



# PETIT HOTEL de Chaumont

Ch. de la Tour 20, 2067 Chaumont  
Tél. : 032 754 10 54  
[info@petithotel.ch](mailto:info@petithotel.ch)  
[www.petithotel.ch](http://www.petithotel.ch)



## PROPOSITIONS DE MENU DES 10 PERSONNES

(à réserver min. 2 jours avant la date du repas)

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 1.11.2011 remplaçant les propositions précédentes, modifications ultérieures réservées.

### Menu ardoise à 51.50

Salade folle (12.-)  
(crevettes, avocats, gingembre)  
\*\*\*

Pavé de bœuf sur ardoise (30.-) *ou*  
Entrecôte de cheval sur ardoise (30.-) *ou*  
Filet d'agneau sur ardoise (30.-) *ou*  
Magret de canard sur ardoise (30.-)  
\*\*\*

Rivele aux pommes à la cannelle  
et glace vanille (9.50)

### Menu terroir à 49.-

Jacquerie neuchâteloise  
(choucroute aux escargots) (14.-)  
\*\*\*

Rôti neuchâtelois sauce au Pinot noir (25.-)  
\*\*\*

Parfait glacé à l'Absinthe (10.-)

### Menu métairie à 42.-

Salade du marché (7.-)  
\*\*\*

Filets mignons aux champignons (28.-)  
\*\*\*

Meringue chantilly (7.-)

### Menu gastronomique à 82.-

Salade gourmande (12.-)  
(foie gras, saumon fumé, magret de canard)  
\*\*\*

Cassolette de champignons (12.-)  
\*\*\*

Sorbet citron et Crémant d'Alsace (7.-)  
\*\*\*

Queue de homard grillée (35.-) *ou*  
Filet de bœuf aux morilles (35.-)  
\*\*\*

Tête de moine et tomme neuchâteloise (7.-)  
\*\*\*

Brochette de fruits frais grillés  
et chocolat chaud (9.-)

### Menu chasse à 50.-

(en saison)

Crème de courge (7.-)  
\*\*\*

Médallions de chevreuil sauce vigneronne  
spätzlis et garnitures chasse (35.-)  
\*\*\*

Poire à la cannelle et chocolat chaud (8.-)

### Menu fondue à 40.-

Assiette de viande séchée (10.-)  
\*\*\*

Fondue au fromage (20.-)  
(forfait funi-fondue (23.-)  
\*\*\*

Coup du Milieu (4.-)  
\*\*\*

Salade de fruits frais (6.-)

## AUTRES ALTERNATIVES POUR LES MENUS DE GROUPES

### **Apéritifs**

Salés, feuilletés (1.-)

Dips (3.-)

Pizza (6.-)

Plat froid (10.-)

Autres suggestions sur demande

### **Entrées froides**

Salade mêlée (8.-)

Tomates cerises, Mozzarella bufflonne (12.-)

Saumon sauvage fumé mousse raifort (12.-)

### **Entrées chaudes**

Crème du moment (8.-)

Saucisson neuchâtelois façon torrée (10.-)

### **Trou normand**

Sorbet abricot et abricotine (7.-)

### **Plats**

Filet de saumon en papillote (28.-)

Rumsteak de boeuf Café de Paris (25.-)

Suprême de volaille aux champignons (24.-)

Choucroute royale (32.-)

Bœuf gros sel et salade alsacienne (32.-)

Pavé de chevreuil sur ardoise garnitures  
chasse (en saison) (35.-)

### **Accompagnements à choix**

Frites, gratin dauphinois, röstis, baked  
potatoes, pâtes, riz/risotto, pommes nature  
ou spätzlis etc.

### **Fromages / Desserts**

Tomme neuchâteloise (6.-)

Tête de moine (7.50.)

Assortiment de fromages (9.-)

Rivele aux pommes à la cannelle (6.50)

Tarte Tatin (6.50)

Gâteau au chocolat (6.50)

Vacherin glacé (7.50)

Assortiment de sorbet (9.-)

Semi-fredo aux amarettis (9.-)

Meringue, crème double de Gruyères  
et framboise (11.-)