



## **PROPOSITIONS DE MENUS**

valables dès 10 personnes

(Ces menus peuvent être également servis dans nos autres restaurants)

**&**

## **Conditions générales**

**Edition 2023**

- cadre exceptionnel
- salles et salons pour mariages, banquets, conférences, séminaires, réceptions et cocktails
- repas de minimum 10 à max. 140 personnes
- cocktails jusqu'à 200 personnes

**MAISON DES HALLES**

N e u c h â t e l

Rue du Trésor 4

Case postale 2971

2001 Neuchâtel

Tél. 032 / 724 31 41

Fax 032 / 721 30 84

[www.maisondeshalles.ch](http://www.maisondeshalles.ch)

[maison-des-halles@bluewin.ch](mailto:maison-des-halles@bluewin.ch)

**MENU 1**

La panna cotta de courgette  
et tartare de bœuf  
\*  
Le tournedos de saumon d'Ecosse  
aux crevettes géantes et lard fumé  
sur risotto safrané  
coulis de tomates au basilic  
\*  
Le stroudel de pommes maison tiède  
accompagné de glace vanille  
\*  
Les friandises et pralinés maison

Frs. 61.00



**MENU 2**

Le saumon frais mariné  
sauce moutarde à l'aneth  
toasts et beurre  
\*  
L'émincé de veau  
aux champignons des bois à la crème  
röstis dorés  
légumes du marché  
\*  
Le parfait glacé de chocolat amer  
et sa mousse blanche  
\*  
Les friandises et pralinés maison

Frs. 62.00

**Menu du Terroir**

Le saucisson neuchâtelois des Ponts-de-Martel  
sur lentilles vertes à la crème  
sauce pinot noir  
gratin dauphinois  
\*  
Les filets de palée du lac à la neuchâteloise  
sauce vin blanc / perles d'oignons / câpres  
riz / feuilles d'épinard  
\*  
Le sabayon glacé à l'absinthe du Val-de-Travers  
mousse aux baies des bois / croustillant au sésame  
\*  
Les friandises et pralinés maison

Frs. 59.00

**MENU 3**

Le flan de truffes noires d'été  
à la crème de foie gras  
\*  
Les filets de palée du lac  
et filets de perche à la meunière  
pommes vapeur  
ratatouille fine  
\*  
La mousse et sorbet de fruit de la passion  
accompagné de son petit gâteau  
\*  
Les friandises et pralinés maison

Frs. 61.00

**MENU 4**

La palée du lac  
mousse fumée et tartare  
Le carpaccio de concombre  
chutney de pommes Gala  
\*  
Le magret de canard glacé au miel  
sauce vin rouge au gingembre  
pommes Lorette  
et légumes de saison  
\*  
Le fondant Suchard  
crème anglaise  
\*  
Les friandises et pralinés maison

Frs. 61.00

**MENU 5**

Le carpaccio de bœuf  
mozzarella de bufflonne  
copeaux de parmesan et pignons tièdes  
toasts briochés  
\*

Le trio de poissons sautés et pochés  
sur trois risotti  
(saumon – palée du lac – dorade royale)  
\*

Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe  
mousse de baies des bois  
croustillant au sésame  
\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 62.50

**MENU 6**

Le saumon d'Ecosse  
tartare et mariné  
toasts briochés  
\*

Le filet mignon de porc  
en manteau de lard fumé  
sauce pinot noir  
mouseline et gnocchi de pommes de terre  
légumes de saison  
\*

La palette de fruits frais  
aux sorbets rafraîchissants  
\*

Les friandises et les pralinés maison

Frs. 62.00

**MENU 7**

Le savarin de saumon  
et noix de Saint-Jacques  
nage cressonnière  
\*

Le suprême de poularde de maïs sauté  
et son jus aromatisé  
risotto aux champignons des bois  
et petites primeurs  
\*

La glace au chocolat amer  
gâteau à l'amande tiède  
et trio de mousses de fruits  
\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 62.00

