



BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

# CARTE DES VINS

## APERITIFS ET COCKTAILS

### MENUS



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)



Swiss Delux Hotels



## CARTE 2010 : Carte des boissons

---

### VINS BLANCS

#### Chasselas

Domaine de Saint-Sébastien, Kunzer 75cl. CHF 49. —

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

#### Perdrix Blanche

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

#### Chardonnay

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

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

#### Ugni Blanc

Tariquet Blanc (Gascogne) 75cl. CHF 38. —

### VINS ROSÉS

#### Ugni Rosé

Tariquet Rosé 75cl. CHF 38. —

#### Œil-de-Perdrix

Domaine de Vaumarcus, Keller 75cl. CHF 52. —

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

### VINS ROUGES

#### Pinot noir

Domaine de Saint-Sébastien, Kunzer 75cl. CHF 62. —

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

Cave des Lauriers, Les Clous, barrique 75cl. CHF 65. —

#### Gamaret-Garanoir

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



## VINS ROUGES

Château Cornélie, Haut-Médoc 75cl.	CHF 60. —
Château Croix-Canon, Canon-Fronsac 75cl.	CHF 90. —

## CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut Impérial 75cl.	CHF 120. —
Moët & Chandon Nectar Impérial 75cl.	CHF 130. —
Moët & Chandon Rosé Impérial 75cl.	CHF 140. —
Ruinart Blanc de Blancs 75cl.	CHF 180. —

## 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 2010 : Nos forfaits boissons, dès 15 personnes

---

### L'apéritif du Vigneron

Vin blanc et rouge de Neuchâtel,  
jus de fruits, sodas  
eaux minérales,  
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 à Champagne du Beau-Rivage

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 2010 : Nos forfaits apéritifs, dès 15 personnes

---

### COCKTAIL « Swiss connection »

CHF 25. — par personne  
(1 pièce de chaque)

Canapé au saumon fumé de notre fumoir  
Mini sandwich à la viande séchée  
Mini brioche au fromage frais et fines herbes  
Bouchée gourmande au thon et mini ratatouille  
Croissant feuilleté au jambon

### COCKTAIL «L'expérience épicurienne»

CHF 29. — par personne  
(1 pièce de chaque)

Tartare de bœuf à notre façon  
Canapé au saumon fumé de notre fumoir  
Mini brioche au fromage frais et fines herbes  
Mini sandwich au Lomo  
Bouchée gourmande de poularde au curry

### COCKTAIL « Club House »

CHF 42. — par personne  
(1 pièce de chaque)

Canapé au saumon fumé de notre fumoir  
Canapé au foie gras de canard mi-cuit  
Mini brioche au fromage frais et fines herbes  
Mini sandwich au jambon cru du pays  
Verrine gourmande au crabe et guacamole  
Sushi nigirizushi, sauce soja et wasaby

### Supplément « Tentations »\*

CHF 10. — par personne

\*uniquement en accompagnement d'un forfait apéritif  
Sélection de mignardises du Pâtissier  
et fruits frais de saison

Ces prix s'entendent TVA et services inclus





## CARTE 2010 : Nos forfaits apéritifs, dès 15 personnes

---

### FORFAIT APERITIF « Le Choix du Chef »

4 pièces	CHF 18. — par personne
7 pièces	CHF 29. — par personne
9 pièces	CHF 34. — par personne
12 pièces	CHF 40. — par personne

### FORFAIT « Finger Sandwiches »

CHF 21. — par personne

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)

### GRANDS PAINS SURPRISE

(30 pièces par pain)

#### Le Deluxe

CHF 145. — la pièce

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

#### Le Campagnard

CHF 105. — la pièce

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

#### Le Pêcheur

CHF 105. — la pièce

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

#### Le Moitié-moitié

CHF 105. — la pièce

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

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



## CARTE 2010 : Canapés à la carte, dès 15 personnes

---

### Bouchées froides

CHF 4. — la pièce

Tassette de gaspacho à l'huile d'olive vierge  
Petite soupe glacée de melon à l'anis (printemps / été)  
Vichyssoise légèrement crémée aux épices (automne / hiver)  
Tartelette gourmande de volaille au curry doux

### Bouchées froides

CHF 7.-la pièce

Tartare de bœuf à notre façon  
Verrine de tartare de saumon frais aux herbes tendres  
Verrine de chair de crabe et guacamole légèrement piquant  
Verrine de tartare de veau au poivre vert  
Canapé au foie gras de canard mi-cuit

### Bouchées chaudes

CHF 7. — la pièce

Gambas en habit de coco, sauce aigre douce  
Nems de sole aux tomates confites

### Bouchées chaudes

CHF 5. — la pièce

Bouchon de lapereau à l'ancienne  
Manchon de volaille rôti au poêlon  
Crostini à la mozzarella et au basilic

### Canapés

CHF 5. — la pièce

Au jambon cru du pays  
Au jambon de campagne  
Au saumon fumé

### Sandwiches

CHF 6. — la pièce

A la viande séchée du Valais  
Au jambon cru du pays  
Au fromage d'alpage  
A la mousse de foie de canard  
Aux rillettes d'oie  
Mini brioche au fromage frais et fines herbes

