



Petit Hôtel

de Chaumont

Ch. de la Tour 20, 2067 Chaumont
Tél. : 032 754 10 54
info@petithotel.ch
www.petithotel.ch



PROPOSITIONS DE MENU DES 10 PERSONNES

(à réserver min. 3 jours avant la date du repas auprès de Dorothee, Cristina ou Khaled)

Tous ces menus sont permutable, vous pouvez donc composer un menu avec l'entrée de l'un et le plat principal de l'autre mais en prenant **qu'un choix pour tout le groupe**. Enfants (jusqu'à 12 ans) à ½ prix des adultes ou autres assiettes sur demande. Les défections excédant 10% du nombre de personnes annoncées seront facturés. En restant à votre disposition pour d'autres suggestions, nous vous remercions de votre confiance et nous nous réjouissons de vous accueillir !

Prix TVA incluse valable dès 1.11.2021 remplaçant les propositions précédentes, modifications ultérieures réservées.

Menu ardoise dès 57.-

Salade folle (13.-)
(crevettes, avocats, gingembre)

Pavé de bœuf sur ardoise (34.-) *ou*
Entrecôte de cheval sur ardoise (34.-) *ou*
Filet d'agneau sur ardoise (38.-) *ou*
Magret de canard sur ardoise (34.-)
Pavé de chevreuil sur ardoise (en saison 43.-)

Rivele aux pommes à la cannelle
et glace vanille (10.-)

Menu terroir à 53.-

Jacquerie neuchâteloise
(choucroute aux escargots) (15.-)

Rôti neuchâtelois sauce au Pinot noir (28.-)

Parfait glacé à l'Absinthe (10.-)

Menu métairie à 43.50

Salade mêlée (7.50)

Filets mignons aux champignons (29.-)
(aux morilles suppl. 5.-)

Meringue chantilly (7.-)

Menu de fête dès 96.-

Salade gourmande (15.-)
(foie gras, saumon fumé, magret de canard)

Cassolette de champignons (13.-)

Sorbet citron et Mauler Cordon Or (7.-)

Queue de langouste grillée (40.-) *ou*
Filet de bœuf aux morilles (40.-)

Fromages d'ici et d'ailleurs (9.-)

Coulant au chocolat et
sorbet aux fruits de la passion (12.-)

Menu chasse à 60.-

(en saison)

Crème de courge (8.-)

Médallions de chevreuil sauce airelles
spätzlis et garnitures chasse (43.-)

Poire à la cannelle et chocolat chaud (9.-)

Menu fondue à 42.50

Assiette de viande séchée (10.-)

Fondue au fromage (22.-)
(forfait funi-fondue (24.-)

Coup du Milieu (4.-)

Salade de fruits frais (6.50)

AUTRES ALTERNATIVES POUR LES MENUS DE GROUPES

Apéritifs

Salés, feuilletés (1.-)

Dips (3.-)

Carré de pizza (6.-)

Plat froid (12.-)

Autres suggestions sur demande

Entrées froides

Tomates cerises, Mozzarella bufflonne (13.-)

Saumon sauvage fumé mousse raifort (13.-)

Entrées chaudes

Crème du moment (8.-)

Gambas à l'ail et coriandre (14.-)

Saucisson neuchâtelois façon torrée (12.-)

Feuilleté aux champignons (14.-)

Trou normand

Sorbet abricot et abricotine (7.50)

Plats

Filet de saumon et crème citronnée (30.-)

Truite en papillote ou au four (29.-)

Gambas façon du Chef (32.-)

Pavé de boeuf sauce Porto et échalote (30.-)

Suprême de volaille à la moutarde (26.-)

Jambon à l'os (24.-)

Choucroute royale (33.-)

Suprême de poulet aux champignons (26.-)

Magret de canard sauce à l'orange (31.-)

Gigot d'agneau à la provençale (32.-)

Joues de bœuf en cuisson lente (26.-)

Brochette terre-mer bœuf/gambas (30.-)

Tagliata d'entrecôte de bœuf (34.-)

Duo de bœuf/saucisson NE au Pinot (30.-)

Spare ribs marinés cuisson lente (28.-)

Accompagnements à choix

Frites, pommes allumettes, gratin dauphinois, rôtis, baked potatoes, pâtes, riz, pommes nature ou spätzlis etc.

Fromages / Desserts

Tomme neuchâteloise (6.-)

Tête de moine (7.50)

Assortiment de fromages (9.-)

Tarte Tatin (7.50)

Vacherin glacé (9.-)

Palette de sorbets et fruits frais (11.-)

Tiramisu maison (9.-)

Mousse au chocolat ou aux fruits (9.-)

Panna cotta et coulis de fruits (8.-)

Meringue, crème double de Gruyères et framboise (12.-)