**MENU 8**

Le carpaccio de noix de Saint-Jacques  
à l'huile extra vierge  
et la crevette géante tiède  
spaghetti noirs  
\*

L'alliance de filet de veau  
et suprême de poularde de maïs  
sur risotto safrané  
sauce marsala et petites primeurs  
\*

La corbeille fruitière croustillante  
et sorbets  
\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 63.50

*Supplément pour une assiette de fromages : Frs. 13.50 par personne,  
ou une petite assiette de fromages (4 sortes) : Frs. 9.00 par personne*

**MENU 9**

L'involtini - le carpaccio - le tartare de bœuf  
mozzarella de bufflonne  
et copeaux de parmesan  
toasts briochés  
\*

La noix de Saint-Jacques  
sauce whisky  
truffes noires d'été  
\*

Les filets de lapin et d'agneau rôtis ensemble  
sur risotto aux pignons et raisins de Corinthe  
jus aux herbes  
petites primeurs  
\*

Le parfait glacé de fruit de la passion  
petit gâteau tiède et coulis  
\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 71.50

**MENU 10**

Le trianon de saumon d'Ecosse  
en chaud et froid  
toasts briochés  
\*

La noix de Saint-Jacques poêlée  
sur fondu d'endives  
à la sauce fruit de la passion  
\*

Le filet de selle d'agneau  
en manteau de farce aux fines herbes  
et son jus aromatisé  
galette dauphinoise  
ratatouille fine  
\*

La mille-feuille croustillante  
de baies rouges et son coulis  
\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 74.50

**MENU 11**

La salade doucette et roquette  
lardons et copeaux de parmesan  
\*

Le savarin de saumon  
et noix de Saint-Jacques  
nage cressonnière  
\*

\*\*\* Le faux-filet grillé à la cheminée (roastbeef)  
sauces vin rouge / béarnaise  
pommes Lorette  
légumes du marché  
\*

La variation  
de douceurs « Maison des Halles »  
\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 76.00

**MENU 12**

Le parfait de palée du lac fumée  
sur carpaccio de concombre  
chutney de pommes Gala  
\*

La crème de curry au lait de coco  
cubes de crevettes géantes  
\*

Le faux-filet grillé à la cheminée (roastbeef)  
sauces vin rouge / béarnaise  
pommes Lorette  
légumes du marché  
\*

Les baies des bois  
en différentes températures et consistances  
\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 77.00

\*\*\* Faux-filet remplace par :

Le carré de veau grillé à la cheminée  
sauce aux champignons à la crème  
pommes Lorette et légumes de saison

+ Frs. 5.00

*Supplément pour une assiette de fromages : Frs. 13.50 par personne,  
ou une petite assiette de fromages (4 sortes) : Frs. 9.00 par personne*

## MENU 13

Le tartare de palée du lac  
betteraves / concombres

\*

Le foie de canard  
chaud et froid

\*

Le savarin de saumon  
et noix de Saint-Jacques  
nage safranée

\*

Le cœur de filet de bœuf  
rôti entier et sauté minute  
mousseline de pommes de terre  
sauce morilles  
légumes de saison

\*

Le parfait glacé de fruits rouges  
sa mousse et fruits tièdes

\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 94.00

## MENU 15

Le tartare de saumon d'Ecosse  
sur thon rouge  
toasts briochés

\*

Le foie de canard et demi-caille  
au Calvados et pommes

\*

Le steak de veau double  
sauce morilles  
mousseline Parmentier  
duo d'asperges (selon saison)

\*

L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs  
moutarde aux figes

\*

L'alliance  
fruit de la passion et fruits de saison

\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 97.00 par personne

## MENU 14

La dégustation  
magret et foie gras de canard

\*

Le saumon frais fumé minute  
poireaux  
câprons

\*

Le filet de selle de chevreuil  
gnocchi de pommes de terre  
choux rouges et noisettes

\*

Le steak de veau double sauté  
sauce beurre safrané  
risotto et légumes de saison

