



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —



PACKAGES
HIVER
2011-2012



Fondée à Neuchâtel en 1815, la Banque Bonhôte & Cie SA, située à 200m le long du quai Ostervald, a développé une longue tradition de compétence dans la gestion financière et patrimoniale, sa vocation exclusive.

Sa dimension humaine constitue un gage d'efficacité, de souplesse et de réactivité face aux évolutions volatiles des marchés.

Sa taille lui permet également d'entretenir, avec chacun de ses clients, une relation privilégiée, fondée sur la confiance et sur la qualité de ses services. Composée de personnes physiques, en grande majorité membres de la direction et de collaborateurs de la banque, sa base actionnariale constitue une structure entièrement indépendante et assure la stabilité nécessaire à la pérennité de ses activités.

www.bonhote.ch



Chers amis du Beau-Rivage Hotel,



L'harmonie des couleurs rouge, orangée et or recouvrant les forêts de notre belle région a en cette fin d'année 2011 une signification particulière. Synonyme de chaleur et d'élégance, l'or est la couleur du papillon entrelaçant la fleur de lys, blason de la grande famille qui nous accueille... celle des Relais & Châteaux.

Par cette alliance, nous ouvrons un nouveau chapitre de notre histoire. Nous nous engageons ainsi à continuer à vous servir avec courtoisie et discrétion, en anticipant vos moindres désirs, afin de vous offrir une expérience unique chez nous... chez vous!

Dans les pages qui suivent, nous avons réuni des offres surprenantes à vivre à deux ou en famille. Nous vous invitons à célébrer la magie de l'hiver et les soirées aux bougies dans la chaleur de nos chambres. Découvrez les paysages froids et immaculés des montagnes neuchâteloises en traîneau à chiens ou réchauffez-vous dans notre B-Spa. Et si vous vous accordiez des fêtes de fin d'année sans contraintes domestiques? Séjournez chez nous avec votre famille et célébrez autour d'une table le bonheur d'être ensemble.

Nous nous réjouissons d'ores et déjà de vous accueillir... chez vous à Neuchâtel!

Votre hôte, Thomas Maechler,
et l'équipe du Beau-Rivage Hotel, Neuchâtel



Etes-vous Ange? ...

Que vous soyez romantiques ou coquins, nous vous offrons la possibilité, le temps d'un séjour, de vous immerger dans un monde de plaisirs entre ciel et terre.

... ou Démon?

- _ Apéritif de bienvenue sans alcool et ses bouchées gourmandes
- _ Délicieux petit déjeuner servi dans votre chambre
- _ Dîner dégustation dans notre Restaurant⁴
- _ Bouteille de Cuvée Louis-Edouard Mauler accompagnée de macarons
- _ Massage relaxant de 50 minutes⁵ dans notre B-Spa
- _ Coffret renfermant la Clef du 7^e ciel



- _ Apéritif de bienvenue alcoolisé et ses bouchées gourmandes
- _ Délicieux petit déjeuner servi dans votre chambre
- _ Dîner dégustation servi en chambre⁴
- _ Bouteille de Cuvée Louis-Edouard Mauler accompagnée de macarons
- _ Beau choix de films en chambre
- _ Coffret renfermant les secrets du Diablotin

1 nuitée
dès CHF 1'090.- / € 839.-¹
pour 2 personnes
en chambre Supérieure



1 nuitée
dès CHF 990.- / € 762.-¹
pour 2 personnes
en chambre Supérieure

5 sens

Evadez-vous l'espace d'un week-end et laissez-vous guider. Entre bien-être du corps, de l'esprit et du palais, tous vos sens seront en éveil.

- _ Apéritif de bienvenue et ses bouchées gourmandes
- _ Délicieux buffet petit déjeuner
- _ Menu dégustation de 5 plats servi dans notre Restaurant O'terroirs⁴
- _ Massage de 50 minutes⁵ de votre choix, suivi d'une détente dans notre suite privée avec hammam
- _ Bouteille de Cuvée Louis-Edouard Mauler accompagnée de macarons

1 nuitée
dès CHF 1'090.- / € 839.-¹
pour 2 personnes
en chambre Supérieure



« Make your own luxury watch »

Dans le cadre pittoresque d'une ancienne ferme horlogère restaurée au cœur de la « Watch Valley », découvrez l'intérieur d'une montre mécanique et façonnez de vos mains votre propre garde-temps. Le Beau-Rivage a développé un forfait unique pour vous faire vivre une expérience mémorable dans un lieu d'exception.



