la cannelle, glace caramel au beurre salé	CHF 21. —
Tiramisu Beau-Rivage, espuma d'Amaretto et glace café	CHF 18. —
*Buffet gourmand de notre Chef Pâtissier	CHF 35. — par personne

\*Buffet de fromages et de desserts CHF55. — par personne  
Ces prix s'entendent TVA et services inclus