\*

Le fruit de la passion  
en trois variantes

\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 95.00

## Le Grand Menu du Terroir Neuchâtelois

Les feuilles de saison  
aux croûtons et lardons

\*

Le saucisson neuchâtelois  
sur lentilles vertes et sauce pinot noir  
galette Parmentier

\*

Les filets de palée du lac  
et sauce traditionnelle  
riz pilaf  
épinards à l'échalote

\*

Le parfait de Bleuchâtel sur cresson  
pain aux figes

\*

Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe  
mousse de baies des bois  
et croquant au sésame

\*

Les friandises et pralinés maison

Frs. 82.00 par personne  
Frs. 70.00 sans le parfait de Bleuchâtel



## **REMARQUES**

- **merci d'opter pour un menu pour l'ensemble des convives.**
- une alternative au plat principal (par ex. viande et poisson au choix) engendre une majoration de prix de Frs. 4.- par personne. Le nombre exact de chaque plat devra être confirmé 5 jours ouvrables à l'avance.
- si des personnes devaient souffrir d'allergie ou d'intolérance, il sera important de nous le communiquer au plus tard 48 heures à l'avance. Une fois sur place, les préparations culinaires ne pourront plus être adaptées ou modifiées.  
Toute modification du menu principal, demandant des préparations culinaires séparées (risques de contamination - allergie) sera facturée à raison de Frs. 4.- supplémentaires par personne.
- vous pouvez composer votre menu personnalisé en panachant les plats d'un menu à l'autre. Le prix en sera recalculé par la suite.
- grillades à la cheminée en salle : chaque plat principal peut être remplacé par un roastbeef, un carré de veau ou une longe de veau, grillé à la cheminée. Prix sur demande, selon viande et saison.
- supplément pour une assiette de fromages : Frs. 13.50 par personne  
ou une petite assiette de fromages (4 sortes) : Frs. 9.00 par personne
- nous tenons des propositions de buffet à votre disposition et ce dès 50 personnes.
- merci de prendre connaissance des conditions générales sur les deux dernières pages.

## **DECLARATIONS** (viandes et poissons)

Veau - CH / filet de bœuf - Irl / tartare de bœuf, faux-filet - CH / agneau - AUS/NZ / porc - CH.

Poulet émincé - H / poulet de maïs - F / lapin - H.


Palée (féra) - lac de Neuchâtel / perche - Est / saumon - ECO / dorade royale - GRE.


Saint-Jacques (selon arrivage et saison) / crevette géante - Viet. / sandre (selon arrivage)

**MENU VEGETARIEN / VEGAN / SANS GLUTEN**



Composez votre menu personnalisé avec les mets ci-dessous :


**Les Entrées**

La tomate et mozzarella de bufflonne   
*huile d'olive - basilic*

La salade doucette  
- *aux croûtons et œufs*  
- *nature* 

Le petit bol de salades de nos campagnes  
*avec œufs, fromage Gruyère et croûtons*

La fleurette de tomate au basilic   
La soupe de tomate au basilic 



Le petit risotto   
- *aux truffes noires d'été*  
- *aux champignons des bois*  
- *aux légumes*


Les nouilles frisées maison « niçoise »  
*légumes, huiles d'olives, olives et basilic*





**Les Plats**

Le bol de salades de nos campagnes  
*avec œufs, fromage Gruyère et croûtons*


La fricassée de légumes à l'aigre-doux    
*en bordure de riz thaïlandais*

Le risotto   
- *aux truffes noires d'été*  
- *aux champignons des bois*  
- *aux légumes*

Les mini rouleaux de printemps   
*sur fricassée de légumes à l'aigre-doux*  
*et riz parfumé*

Le gratin dauphinois et fine ratatouille 

Les nouilles frisées maison « niçoise »  
*légumes, huiles d'olives, olives et basilic*

Les triangles de polenta gratinés de Gruyère   
*sur fine ratatouille*  
*coulis de tomate au basilic*

D'autres propositions de mets à base de produits de saison (asperges, automne, truffes etc.) seront volontiers composées sur demande.