- _ Apéritif de bienvenue et ses bouchées gourmandes
- _ Corbeille de fruits à votre arrivée
- _ Délicieux buffet petit déjeuner
- _ Deux jours de cours privés d'initiation à l'horlogerie pour créer votre propre montre
- _ Deux dîners servis dans notre Restaurant O'terroirs⁴
- _ Un dîner au restaurant Le Bocca⁴ (1 étoile Michelin / 17 points Gault & Millau)

3 nuitées
dès CHF 8'060.- / € 6'200.-¹
pour 2 personnes
en Junior Suite Deluxe



Saveurs

Claude Frôté, Chef et propriétaire de l'excellent restaurant LE BOCCA, vous concoctera un repas rempli d'émotions et de découvertes du terroir. Pour le plus grand plaisir de vos sens.

BOCCA



- _ Apéritif de bienvenue
- _ Délicieux buffet petit déjeuner
- _ Raffinement gastronomique en six émotions au restaurant Le Bocca⁴ (1 étoile Michelin/17 points Gault & Millau)
- _ Transport aller-retour jusqu'au lieu de votre repas



1 nuitée
dès CHF 840.- / € 600.-¹
pour 2 personnes
en chambre Supérieure

Valable du mardi au samedi, hors vacances du Bocca.



Nuit de noce

Célébrez la première nuit de votre union dans une ambiance romantique, au milieu de roses et de bougies, et profitez d'une grasse matinée entre jeunes mariés.

- _ Pick-up au lieu des festivités³
- _ Petit déjeuner Lune de miel en tête-à-tête dans votre chambre
- _ Bouteille de Champagne accompagnée de pralinés au pied de votre lit
- _ Late check-out jusqu'à 15h00



1 nuitée
dès CHF 830.- / € 639.-¹
pour 2 personnes
en chambre Supérieure



La vie en roses

Le cadeau idéal pour célébrer un événement particulier... mais vous en conviendrez, point n'est besoin de date pour dire « Je t'aime ».

- _ Petit déjeuner en tête-à-tête dans votre chambre
- _ Dîner romantique dans notre Restaurant O'terroirs⁴
- _ Bouteille de Champagne accompagnée de pralinés au pied de votre lit
- _ Bouquet de 20 roses de la couleur de votre choix
- _ Massage à la rose de 50 minutes⁵ suivi d'une détente dans notre suite privée avec hammam

1 nuitée
dès CHF 1'220.- / € 939.-¹
pour 2 personnes
en chambre Supérieure

A pas de husky

Les montagnes neuchâtelaises offrent un panorama de rêve. Quoi de mieux que de le découvrir en traîneau à chiens?

- _ Délicieux buffet petit déjeuner
- _ Logement gratuit pour 1 enfant dans la chambre des parents jusqu'à 12 ans révolus
- _ Corbeille de fruits et de douceurs pour petits et grands
- _ Accès illimité à notre salle de fitness
- _ Randonnée en traîneau à chiens (1 heure)

Demandez notre offre pour votre famille.

2 nuitées dès CHF 1'550.- / € 1193.-¹
pour 2 personnes en chambre Supérieure

2 nuitées dès CHF 1'930.- / € 1'485.-¹
pour 2 adultes et un enfant
dans une Junior Suite





O' terroirs

BEAU-RIVAGE HOTEL

• Parce que chaque terre raconte une histoire •

L'envie d'un retour aux sources s'est révélée à nous par l'incroyable diversité de produits de qualité que l'on trouve dans nos régions. Nous y avons rencontré de véritables artisans, des passionnés du goût qui font exister le patrimoine suisse et vivre les terroirs.

De leurs créations, associées à des spécialités gastronomiques de nos voisins, nous avons voulu faire une cuisine authentique et conviviale, en mariant de grands classiques à des idées plus contemporaines.

Ce que nous vous proposons, c'est une cuisine transversale, faite d'accords entre tradition et renouveau afin de vous faire découvrir de nouvelles saveurs ou tout simplement retrouver celles oubliées. Et nous espérons bien, à la fin de votre repas, avoir éveillé en vous un petit goût de Madeleine... de Proust.

Une recette d'Eric Mazéas, Chef du restaurant O'terroirs au Beau-Rivage Hotel

Suprême de volaille fermière et foie gras



Vos ingrédients (pour 4 personnes)

4 suprêmes de volaille
1 lobe de 500gr de foie gras
300gr d'épinards frais
200gr de chapelure
6 tomates
20gr de gingembre
Beurre
Huile d'olive
Sel et poivre

GaultMillau 

Préparation

Suprême de volaille et foie gras

Faire revenir brièvement les épinards dans du beurre. Saler, poivrer.

