



Pinte de Pierre-à-Bot

Pierre-à-Bot 106, 2000 Neuchâtel Tel.: 032 725 33 80

www.pintedepierreabot.ch / info@pintedepierreabot.ch



Panorama, verdure, calme, parking, place de jeux pour enfants, ouvert 7/7, 4 salles de 15, 20, 25 et 40 places, terrasse de 80 places.



Propositions de menu dès 10 personnes (à réserver min. 3 jours ouvrables avant la date du repas) :

Tous ces menus s'entendent 3 services minimum permutables, vous pouvez donc composer un menu avec l'entrée ou dessert de l'un et le plat principal de l'autre mais en prenant qu'un **choix pour tout le groupe**. La location de la salle est comprise dans le prix du menu. **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 01.01.2024 remplaçant les propositions précédentes, modifications ultérieures réservées.

PROPOSITION D'APERU

1: Salés, chips, etc.	1.50
2: Prop. 1+ olives, feuilletés	2.50
3: Prop. 2+ cube fromage	4.-
4: Prop. 3+ Dips (légumes et différentes sauces)	5.-
5: Prop. 4+ carrés de quiche et pizza tièdes	6.-
6: Prop. 5+ Canapés divers	8.-
7: Plat froid (viandes froides et fromages)	9.-
8: Amuses-bouches grecs froid et chaud	11.-

MENU PINTE de 37.- à 62.- selon la fondue choisie

Assiette de viande séchée	9.-

Fondue neuchâteloise, moitié-moitié, fribourgeoise, valaisanne	23.-
Fondue tomate, bolet, herbes, piments, curry, Guinness, chèvre...	25.-
Fondue morilles, truffe (suppl. 2.-)	30.-

Salade de fruits frais	5.-
Coup du milieu (Kirsch)	5.-

MENU DU TERROIR dès 44.-

Truite fumée, saucisson, tomme et Bleuchâtel	10.-
Quiche neuchâteloise	9.-

Filet de poisson à la neuchâteloise	30.-
Rôti neuchâtois au Pinot noir	28.-
Fondue brichonne	25.-

Tomme, Brichon et Bleuchâtel	9.-
Parfait glacé à l'Absinthe	12.-

MENU VALAISAN à 40.-

Assiette de viandes froides	8.-

Fondue aux tomates ou Raclette	24.-

Sorbet abricot et abricotine	8.-

MENU METAIRIE dès 34.-

Salade mêlée	7.50

Jambon à l'os	22.-
Filets mignons aux champignons (morilles suppl. 5.-)	30.-

Cornet à la crème	4.-
Tarte à la crème	4.50

MENU GREC dès 48.-

Tarama, Tzatziki, Dolmas, salade grecque	11.-
Midhia saghanaki, Chtipiti	

Crevettes géantes flambée à l'Ouzo	30.-
Souvlakis de porc, poulet et cheval	27.-

Assortiment de desserts grecs	11.-

PROPOSITIONS DE BUFFET

Presque toutes les propositions de menu peuvent être servies en buffet. Nous nous tenons à disposition pour toutes autres suggestions. Merci pour votre confiance et au plaisir de vous recevoir!

MENU GOURMAND dès 48.-

6 escargots	10.-
Terrine et salades	12.-
Croûte aux morilles et salades	17.-

Fondue Bacchus aux fruits de mer et poisson	32.-
Fondue vigneronne ou chinoise aux 4 viandes fraîches	32.-
Fondue chasseur (en saison)	32.-
Grillade de viandes (en terrasse)	32.-
Servies avec diverses sauces, frites et riz	

Tartelette au citron	6.-
Coupe maison	6.-

MENU DE FETE 6 services dès 88.-, possible d'enlever des plats

Tartare de saumon	16.-
Foie gras garni	20.-

Feuilleté au saumon ou aux morilles (suppl. 5.-) et salades	18.-

Sorbet arrosé au mousseux	8.-

Filets de perches aux amandes	32.-
Pavé de saumon en papillote à l'aneth	32.-
Crevettes géantes flambées au Pastis	32.-
Pavé de boeuf bardé sauce vigneronne	32.-
Tournedos aux morilles	40.-

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs	8.-

Vacherin glacé	8.-
Colonel	8.-
Coulant au chocolat	9.-
Tarte Tatin	8.-

ENTREES en ALTERNATIVE

Salade verte	6.-
Cocktail de crevettes	11.-
Melon et jambon cru	11.-
Tomate, mozzarella et basilic	11.-
Crème de tomate ou de courge (en saison)	7.-
Croûte aux morilles	18.-
Filets de perches aux amandes	20.-

PLATS en ALTERNATIVE

Tartare de bœuf coupé au couteau	32.-
Suprême de volaille à la moutarde de Meaux	25.-
Magret de canard à l'orange	32.-
Rôti de veau à l'estragon	34.-
Entrecôte de cheval à l'ail	30.-
Pavé de cerf bardé sauce vigneronne garnitures chasse (en saison)	34.-
Roastbeef chaud sauce béarnaise	36.-
Gigot d'agneau à la provençale	28.-

DESSERTS en ALTERNATIVE

Flan caramel	5.-
Mousse ou gâteau au chocolat	8.-
Chaud-froid aux fruits des bois	12.-

Meringue glacée	12.-
Meringue, framboises et crème double de Gruyères	14.-
Fondue de chocolat aux fruits frais	13.-

GARNITURES A CHOIX servies avec LEGUMES DE SAISON

Frites, gratin dauphinois, rôtis, spätzlis
pommes sautées, pommes nature, pommes mousseline
Polenta, riz à choix, pâtes à choix