



BEAU-RIVAGE HOTEL
—NEUCHÂTEL—



Les Fêtes
au Beau-Rivage Hotel



BEAU-RIVAGE HOTEL
—NEUCHÂTEL—

Menu du Réveillon de Noël

Lundi 24 décembre 2018

Foie gras poêlé sur un crumble de pomme à la réglisse

Aiguillettes de Saint-Pierre pochées à la citronnelle,
servies dans leur bouillon, petits légumes tièdes

Suprême de chapon cuit longuement, purée de topinambour, pomme
de terre fondante, sauce crémée aux truffes

Trio de fromage local

Bûche de Noël aux marrons et chocolat noir

Mignardises de notre Chef pâtissier

CHF 105.-

Buffet lunch de Noël

Mardi 25 Décembre 2018 dès 12h00

CHF 90.00 par personne

En dessous de 6 ans, un enfant gratuit par adulte. CHF 45.00 pour les enfants
de 6 à 12 ans ainsi que pour les enfants supplémentaires.

Menu de Saint-Sylvestre

Lundi 31 décembre 2018

Amuse-bouche

Terrine de foie gras et de caille,
pickles de légumes et compoté de cassis

Le homard cuit au beurre,
petits légumes et billes de citron, bisque crémée

Filet de veau en écaille de pomme de terre
Purée de racine de cerfeuil et légumes racines glacés
Jus corsé aux herbes

Légèreté de Bleuchâtel, poire pochée

Crème prise de Dulcey, noix de coco et fruits exotiques,
meringue croustillante

Mignardises de notre Chef pâtissier

CHF 150.-

Buffet lunch de Nouvel-An

Mardi 1er janvier 2019 dès 12h00

CHF 90.00 par personne

En dessous de 6 ans, un enfant gratuit par adulte. CHF 45.00 pour les enfants
de 6 à 12 ans ainsi que pour les enfants supplémentaires.

Prix en CHF, service et TVA inclus.



La boutique des fêtes

Le Beau-Rivage Hotel met son grain de sel dans
votre repas de fêtes! Clément Feuz vous propose deux
classiques à déguster dans la chaleur de votre foyer ou à offrir.

Foie gras Beau-Rivage
Foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc.

Bûche de Noël Beau-Rivage
Biscuit à la fleur de sel, ganache dulcey au citron vert
et mousse chocolat guanaja 70%.

Informations et commandes:
boutique@beau-rivage-hotel.ch ou 032 723 16 10.

lgl 007

Dans un décor en clin d'œil à l'Agent secret au service de
sa Majesté le plus convoité, dégustez à volonté notre sélection
de raclette accompagnée d'une flûte de Champagne Bollinger.
De quoi réchauffer corps et esprit.

du 1er novembre 2018 au 13 janvier 2019

Réservations et demandes de privatisation au 032 723 16 10
ou events@beau-rivage-hotel.ch



Forfait société

Verre d'accueil au Champagne Bollinger (1 coupe par personne)
Menu élaboré par notre Chef, Clément Feuz (à choix menu 1, 2 ou 3)

Salon privatif

Une décoration par table

Impression des menus avec votre logo

dès CHF 126.00 par personne

selon votre choix de menu (1-2 ou 3) et sans les boissons.

Valable dès 15 personnes et sur réservation du 17 novembre au 30 décembre 2018.

Menu 1

Terrine de foie gras et caille, réglisse et cassis

Filet de sole cuit au beurre, polenta croustillante,
artichaut et jus corsé

Bûche de Noël de notre Chef pâtissier

Forfait à CHF 126.-

Menu 2

Roulade de saumon fumé par nos soins, raifort et agrumes

Velouté de courge, copeaux de châtaigne

Pavé de veau, pomme de terre fondante,
salsifis et jus corsé aux herbes

Parfait glacé à l'Absinthe, fruits rouges

Forfait à CHF 133.-

Menu 3

Saint-Jacques snackées, polenta et céleri, jus à la truffe

Bouillon de bœuf et cubes de foie gras

Magret de canard et son cromesqui de cuisse confite,
purée de butternut, gnocchis de pomme de terre,
jus corsé au cassis

Dôme exotique, meringue croustillante

Forfait à CHF 157.-

