



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

Carte F&B

Banquet

2019



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

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



RELAIS &
CHATEAUX

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



SWISS DELUXE HOTELS

CARTE DES BOISSONS

Vins Blancs

Chasselas

Domaine de Chambleau 75cl

CHF 45.00

Château d'Auvernier 75cl

CHF 50.00

Pinot Gris

Domaine de Chambleau 75cl

CHF 68.00

Domaine de Montmollin 75cl

CHF 65.00

Chardonnay

Domaine Bouvet Jabloir 75cl

CHF 80.00

Château d'Auvernier 75cl

CHF 68.00

Vins Rosés

Œil-de-Perdrix

Domaine de Chambleau, Burgat 75cl

CHF 59.00

Vins Rouges

Pinot noir

Domaine de Saint-Sébastien 75cl

CHF 70.00

Domaine de Chambleau 75cl

CHF 69.00

Gamaret, Garanoir

« Métissage » Domaine de Chambleau 75cl

CHF 70.00

Merlot, Gamaret

« Mega » Château de Vaumarcus 75cl

CHF 75.00

Gamaret-Garanoir- Pinot noir

« Mosaïque » Château d'Auvernier 75cl

CHF 75.00

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

2

CARTE DES BOISSONS

Champagnes

Bollinger Brut 75cl.	CHF 110.00
Bollinger Rosé 75cl.	CHF 140.00
Perrier-Jouët Belle Epoque 2008 75cl.	CHF 280.00
Veuve Clicquot La Grande Dame 2004 75cl.	CHF 320.00

Vins Pétillants

Domaine Mauler, Cuvée Louis Edouard 75cl.	CHF 80.00
--	-----------

Jus de Fruits

Jus d'orange 1l.	CHF 12.00
Jus de pamplemousse 1l.	CHF 12.00
Jus de tomate 1l.	CHF 12.00
Jus d'ananas 1l.	CHF 12.00

Minérales

Henniez bleue 75 cl	CHF 7.50
Henniez verte 75 cl	CHF 7.50
Sodas divers 33cl.	CHF 5.50

Bières

BFM La Salamandre Blanche 5.5 vol. 33 cl	CHF 10.00
Heineken Blonde 5.5 vol. 33 cl	CHF 8.00
Fût de bière Heineken 25l avec tireuse	CHF 350.00 le fût

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

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

3

N O S F O R F A I T S B O I S S O N S

De 15 à 100 personnes

L'apéritif

Vin blanc et rouge de Neuchâtel,
Bières régionales en bouteilles
Eaux minérales, jus de fruits, divers sodas
Assortiment de feuilletés et d'olives

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

CHF 29.00 par personne
CHF 14.00 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 42.00 par personne
CHF 17.00 par personne

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

4



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

NOS FORFAITS LIVE COOKING

De 15 à 100 personnes

Tartare

Le Chef vous prépare le tartare en 3 façons
(le classique, l'asiatique, le méditerranéen)

Forfait pour une heure de service

CHF 65.00 par personne

Par ½ heure supplémentaire de service

CHF 26.00 par personne

Huîtres (selon saison)

Le Chef vous ouvre les huîtres à la minute
accompagné de leur garniture

Forfait pour une heure de service

CHF 65.00 par personne

Par ½ heure supplémentaire de service

CHF 26.00 par personne

Méditerranéen

Tapas fait minute par notre Chef
(bruschetta, tapenade, tortilla, assiette de viande séchée)

Forfait pour une heure de service

CHF 65.00 par personne

Par ½ heure supplémentaire de service

CHF 26.00 par personne

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

5



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



N O S F O R F A I T S A P E R I T I F S

De 15 à 100 personnes

« Classique » (1 pièce de chaque)

CHF 27.00 par personne

Saumon fumé, billes d'agrumes
Mini brioche de canard confit aux saveurs asiatiques
Tartare de bœuf à l'italienne
Mousse de chèvre frais aux noix et pommes

« Supérieur » (1 pièce de chaque)

CHF 32.00 par personne

Gambas servie froide sur une mousse d'avocats
Saumon fumé, billes d'agrumes
Jambon cru à la moutarde servi en canapé
Magret de canard fumé aux agrumes
Mini ratatouille, gelé au balsamique

« Deluxe » (1 pièce de chaque)

CHF 43.00 par personne

Brioche au foie gras et compoté d'oignons
Ceviche de saint jacques aux agrumes
Canneloni au tourteau, céleri et pommes vertes
Gambas pané sauce aux sésames
Saumon fumé, crème aux citrons
Cromesqui de risotto au chorizo

« Tentation »*

CHF 10.00 par personne

*uniquement en accompagnement d'un forfait apéritif

Sélection de mignardises du Pâtissier et fruits frais de saison

« Finger Sandwiches »

CHF 21.00 par personne

Sandwich jambon fromage moutarde
Sandwich saumon fumé, citron
Sandwich végétarien au cream cheese.
Choix du pain, baguettes, tortillas, toast, pain suédois.
Chips de pommes de terre et salade servie à coté