### Feuilletés

CHF 7. — par personne

Sélection de feuilletés maison  
et olives

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



## **CARTE 2010 : Canapés à la carte, dès 15 personnes**

---

### **Sélection 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.	CHF 460. —
100g.	CHF 900. —
Caviar Oscietre de la Mer Caspienne, garniture de convenance et blinis 50g.	CHF 930. —
100g.	CHF 1800. —



Ces prix s'entendent TVA et services inclus





## CARTE 2010 : Cocktail dînatoire

---

### COCKTAIL BEAU-RIVAGE

(à partir de 30 personnes)

CHF 89. — par personne

#### Buffet froid :

Dégustation de sushis nigirizushi, sauce soja et wasaby  
Petite verrine de chair de crabe et guacamole délicatement piquant  
Verrine de tartare de saumon frais aux herbes tendres  
Mini brioche au fromage frais et fines herbes  
Tartelette gourmande de volaille au curry doux  
Mini sandwich à la viande séchée du Valais  
Pain surprise moitié-moitié  
(Saumon fumé, mousse de thon légèrement piquante,  
jambon de campagne, viande séchée)

#### Buffet chaud:

Noix de Saint-Jacques snakées, sauce canaille  
Poulet au curry vert et lait de coco  
Légumes du maraîcher selon la saison  
Riz Basmati à l'essence de gingembre et de citronnelle

#### Buffet de desserts :

Sélection de mignardises et verrines gourmandes  
Assortiment de fruits de saison



Ces prix s'entendent TVA et services inclus





## CARTE 2010 : Buffet

---

### BUFFET BEAU-RIVAGE

(à partir de 30 personnes)

#### Buffet froid :

Saumon fumé de notre fumoir  
Saumon mariné à l'aneth et zeste d'agrumes  
Terrine des pêcheurs royale  
Terrine de campagne façon Beau-Rivage  
Ballottine de lapereau fermier marbrée aux abricots secs  
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

#### Plat chaud servi sur assiette :

Suprême de pintade fermière cuisiné en cocotte,  
pomme fondante piqué de laurier,  
poêlée de légumes de saison,  
sauce à l'estragon  
Ou  
Carré d'agneau frotté d'herbes de la garrigue,  
pommes château au romarin,  
petits farcis de légumes et jus de cuisson à la Provençale  
Ou  
Filet de veau cuisiné au poêlon aux raisins secs et pignons de pin,  
fondue d'épinards frais,  
gnocchi au beurre

#### Buffet de fromages frais et affinés

#### Buffet de desserts de notre Chef Pâtissier

CHF 78. — par personne avec le 1<sup>er</sup> plat chaud  
CHF 89. — par personne avec le 2<sup>ème</sup> plat chaud  
CHF 92. — par personne avec le 3<sup>ème</sup> plat chaud

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



## CARTE 2010 : Nos suggestions de menus, dès 15 personnes

---

### MENU 1

CHF 69. — par personne

Dégustation de saumon fumé de notre fumoir,  
buisson de salade, petites câpres et mignonnette de poivre noir

-

Blanc de pintade mijoté en cocotte à l'essence de romarin,  
sauce des gourmets au mélange de champignons des bois,  
risotto à l'italienne

-

Fondant chocolat –grand Marnier,  
crème anglaise à la vanille bourbon

### MENU 2

CHF 82. — par personne

Mousse gourmande de foie gras de canard et foies de volailles,  
chutney de fruits secs aux épices

-

Filet de sandre cuit à l'unilatéral, beurre blanc au vin jaune,  
poêlée d'allumettes de légumes de nos maraîchers à l'huile de noisette,

-

Crème brûlée au carambar,  
légèrement caramélisée de sucre cassonade

### MENU 3

CHF 95. — par personne

Tartare de thon rouge aux herbes fraîches,  
jeunes pousses de légumes,  
quelques gouttes d'huile de persil

-

Petite croustade au mélange de champignons,  
sauce crémeuse

-

Magret de canard farci aux cébettes et jambon de pays,  
jus à la sarriette, galette de pommes de terre douces

-

Mousse gourmande à l'essence de fraises des bois,  
coulis de mangue

Ces prix s'entendent TVA et services inclus



## CARTE 2010 : Nos suggestions de menus, dès 15 personnes

---

### MENU 4

CHF 115. — par personne

Gourmandise de magret de canard fumé au foie gras,  
chutney de fruits secs, réduction de vieux porto

-

Noix de St Jacques poêlée, galette de polenta croustillante,  
lait de coco à l'infusion de vanille Bourbon

-

Filet d'agneau farci aux tomates séchées et basilic,  
tian de légumes à la provençale et pomme fondante,  
son jus

-

Fine tarte tiède aux pommes et poudre de cannelle,  
sauce caramel-beurre

### MENU 5

CHF 135. — par personne

Tartare de champignons et lamelles de noix de St Jacques à cru,  
vinaigrette à la truffe noire