Couper le suprême de volaille en porte-feuille puis l'aplatir pour obtenir une escalope plate et d'épaisseur égale. Couper le foie gras en tranches d'environ 2cm. Placer les épinards, puis le foie gras sur toute la longueur du suprême en gardant 1cm libre de chaque côté. Rouler l'escalope sur elle-même dans un papier film, fermer les côtés. Rouler de nouveau dans un papier film en serrant bien pour rendre hermétique. Pocher les suprêmes 25 minutes dans de l'eau légèrement frémissante. Retirer de l'eau, enlever le film alimentaire. Passer les rouleaux dans la chapelure puis rotir 2 à 3 minutes dans le beurre.

Concassée de tomates au gingembre

Monder, peler et couper les tomates en petits dés. Peler et couper le gingembre en petits dés. Faire suer les ingrédients à l'huile d'olive pendant 20 à 25 minutes. Saler, poivrer.

Evasion

Découvrez un lieu aux décors chaleureux, entouré des eaux étincelantes du lac face aux Alpes, au cœur d'une région riche en histoire et en patrimoine naturel.

- _ Apéritif de bienvenue et ses bouchées gourmandes
- _ Délicieux buffet petit déjeuner
- _ Dîner aux chandelles dans notre Restaurant O'terroirs et sélection du sommelier⁴

1 nuitée
dès CHF 622.- / € 479.-¹
pour 2 personnes
en chambre Standard



Weekend

Faites la connaissance de Neuchâtel, ville millénaire au cœur du berceau de l'horlogerie. Ses bâtisses en pierre d'Hauterive firent écrire à Dumas qu'elles étaient taillées dans du beurre.

- _ Nuitée en chambre double, occupation simple ou double²

1 nuitée
dès CHF 305.- / € 235.-¹
pour 2 personnes
en chambre Standard

Day Spa

Bavardages entre amies

Spécialement conçu pour vous Mesdames !
Un instant privilégié entre amies pour se détendre, prendre soin de soi, de son corps, de son esprit ou tout simplement bavarder.

- _ Libre accès à notre salle de fitness
- _ Massage de 50 minutes de votre choix, suivi d'une détente dans notre suite privée avec hammam
- _ Gamme de produits bien-être pour le corps, le visage et les cheveux
- _ Tisane rafraîchissante et fruits frais
- _ Coupe de Champagne accompagnée de macarons et canapé réservé dans notre Véranda-Bar

2 heures de détente
CHF 250.- / € 192.-¹
par personne et par jour

Morning Spa or Afternoon Spa

Une pause détente dans votre quotidien, un instant d'évasion idéal pour se ressourcer et repartir du bon pied.

- _ Libre accès à notre salle de fitness
- _ Massage de 50 minutes de votre choix, suivi d'une détente dans notre suite privée avec hammam
- _ Tisane rafraîchissante et fruits frais
- _ Assiette B-Spa dans notre Véranda-Bar⁴
- _ Coupe de Champagne accompagnée de macarons

2 heures de détente
CHF 230.- / € 177.-¹
par personne et par jour

Événements 2011 au Beau-Rivage Hotel

Piano Live

Du mardi au dimanche, de 17h00 à 22h00.

Prenez une pause détente dans la chaleur de notre Véranda-Bar. Chaque mois, un nouvel artiste vous enchantera de ses mélodies au piano.

Brunch du dimanche

Chaque dimanche, de 12h00 à 15h00

Devenu un incontournable, notre buffet vous offre un large éventail de créations froides, chaudes, salées et sucrées de notre Chef. Une manière idéale pour débiter votre journée.

CHF 70.-/€ 54,-¹ par personne (brunch de fête CHF 85.-/€ 66,-¹)

Brunch des enfants

Chaque dimanche, de 12h00 à 14h30

Nos animatrices proposent un espace avec un buffet et des activités réservées aux enfants de 3 à 8 ans. Pour que le brunch des parents soit aussi la fête pour les enfants.