« Feuilletés »

CHF 9.00 par personne

Sélection de feuilletés et olives marinées

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

6

COCKTAIL DINATOIRE

De 15 à 100 personnes

Servi sous forme de petites bouchées

« Le choix du Chef »

4 pièces

CHF 23.00 par personne

7 pièces

CHF 37.00 par personne

9 pièces

CHF 49.00 par personne

12 pièces

CHF 62.00 par personne

« Royale »

CHF 71.00 per personne

Froid

Gambas pané sauce aux sésames

Magret de canard fumé aux agrumes

Brochette de Thon aux soja et sésame

Tomates farcies au chèvre frais

Sélection de petit sandwich

Tartare de bœuf à l'italienne

Mini ratatouille, gelé au balsamique

Chaud

Brochette de Saint-Jacques snackée et polenta croustillante

Brochette de volaille et ananas

Brochette de légumes grillés

Brochette de magret de canard et pruneau

Sucré

Sélection de mignardises

Tartelette aux fruits de saison

Fruit frais découpé

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

7

BUFFET BEAU-RIVAGE

De 30 à 100 personnes

« Buffet du Chef 3 plats »

CHF 75.00 par personne

*Buffet froid

Mini brioche de canard confit aux saveurs asiatiques
Tartare de bœuf à l'italienne
Mousse de chèvre frais aux noix et pommes
Planchette de charcuterie et fromage
Terrines diverse, viandes et poissons.
Fine tranche de saumon fumé
Flétan fumé
Divers salade de saison (5 sortes)
Cocktail de crevette à l'ananas.
Jardin de légumes en crudité

*Buffet Chaud

Filets de volaille jaune, jus aux herbes
Noix de Saint-Jacques Snackées et bisque de homard écrémée
Légumes de saison
Risotto aux champignons

Buffet de desserts de notre Chef Pâtissier

*peut être modifié selon saison et arrivage

Sélection de fromage

Supplément CHF 15.00 par personne

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

8

N O S M E N U S

De 15 à 100 personnes

Menu 1

CHF 69.00 par personne

Cannelloni de saumon fumée dans notre fumoir,
farci d'une mousse aux agrumes, mesclun de salade
-
Suprême de pintade rôtie, jus aux herbes et polenta croustillante
-
Parfait glacé selon fruits de saison

Menu 2

CHF 82.00 par personne

Marbré de foie de canard et magrets fumés,
compote de fruits de saison
-
Filet de sandre rôti à l'unilatéral, gnocchi de pommes de terre
et petits légumes de saison, sauce au Pinot Noir de Neuchâtel
-
Dessert des îles crémeux mangue passion, mousse coco

Menu 3

CHF 95.00 par personne

Pressé de filets de rouget et ratatouille confite, pesto à la salade de roquette
-
Dans un risotto onctueux, mélange de champignons des sous-bois
-
Suprême de canette rôti au poivre de Sichuan et miel du pays,
fondue d'épinards, gnocchi maison
-
Suprême grand cru Guanaja et Jivara
biscuit chocolat, mousse Guanaja,
chantilly jivara et sorbet framboise

Menu 4

CHF 119.00 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,
pommes de terre fondante et mini légumes
-
Parfait glacé, selon fruits de saison

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

9

N O S M E N U S

De 15 à 100 personnes

Menu 5

CHF 143.00 par personne

Roulade de saumon fumé, 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

-

Le mont blanc revisité,
pâte sucrée, confit de cassis et myrtilles, crème amande et cassis,
mousse marron, chantilly et meringue

Menu 6

CHF 168.00 par personne

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

-

Foie gras de canard poêlé compote de fruits de saison et crumble de pain

-

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

-

Délice chocolaté à l'orange
biscuit au chocolat, crème brûlée à l'orange
nougatine, mousse chocolat, sorbet à l'orange

M E N U A L A C A R T E

De 15 à 100 personnes

Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

Nos Entrées

Cannelloni de saumon fumée farci d'une mousse aux agrumes, petit mesclun de salade	CHF 27.00 par personne
Terrine de foie gras de canard et magret de canard confit, compotée de saison, petite brioche et quelques feuilles de salade	CHF 36.00 par personne
Pressé de légumes du soleil au balsamique, tomate confite et pesto.	CHF 24.00 par personne
Tartare de daurade à la saveur asiatique	CHF 27.00 par personne
Risotto aux Saint-Jacques (3 pièces) et petits légumes	CHF 30.00 par personne
Le tourteau comme un cannelloni et pomme verte, pousse de salade	CHF 32.00 par personne
Salade de légumes croquante, œuf de caille et vinaigrette à la ciboulette	CHF 24.00 par personne
Soupe froide ou chaude de saison	CHF 18.00 par personne
Foie gras poêlé, compotée de saison et crumble aux fruits à coque	CHF 39.00 par personne
Comme un soufflé chaud aux noix de Saint jacques, bisque de homard	CHF 25.00 par personne
Œuf poché sur une salade de quinoa, légumes de saison, copeaux de parmesan	CHF 20.00 par personne
Saumon façon gravlax au poivre, aneth fraîche, mousse de raifort	CHF 31.00 par personne
Le thon cuit à 40 degrés servi froid, sésame et citronnelle, mesclun de pousses	CHF 36.00 par personne
Entremet de foie gras au porto rouge, légumes croquant, tuile de pain aux graines	CHF 34.00 par personne
Mousse de chèvre variations autour de la betterave, cuite et cru	CHF 24.00 par personne