Le prix du menu sera calculé en fonction de sa longueur et de sa composition.

Nous vous proposons également :  
**DES MENUS DEGUSTATION ET DE SAISON**  
adaptés à votre budget !

Le Chef et patron, Albert Reichl, sera ravi de créer votre menu personnalisé à votre idée,  
selon vos goûts et souhaits  
*(asperges, chasse, fruits de mer, truffes, foie gras et bien d'autres spécialités encore)*

## **Informations & Conditions générales 2023** *(annulent et remplacent toutes les conditions générales précédentes)*

### **Menu**

Merci d'opter pour **un seul menu pour l'ensemble des convives** (sauf pour les végétariens). Possibilité de proposer une alternative au plat principal (par ex. viande et poisson), à condition d'en connaître le nombre exact au min. 5 jours ouvrables à l'avance. Majoration du prix du menu de Frs. 4.- par personne avec une alternative.

Important : les grosses pièces de viande ne peuvent être proposées que pour min. 10 personnes.

### **Allergies**

Important - les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances (gluten, lactose, fructose ou autres) sont priées de s'annoncer au min. 48h à l'avance. Une fois sur place, les préparations culinaires ne pourront plus être adaptées ou modifiées !

**Toute modification du menu principal, demandant des préparations culinaires séparées (risques de contamination) sera facturée à raison de Frs. 4.- supplémentaires par personne.**

### **Confirmation du nombre de convives**

Nous demandons que le nombre de convives soit confirmé définitivement 5 jours ouvrables avant l'événement. Attention - le nombre de personnes confirmé sera le nombre facturé !

### **Buffet chaud et froid / Buffet de desserts**

C'est avec plaisir que la brigade de cuisine prépare soigneusement un buffet chaud et froid dès 50 personnes. Des propositions sont à disposition sur demande. Vous pouvez remplacer le dessert compris dans un menu par un buffet de desserts à partir de 50 personnes, en comptant un supplément de Frs. 10.00 par personne.

### **Anniversaires, tourte, pièce montée**

Notre pâtissier se fera un plaisir de confectionner votre tourte d'anniversaire, votre pièce montée de mariage ou un dessert personnalisé. Il pourra être intégré au menu ou remplacer le dessert du menu choisi. Le supplément sera calculé en fonction de la grandeur et du décor désirés (de Frs. 8.00 à Frs. 14.00 pp).

Choix : pavé truffé – mousse de fruit de passion – mousse de baies des bois – gâteau aux fruits de saison (génoise aux fruits et biscuit) – tourte glacée – vacherin glacé et bien d'autres encore ... suivez l'envie de votre cœur.

### **Mariages**

Nous tenons un dossier de préparatifs au mariage à la disposition des futurs époux. N'hésitez pas à prendre contact avec nous.

### **Fêtes de famille – Banquets de midi**

Lors des repas de midi, la salle est à disposition jusqu'à 16h. Si vous souhaitez rester au-delà de 16h, une demande préalable doit être annoncée. Pour des questions d'organisation, un forfait de Frs. 150.00 par heure est demandé dès 16 heures.

### **Prolongation de soirée**

Les prolongations de soirée peuvent être obtenues jusqu'à 4h du matin au plus tard. Les frais sont à la charge des sociétés ou de l'organisateur. Pour les mariages, la demande est gratuite.

Pour des questions d'organisation et de frais de travail de nuit, un forfait de Frs. 150.00 par heure est demandé dès minuit pour tout genre de manifestation.

### **Eau minérale / Carafes d'eau**

Seules les eaux minérales en bouteille (légère ou naturelle) sont servies dans nos restaurants. Nous ne servons pas de carafes d'eau lors de manifestations au 1<sup>er</sup> étage.

### **Responsabilités**

La direction de la Maison des Halles décline toute responsabilité pour tout dommage causé au matériel apporté par le client ou par les musiciens, en cas de vols dans un des restaurants ou dans les garde-robes, vestiaires.



