



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 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 1.5.2022 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 35.- à 44.- selon la fondue choisie

Assiette de viande séchée	9.-

Fondue neuchâteloise, moitié-moitié, fribourgeoise, valaisanne	21.-
Fondue tomate, bolet, herbes, piments, curry, Guinness, chèvre...	23.-
Fondue morilles, truffe (suppl. 2.-)	28.-

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

MENU DU TERROIR dès 41.-

Truite fumée, saucisson, tomme et Bleuchâtel	9.-
Jacquerie neuchâteloise (choucroute d'escargots)	12.-
Quiche neuchâteloise	9.-

Filet de palée (poisson local) à la neuchâteloise	30.-
Rôti neuchâtois au Pinot noir	28.-
Jacquerie neuchâteloise (choucroute d'escargots)	28.-
Fondue britchonne	24.-

Tomme, Brichon et Bleuchâtel	8.-
Parfait glacé à l'Absinthe	10.-

MENU VALAISAN à 38.-

Assiette de viandes froides	8.-

Fondue aux tomates ou Raclette	22.-

Sorbet abricot et abricotine	8.-

MENU METAIRIE dès 32.50

Salade mêlée	7.-

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

Cornet à la crème	3.50
Tarte à la crème	4.-

MENU GREC dès 48.-

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

Filet de poisson au citron et origan	26.-
Crevettes géantes flambée à l'Ouzo	30.-
Souvlakis de porc, poulet et cheval	26.-

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	10.-
Feuilleté au saumon ou aux morilles (suppl. 5.-) et salades	15.-

Fondue Bacchus ou thai 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	15.-
Foie gras garni	20.-

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

Sorbet arrosé de Mauler	7.-

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	10.-
Melon et jambon cru	10.-
Tomate, mozzarella et basilic	10.-
Crème de tomate ou de courge (en saison)	7.-
Croûte aux morilles	18.-
Filets de perches aux amandes	18.-

PLATS en ALTERNATIVE

Tartare de bœuf coupé au couteau	30.-
Suprême de volaille à la moutarde de Meaux	24.-
Coquelet à l'estragon	30.-
Magret de canard à l'orange	30.-
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.-
Choucroute de fruits de mer ou alsacienne royale	26.-
Festival de spaghetti aux diverses sauces	22.-

DESSERTS en ALTERNATIVE

Flan caramel	4.-
Mousse ou gâteau au chocolat	7.-
Chaud-froid aux fruits des bois	12.-
Omelette norvégienne	12.-
Meringue glacée	11.-
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