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

11

M E N U A L A C A R T E

De 15 à 100 personnes

Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

Nos plats sur mesure

Suprême de volaille jaune cuite au four	CHF 32.00 par personne
Suprême de pintade rôtie	CHF 34.00 par personne
Caille désossé et farcie	CHF 42.00 par personne
Magret de canard laqué	CHF 42.00 par personne
Paleron de bœuf confit	CHF 36.00 par personne
Entrecôte de bœuf cuite en basse température	CHF 52.00 par personne
Filet de bœuf au grill	CHF 58.00 par personne
Longe de veau au poêlon	CHF 55.00 par personne
Poitrine de porc confite	CHF 34.00 par personne
Filet mignon de porc au poêlon	CHF 48.00 par personne
Carré d'agneau en croute d'herbes	CHF 52.00 par personne
Pavé de saumon snackée	CHF 34.00 par personne
Filet de daurade à la plancha	CHF 36.00 par personne
Filet de sole poché	CHF 42.00 par personne
Noix de Saint-Jacques snackée	CHF 42.00 par personne
Filet de bar cuit à l'unilatéral	CHF 46.00 par personne

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

12



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

M E N U A L A C A R T E

De 15 à 100 personnes

Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

Sauces à choix pour accompagnement

Jus au vin rouge	Jus au poivre noir	Jus aux fruits rouge
Jus aux herbes	Jus au poivre vert	Sauce béarnaise
Jus au romarin	Sauce aux champignons	Sauce choron
Jus aux thyms	Sauce beurre blanc	Beurre café de paris
Sauce aux citrons	Beurre aux herbes	

Jus à la truffe

Supplément CHF 7.00 par personne

Garnitures à choix

Pressé de pommes de terre au thym	Pomme de terre fondante cuite au beurre, ail et romarin
Pommes de terre sautées	Gnocchi de pommes de terre aux fines herbes
Linguine au beurre	Pommes de terre confite à l'huile d'olive
Polenta croustillante infusé à l'ail	Galette de pommes de terre aux oignons
Palette de patate douce	Croquette de pommes de terre et échalote confite
Gratin de pommes de terre	Risotto au parmesan et mascarpone (uniquement avec les mets de poissons)

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

13



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





M E N U A L A C A R T E

De 15 a 100 personnes

Minimum 3 plats, menu identique pour chaque convive

FROMAGE

Assiette de fromages affinés de notre Maître fromager Sterchi

CHF 15.00

*Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs

CHF 25.00 par personne

DESSERTS

Suprême grand cru Guanaja et Jivara
biscuit chocolat, mousse Guanaja,
chantilly jivara et sorbet framboises

CHF 18.00

Le Macumba

Biscuit brownie, suprême de café,
mousse caramel, crème glacé de saison

CHF 18.00

Délice chocolaté à l'orange

biscuit au chocolat, crème brûlée à l'orange
nougatine, mousse chocolat, sorbet à l'orange

CHF 18.00

Dessert des îles

crèmeux mangue passion, mousse coco

CHF 16.00

Le Montélimar

Biscuit façon nougat, bavaroise au miel,
Crème pistache, glace Ragusa

CHF 16.00

Parfait glacé

Selon fruits de saison

CHF 16.00

Le mont blanc revisité

Pate sucrée, confit de cassis et myrtilles,
crème amande et cassis, mousse marron,
chantilly et meringue

CHF 18.00

*Buffet gourmand de notre Chef Pâtissier

CHF 35.00 par personne

*Buffet de fromages et de desserts

CHF 55.00 par personne

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

14



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

GRANDS GROUPES

De 100 personnes

Pour des raisons d'espace et d'organisation au sein de notre établissement, le Bureau banquet se tient à votre entière disposition pour vous faire parvenir une offre sur mesure pour votre group de plus de 100 personnes.

« PRIVATE CHEF »

Dès 4 personnes

Avec le service «Private Chef» dégustez un somptueux menu composé par notre Chef de cuisine, Clément Feuz.

Notre équipe se rendra à votre domicile quelques heures avant le repas, et préparera les ingrédients dans votre cuisine pour la garantie d'une qualité irréprochable.

Vivez l'expérience unique d'avoir à vos fourneaux une équipe de professionnels qui apporteront à votre table le savoir-faire d'un hôtel 5 étoiles.

Ce service vous est proposé toute l'année sur réservation.

Le Bureau banquet se tient à votre disposition pour vous faire parvenir une offre sur mesure pour votre « Private Chef »

Ces prix s'entendent TVA et services inclus.

15



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

