

## News

Mars 2022

### Kitchen Party by Beau-Rivage Neuchâtel



Un lieu privilégié, des saveurs minutieusement élaborées, quelques petits pas de danse... bienvenue dans l'âtre culinaire du Beau-Rivage à Neuchâtel.

La première Kitchen Party de cette année s'est tenue dans les cuisines du Beau-Rivage Neuchâtel ce jeudi 31 mars, rassemblant épicuriens et amateurs de découvertes. Tous les ingrédients étaient

habilement réunis pour accompagner les hôtes à vivre une expérience exceptionnelle. Caviar, petites bulles et bouchées savoureuses ont éveillé les papilles et les sens de chaque convive. Dans une ambiance musicale rythmée et au son du tintement des verres, les invités se sont délectés de cette composition harmonieuse et généreuse.

La brigade de toute l'équipe de la cuisine du Beau-Rivage-Neuchâtel a su maîtriser et mettre en lumière leur savoir-faire sous les regards épatés et contemplatifs des hôtes. Cet atelier culinaire professionnel et spacieux offre une invitation à la découverte, dans le cadre d'une promenade sensorielle qui favorise les rencontres et les échanges.

Le second acte, sur des notes moelleuses et sucrées, est mis en scène dans l'un des luxueux salons privés de l'hôtel. De délicates créations citronnées, chocolatées ou plus audacieuses délectent les papilles des hôtes, friands de découvertes gustatives. La gourmandise est ici le maître mot pour une fin de soirée tout en douceur.

Pour les prolongations, la touche finale se joue en cuisine. Le volume musical et le rythme s'accroissent pour faire place à la fête sur un fond pétillant de champagne. Cette ambiance privilégiée invite à célébrer ce moment unique, et rassemble les passionnés de soirées extraordinaires. Laissez-vous tenter par ce concept original ?

**Ne manquez plus aucun de nos événements en vous inscrivant à notre [newsletter](#).**

**Relisez nos dernières [news](#)**



## BEAU-RIVAGE HOTEL

—NEUCHÂTEL—

### *A propos du Restaurant O'terroirs*

Le restaurant O'terroirs s'est imposé dans le paysage neuchâtelois comme une valeur sûre. Sa philosophie exprime un retour aux sources pour faire honneur au vaste patrimoine culinaire régional, mais aussi suisse et transfrontalier. L'établissement honoré de 15 points au Gault & Millau met en avant les véritables artisans, le travail de passionnés du goût qui font exister les terroirs. A partir de leurs créations, O'terroirs propose une cuisine authentique et conviviale, mariant de grands classiques à des idées plus contemporaines.

### *A propos du Beau-Rivage Hotel*

Aucun autre hôtel n'est aussi bien nommé que le **Beau-Rivage à Neuchâtel**. Bâti sur un site de rêve au bord de la promenade du lac de Neuchâtel dite de l'Esplanade du Mont Blanc, l'établissement cinq étoiles Supérieur dispose d'une vue unique sur les Alpes tout en n'étant qu'à cinq minutes à pied du centre-ville historique. Outre ses 66 chambres à la fois spacieuses et élégantes et ses quatre suites, l'hôtel compte le Restaurant O'terroirs et une Véranda-Bar bénéficiant de grandes terrasses avec un espace lounge, ainsi qu'un cellier, six salles de conférence et un espace bien-être. Il est membre des Swiss Deluxe Hotels et des Relais & Châteaux.