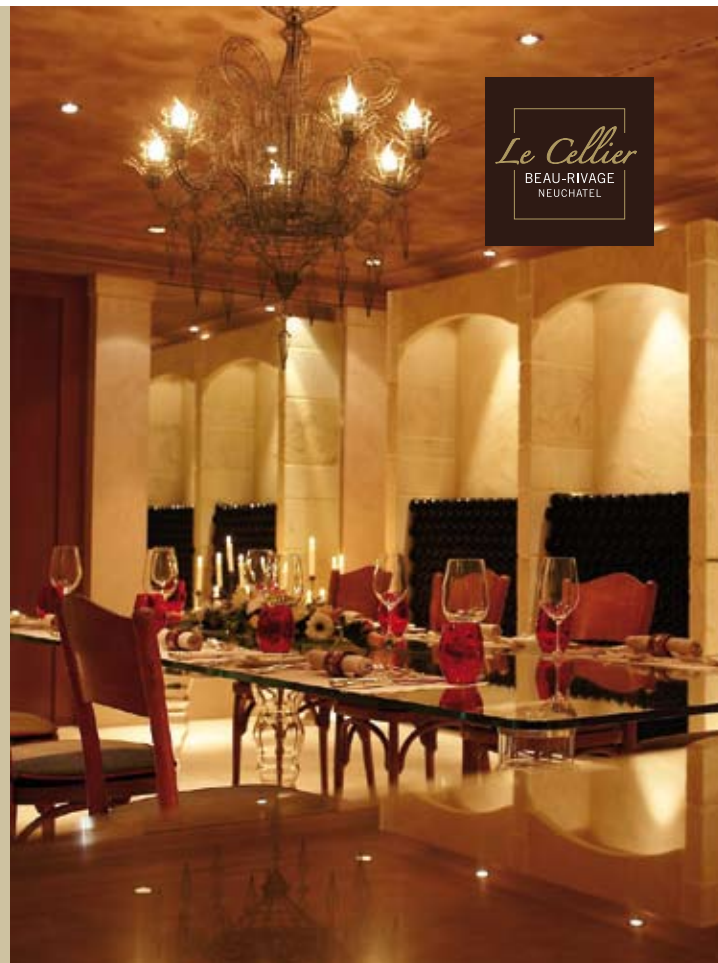
CHF 35.-/€ 27,-¹ par enfant

Bar à Champagne au Marché de Noël

Du jeudi 8 au dimanche 11 décembre

Venez découvrir le charme du marché de Noël sur la place du Coq-d'Inde.

Le plus: les bénéfices du stand seront entièrement reversés à l'association Noël Autrement qui apporte de la compagnie aux personnes seules durant les fêtes de Noël.





CORUM

LA CHAUX-DE-FONDS · SUISSE



GOLDEN BRIDGE **AUTOMATIC**

Montre à remontage automatique linéaire,
boîtier en or rouge 18 carats avec côtés et
fond saphir.

Premier mouvement CORUM automatique
de forme baguette en or gravé main.

MICHAUD

Place Pury

Neuchâtel

Evénements 2011 au Beau-Rivage Hotel

Noël au Restaurant O'terroirs

Du samedi 24 au dimanche 25 décembre 2011

Réveillon de Noël Samedi 24 décembre

Dégustez un menu de fête dans une ambiance festive et intimiste.

CHF 95.-/€ 73.-¹ par personne

Noël Dimanche 25 décembre de 12h00 à 15h00

Pour que la fête soit encore plus belle, offrez-vous notre somptueux buffet lunch aux saveurs de Noël et en musique.

CHF 85.-/€ 66.-¹ par personne

CHF 35.-/€ 27.-¹ pour les enfants jusqu'à 11 ans

Nouvel-An au Restaurant O'terroirs

Du samedi 31 décembre 2011 au dimanche 1er janvier 2012

Saint-Sylvestre Samedi 31 décembre

Pour célébrer l'arrivée de la nouvelle année, notre chef vous a concocté un menu tout en surprises.

CHF 145.-/€ 112.-¹ par personne

Nouvel-An Dimanche 1er janvier, dès 12h00

Commencez l'année en douceur et en musique avec notre délicieux buffet.

CHF 85.-/€ 66.-¹ par personne

CHF 35.-/€ 27.-¹ pour les enfants jusqu'à 11 ans

Brunch des enfants de Noël et Nouvel-An

Dimanche 25 décembre 2011 et dimanche 1er janvier 2012

Dans un espace leur étant dédié, les enfants entre 3 et 8 ans peuvent également bruncher entre eux de 12h00 à 14h30. Une animatrice les accompagnera durant tout le repas, avant de leur proposer diverses activités.





