

Propositions de repas 2020

Prix par personne	Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5	Menu 6	Menu 7 (été)
Repas	Steak haché de boeuf, sauce moutarde gros grains, frite ou pâtes au beurre	Saucisson Neuchâtelois Pomme nature, crème de poireau au fromage	Crevettes panées, sauce aigre-douce Frites ou Pâtes au beurre	Suprême de poulet à la crème citronnée, frites ou pâtes au beurre	Emincé de poulet au curry et lait de coco, ananas Polenta	Steak haché de boeuf vigneron Pommes country Oignons ring Haricots rouge	Cocktail de crevettes sur un avocat et un lit de salade
Prix par personne	17.-	17.-	17.-	19.-	19.-	20.-	18.-
Plateau apéro: Tomme Neuchâteloise, Bleuchâtel, Britchon, saucisses sèche à l'absinthe et/ou au pinot noir, olives noir et verte, etc Par personnes: Fr 14.-							
Supplément jardinière de légumes	3.50	—	3.50	3.50	3.50	3.50	—
Supplément assiette de crudités en entrée	4.-	—	4.-	4.-	4.-	4.-	—
Supplément crevettes panées en entrée (3p/p)	5.-	5.-	—	5.-	5.-	5.-	5.-
Supplément dessert mille-feuilles ou éclair au chocolat ou moka Avec un coulis de fruits rouge	6.-	6.-	6.-	6.-	6.-	6.-	6.-
Supplément tartelette au citron ou tiramisu	5.-	5.-	5.-	5.-	5.-	5.-	5.-
Supplément minérale à gogo en bouteille de 1½ litre (P/P)	3.-	3.-	3.-	3.-	3.-	3.-	3.-
Vin en chopine de 5dl ou bouteille	Oeil de Perdrix Selon prix du moment	Pinot Noir Selon prix du moment	Blanc Selon prix du moment	Café 3.-	Bière pression 3dl 4.-		

Carte traiteur, minimum 40 personnes!

Frais de déplacements, et facturation minimum selon liste annexée.

Payable sur place par carte de débit/crédit, ou en cash sans escompte.

Payement sur facture à 10 jours sans escompte! Frais de rappel: Fr20.- Les éventuelles frais de pour l'emplacement et ou des autorisations sont facturé en sus

Un maximum de 10% sera retranché de ce nombre en cas de peu de personnes présentes!