-

Risotto venere à l'italienne et sa langoustine rôtie,  
jus de crustacés

-

Filet de veau au poêlon, vrais jus parfumé à la sauge,  
bouquetière de mini légumes de saison,  
pommes cocotte

-

Trilogie de fromages affinés du Maître Sterchi,  
pain au muesli

-

Marquise au chocolat noir pur Caraïbes,  
sauce cappuccino

### MENU 6

CHF 145. — par personne

Foie gras de canard des Landes mi-cuit au torchon parfumé d'Armagnac  
fine brioche toastée

-

Filet de turbotin snaké,  
sauce vierge à l'huile d'olive Taggiasca,

-

Filet de boeuf au poêlon sauce Périgourdine,  
jeunes primeurs du marché et pommes de terre à la fleur de sel de Guérande

-

Sélection de fromages affinés du Maître Sterchi,  
pain au muesli

-

Trilogie de desserts en verrines au fil des saisons





## CARTE 2010 : Votre menu à la carte, dès 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 lapereau fermier marbrée aux abricots secs, chutney de fruits secs aux épices, salade de mesclun	CHF 28. —
Tartare de saumon frais légèrement parfumé de poivre vert, pousses de germes de légumes bio	CHF 26. —
Mousse gourmande de foie gras de canard et de foies de volailles, réduction de vinaigre balsamique	CHF 29. —
Foie gras de canard mi-cuit au torchon parfumé d'Armagnac, fleur de sel de Guérande et mignonnette de poivre noire	CHF 34. —
Gourmandise de magret de canard fumé au foie gras, chutney de fruits secs aux épices d'Orient, salade de mesclun	CHF 32. —
Terrine des pêcheurs Royale, sauce crémeuse à la moutarde de Meaux	CHF 21. —
Carpaccio de sandre légèrement fumé par nos soins, chairs de citrons et tomates à l'huile d'olive et basilic	CHF 28. —
Tartare de champignons du marché, lamelles de noix de St 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





BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

## CARTE 2010 : Votre menu à la carte, dès 15 personnes

---

Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

### DEUXIEME ENTREE

Foie gras de canard rôti sur pilotis de noix de St Jacques, réduction d'un jus au porto, chutney de fruits secs aux épices	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 Camaron, bisque de homard légèrement crémée	CHF 24. —
Soupe de tomates fraîches, pesto aux pignons de pin	CHF 14. —
Risotto au Champagne, sot-l'y-laisse de volaille rôtis, jus court à la sauge	CHF 22. —
Gougeonnette de filets de St Pierre, beignets de filets d'anchois de Collioure, sauce au Pinot Noir	CHF 34. —

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



Swiss Delux Hotels



## CARTE 2010 : Votre menu à la carte, dès 15 personnes

---

Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

### PLAT PRINCIPAL

Suprêmes de pintade cuisinés en cocotte à l'estragon, trilogie de mousselines de légumes et pommes de terre	CHF 42. —
Pavé de saumon au poêlon, fenouil fondant, beurre blanc à la tomate et aux herbes fraîches	CHF 42. —
Râble de lapereau fermier farci d'une mousse gourmande et champignons, jus d'un rôti à l'essence de thym, risotto verdi	CHF 44. —
Poitrine de canette en dolce forte, son jus aux cinq épices, navets glacés et pommes nouvelles en robe des champs et sel de Guérande	CHF 48. —
Filet de veau poêlé aux raisins secs et pignons de pin, fondue d'épinards frais, gnocchi au beurre	CHF 59. —
Un classique, filet de bœuf Rossini, sauce Périgourdine, pommes paillasson, légumes fanes Avec foie gras :	CHF 74. —
Sans foie gras :	CHF 59. —
Carré d'agneau aux herbes de la garrigue, tian de légumes et tomate mi-confite, jus de cuisson à la Provençale, pommes fondante piquées de laurier	CHF 54. —
Caille désossée truffée aux morilles, jus à saucer, carottes, pommes nouvelles et oignons grelots au poêlon	CHF 49. —
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 crémeuse au Champagne	CHF 74. —

Ces prix s'entendent TVA et services inclus





## CARTE 2010 : Votre menu à la carte, dès 15 personnes Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

### FROMAGE

Assiette de fromages affinés de notre Maître fromage	CHF 17. —
*Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs	CHF 22. — par personne

### DESSERT

Panna cotta au Grand Marnier et fruits rouges, jus de framboises acidulé	CHF 16. —
Crème brûlée à la vanille Bourbon légèrement caramélisée au sucre cassonade	CHF 14. —
Fondant au chocolat noir et vieux rhum brun, crème anglaise	CHF 18. —
Mousse gourmande aux fruits rouges, coulis d'abricots	CHF 14. —
Un classique, tarte Tatin servie tiède, sauce caramel au calvados	CHF 16. —
Tiramisu Beau-Rivage, sauce cappuccino.	CHF 18. —
*Buffet gourmand de desserts de notre chef pâtissier	CHF 35. — par personne

\*Buffet de fromages et de desserts CHF 49. — par personne  
Ces prix s'entendent TVA et services inclus

