

# Proposition de menus pour banquets dès 15 personnes par menu

## Hôtel de la Croix-Blanche

Route de Neuchâtel 12 / Cressier

Téléphone : 032/757.11.66 Fax : 032/757.32.15

Internet : [www.croix-blanche.ch](http://www.croix-blanche.ch) E-mail : [info@croix-blanche.ch](mailto:info@croix-blanche.ch)

### Menu 1

Saucisson en brioche  
Salade vigneronne  
\*\*\*

Filets de pâlée sauce  
neuchâteloise  
Pommes vapeur  
\*\*\*

Soufflé glacé-du Val-de-  
Travers

Fr. 65.-

### Menu 2

Filet de bondelle fumée  
Vinaigrette aux œufs et  
tomates  
\*\*\*

Pièce de bœuf braisé  
Gratin dauphinois  
Haricots verts  
\*\*\*

Sorbet à la reine des  
vergers de Cressier arrosé  
de son eau-de-vie

Fr. 38.-

### Menu 3

Feuilleté forestière  
\*\*\*

Rôti de porc au blanc  
De Cressier  
Pommes rissolées  
Feuilles d'épinards  
Au beurre  
\*\*\*

Coupe Jacques

Fr. 30.-

### Menu 4

Pâté maison garni  
\*\*\*

Gigot d'agneau provençal  
Pommes boulangères  
Courgettes à la tomate  
\*\*\*

Flan caramel

Fr. 35.-

### Menu 5

Filets de perche meunière

\*\*\*

Poularde aux champignons

Pommes frites

Salade verte et tomates

\*\*\*

Sorbet citron arrosé

Fr. 45.-

### Menu 6

Filet de truite fumée sauce

vinaigrette aux œufs et

tomates

\*\*\*

Jambon de campagne

Gratin dauphinois

Salade du marché

\*\*\*

Tarte aux fruits

Fr. 38.-

### Menu 7

Consommé au Porto

Ferreira

\*\*\*

Filets de sole Marguery

\*\*\*

Pintade forestière

Pommes sautées

Choux-Fleurs mimosa

\*\*\*

Panachée de fruits

exotiques

Fr. 65.-

### Menu 8

Salade de pigeon au

vinaigre de framboise

\*\*\*

Blanquette de veau à

l'ancienne

Riz sauvage

Carottes clamart

\*\*\*

Toute au choix

Fr. 65.-

### Menu 9

Consommé madrilène  
\*\*\*

Filets de perche meunière  
\*\*\*

Côte de veau aux chanterelles  
Pommes dauphine  
Jardinière de légumes  
\*\*\*

Gratin de baies des bois

Fr. 68.-

### Menu 10

Choix de terrines maison  
Toast et beurre  
\*\*\*

Filets mignons de porc aux  
chanterelles  
Nouilles au beurre  
Salade de saison  
\*\*\*

Omelette norvégienne

Fr. 65.-

### Menu 11

Terrine de saumon fumé à la  
crème de ciboulette  
\*\*\*

Feuilleté aux champignons  
\*\*\*

Filet de bœuf au Pinot Noir  
De Cressier  
Pommes dauphine  
Jardinière de légumes  
\*\*\*

Flan caramel maison

Fr. 68.-

### Menu 12

Cocktail de crevette au  
pamplemousse rose  
\*\*\*

Feuilleté aux champignons  
\*\*\*

Mignons de veau aux 3 poivres  
Gratin dauphinois  
Jardinière de légumes  
\*\*\*

Soufflé glacé maison du  
Val-de-Travers

Fr. 75.-

### Menu 13

Assiette du pêcheur

\*\*\*

Feuilleté aux champignons

\*\* \*

Train de côtes de bœuf au four

Pommes rissolées

Bouquetière de légumes

\*\*\*

La ronde de fromages

\*\*\*

Vacherin glacé maison

Fr. 95.-

### Menu 14

Médailon de foie gras sur son  
brillant de gelée au Porto

Ferreira

\*\*\*

Feuilleté de ris de veau au  
poireau

\*\* \*

Sorbet pamplemousse rose  
au campari

\*\*\*

Mignons de veau au jus de  
truffe

Pommes dauphine

Bouquetière de légumes

\*\*\*

La ronde de fromages

\*\*\*

Eventail de fruits exotiques

Fr. 115.-