Événements 2012 au Beau-Rivage Hotel

Saint-Valentin

Mardi 14 février

Le Restaurant O'terroirs est l'endroit parfait pour accueillir vos instants de complicité lors de cette journée dédiée aux amoureux. Nous vous y servirons un menu qui éveillera tous vos sens.

CHF 95.-/€ 73.-¹ par personne

Brunch pascal

Dimanche 8 avril, dans la Grande Salle

Venez déguster les spécialités pascales concoctées par notre équipe de cuisine. Peut-être le lapin aura-t-il caché des œufs?

CHF 85.-/€ 66.-¹ par personne

CHF 35.-/€ 27.-¹ pour les enfants jusqu'à 11 ans

Brunch de la Fête des mères

Dimanche 13 mai, dans la Grande Salle

Pour célébrer celle qui est toujours là pour vous...

CHF 85.-/€ 66.-¹ par personne

CHF 35.-/€ 27.-¹ pour les enfants jusqu'à 11 ans

Manifestations neuchâteloises 2011

14e semaine internationale de la marionnette 28.10 - 06.11

De nombreux spectacles pour tous les âges, plusieurs premières, des découvertes, de jeunes compagnies et des maîtres reconnus.

Bourse suisse d'horlogerie, La Chaux-de-Fonds 06.11

Cette convention des amateurs de l'horlogerie ravit tous les collectionneurs invétérés.

Artisanales de Noël, Neuchâtel 03.12 - 11.12

150 artisans créateurs réunis pour le plus grand marché couvert de Suisse.

Marché de Noël du Coq-d'Inde, Neuchâtel 08.12 - 11.12

Sous le thème 1000 anges, ce marché authentique au cœur de la ville propose: Animations, contes, danse et musique, petite restauration et boissons... avec bar à Champagne du Beau-Rivage Hotel.

Manifestations neuchâteloises 2012

Swiss Loppet, Les Cernets 09.02

Divertissement et performance sont les maîtres mots de cette course populaire de ski de fond.

Neuchâtel Trophy 09.02 - 11.02

Coupe du monde Junior de Patinage synchronisé.

Nuit des musées 19.05 - 20.05

Les musées ouvrent leurs portes pour permettre aux plus petits comme aux plus grands, de faire le plein de culture. Visites guidées, musiques, contes, ateliers... gratuits.

Corbak Festival, La Chaux-du-Milieu 23.05 - 26.05

Le festival musical des Montagnes neuchâteloises réunissant un cocktail d'artistes étonnants!

Journée des plantes inhabituelles, Château de Vaumarcus 25.05 - 27.05

Le jardin extraordinaire dont n'oseraient rêver les mains vertes les plus expérimentées!

Festi'Neuch, Neuchâtel 31.05 - 03.06

Le premier rendez-vous incontournable de la saison des festivals. Des artistes internationaux s'y produisent sur les bords du lac de Neuchâtel!



Conditions générales

- _ Les chambres sont à votre disposition: à l'arrivée dès 15h00 et au départ jusqu'à 12h00.
- _ Les enfants jusqu'à 2 ans logent dans la chambre des parents gratuitement (lit bébé).
- _ Lit supplémentaire pour un enfant de 3 à 15 ans révolus CHF 80.- / € 62.-¹.
- _ Lit supplémentaire dès 15 ans à CHF 100.- / € 77.-¹.
- _ Les animaux domestiques sont admis avec un supplément de CHF 25.- / € 20.-¹ par jour.
- _ Place de parc dans le parking souterrain à CHF 25.- / € 20.-¹ par jour.

Offres valables jusqu'au 30 avril 2012

Membre des Relais & Châteaux et des Swiss Deluxe Hotels
Certifié ISO 9001:2008 et Q3



- ¹ Nos prix s'entendent en CHF, service et TVA compris. Les prix en € sont indicatifs et peuvent varier selon le cours du jour. Pour indication, un taux de change de EUR 1 = CHF 1.30 a été utilisé. Sous réserve de modification de prix et de programme.
- ² Buffet petit déjeuner en supplément: CHF 34.- / € 27.-¹ par personne et par jour.
- ³ Comprend les localités du district de Neuchâtel. Autres communes sur demande et avec supplément.
- ⁴ Sans les boissons.
- ⁵ Hors Hot Stone et Lomi Lomi.

LIVE FOR GREATNESS

LA DATEJUST



MICHAUD

PLACE PURY

NEUCHÂTEL

www.michaud.ch



ROLEX