## **Informations & Conditions générales 2023** (annulent et remplacent toutes les conditions générales précédentes)

### **Garantie de réservation & Arrhes**

Dès la réservation effectuée, le client s'engage à nous confier ses coordonnées ou celles de sa société, avec l'adresse exacte, le lieu, les numéros de téléphone, fax et courriel et toutes les références nécessaires. Afin de garantir une réservation, nous demandons au client de nous retourner le double de notre confirmation écrite, dûment signé et daté, dans un délai donné. Ceci fait effet de contrat.

Pour toute réservation au-delà de 60 personnes, des arrhes sont perçues (cash ou versement bancaire, pas de carte de crédit) à raison de la moitié des repas prévus et ce jusqu'à trois semaines à l'avance. Les arrhes seront déduites de la facture finale, net sans intérêt.

### **Chiens**

Les chiens et autres animaux ne sont pas admis dans les salles du 1<sup>er</sup> étage, car les sols sont recouverts de moquette. Cela ne pose par contre aucun problème au « Café des Halles » et au « Black & White ». Le client se responsabilise du bon comportement du chien et en assume les éventuels dégâts.

### **Autocaristes uniquement**

Une gratuité (chauffeur ou guide) pour 15 personnes payantes (repas du groupe et boissons sans alcool), max. 2 gratuités par groupe.

### **Facturation / paiement**

Pour toute réservation au-delà de 50 personnes, nous n'assurons pas l'encaissement individuel. Nous conseillons une facturation globale pouvant être réglée sur place au comptant ou par carte de crédit. Sur demande et uniquement en Suisse, nous envoyons la facture globale par courriel, payable net à 30 jours au plus tard. Pour cela, toutes les garanties susmentionnées doivent être respectées.

L'organisateur de la manifestation ou du banquet reste responsable du paiement de toutes les consommations et des repas jusqu'au paiement complet de ces derniers.

### **Conditions d'annulation**

Jusqu'à 40 jours avant la manifestation – sans frais.

De 30 à 39 jours avant la manifestation – Frs. 100.- pour les frais de dossiers.

Moins de 30 jours avant la manifestation – Frs. 250.- pour les frais de dossiers.

Moins de 10 jours avant la manifestation – valeur totale des frais de cuisine pour le max. de convives prévu.

Exception lors des trois semaines avant Noël – valeur totale des frais de cuisine pour le max. de convives.

### **Frais de rappel**

Nous vous accordons un délai de 30 jours pour régler votre facture en totalité. Si celui-ci devait se prolonger, le 1<sup>er</sup> rappel sera facturé à Frs. 5.-, le 2<sup>ème</sup> à Frs. 20.-. Passé ce dernier, une poursuite sera engagée.

### **Relation bancaire**

Banque Cantonale Neuchâteloise, Place Pury 4, 2001 Neuchâtel, Swift BCNNCH22, clearing 766,  
**IBAN CH13 0076 6000 1029 4206 7**, compte numéro 1029.42.06.7 en CHF, en faveur de Restaurant La Maison des Halles Sàrl, 2000 Neuchâtel.

### **Cartes de crédit**

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées : Mastercard, Visa, American Express, ainsi que les cartes de débit Postcard et Maestro, et la Lunch-Card. Si des frais autres que nos prestations devaient être payés par carte de crédit (fleurs, musique etc.) une majoration de 3% sera perçue !

### **Droit de bouchon (le vin est à apporter plusieurs jours auparavant)**

Ce service est valable *uniquement pour les vigneron/encaveurs neuchâtelois* et uniquement sur demande préalable. Les prix pratiqués sont les suivants :

- vins	50/70/75 cl	Fr. 30.00 la bouteille entamée
- champagnes / mousseux	70/75 cl	Fr. 35.00 la bouteille entamée
- digestifs	50/70/75 cl	Fr. 45.00 la bouteille entamée
- digestifs	100 cl	Fr. 50.00 la bouteille entamée.

### **TVA (no CHE-325.168.812)**

Tous nos prix incluent le service et la tva de 7,7%.

Neuchâtel, février 2023