



# Pinte de Pierre-à-Bot

Pierre-à-Bot 106, 2000 Neuchâtel Tel.: 032 725 33 80  
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.  
Postcard-EC-Visa-Eurocard

Internet : [www.pintedepierreabot.ch](http://www.pintedepierreabot.ch) e-mail : [pinte.ch@bluewin.ch](mailto:pinte.ch@bluewin.ch)

**Accès:** Depuis Neuchâtel centre, suivre :  
« Déchetterie » puis « Chaux-de-Fonds » et  
prendre à droite sur « Chaumont » sur env.  
700 m. et tourner à gauche sur  
« Pinte de Pierre-à-Bot »  
**Bonne route !**

## PROPOSITIONS DE MENU DES 10 PERSONNES (à réserver min. 2 jours avant la date du repas) :

Tous ces menus sont permutables, 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**. 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 1.3.2010 remplaçant les propositions précédentes, modifications ultérieures réservées.

### PROPOSITIONS D'APERU:

1 : Assortiment de salés, chips...	1.--
2 : 1+Olive, feuilletés	2.--
3 : 2+ cubes de fromage	2.50
4 : 3+ Dips (légumes et mayonnaises)	3.--
5 : 4+ Carrés de quiches et pizza fromage, lég., champi., crevettes, etc.)	5.--
6 : 5+ Roulades de canapés diverses	6.--
7 : 6+ Plat froid (charcuteries, fromages)	8.--
8 : Amuses-bouche grecs dès	9.--

Forfait avec boissons sur demande

### PROPOSITIONS DE BUFFET:

Presque toutes les propositions de menu peuvent être servies en buffet. Néanmoins, nous nous tenons à votre disposition pour toutes autres suggestions.

### MENU PINTE:

<b>Entrées:</b>	
Assiette de viande séchée	8.--
<b>Plat principal:</b>	
Diverses fondues aux fromagex dès	19.--
ex: neuchâteloise, moitié-moitié, tomate, morille, bolet, herbes, curry, etc.	
<b>Desserts:</b>	
Salade de fruits frais	5.--

### MENU METAIRIE:

<b>Entrées:</b>	
Salade verte	4.50
Salade mêlée	6.50
Croûte aux morilles	13.--
<b>Suites:</b>	
Jambon à l'os, légumes	19.--
Côtelette de porc, légumes	16.--
Filets mignons aux champignons	24.--
légumes de saison (suppl. morilles 5.--)	
Steak de boeuf ou de cheval, légumes	20.--
Sauces à choix, dès	3.--
<b>Avec à choix:</b> - Frites - Röstis	
- Gratin dauphinois	
<b>Desserts:</b>	
Cornet à la crème	3.50
Meringue glacée	8.--
Tarte à la crème	4.--
Flan caramel	4.--
Coupe maison	6.--
Assortiment de fromages	7.50

### MENU DU JOUR:

(servies uniquement en semaine à midi)

Assiette du jour selon l'offre du moment	14.--
Menu forfait comprenant l'entrée du jour, l'assiette du jour, le dessert du jour, une minérale 3dl ou bière 2,5dl ou vin 1dl et un café ou thé	23.--

### MENUS TERROIRS SUISSES:

<b>Entrées froides:</b>	
Truite fumée et saucisson neuchâtelois	10.--
Assiette de viande séchée	8.--
Assiette valaisanne	8.--
<b>Entrées chaudes:</b>	
Quiche neuchâteloise	9.--
Soupe à l'orge des grisons	6.--
Minestrone du Tessin	6.--
<b>Suites:</b>	
Raclette	22.--
Fondue aux tomates	22.--
Filet de palée à la neuchâteloise	22.--
Jacquerie neuchâteloise aux escargots	22.--
Tripes à la neuchâteloise	20.--
Plat bernois ou choucroute garnie	22.--
Costines à la tessinoise	20.--
<b>Fromages:</b>	
Tomme neuchâteloise	6.--
Formaggini à l'huile d'olive	7.--
<b>Desserts:</b>	
Salade de fruits frais	5.--
Sorbet prune/prune	7.--
Tiramisu maison	9.--
Sorbet à l'Absinthe maison	9.--

### MENU GREC:

<b>Entrées:</b>	
Tamara, Tsatsiki, Dolmas,	11.--
Midhia saghanaki, Chtipiti et Salade grecque	
<b>Suites:</b>	
Filet de Baudroie au citron et origan	24.--
Crevette géante flambée à l'Ouzo	28.--
Souvlakis Pdt. et tomate au four	21.--
Stifadho Pdt. et tomate au four	21.--
<b>Desserts:</b>	
Assortiment de desserts grecs	8.50

### MENU ITALIEN:

<b>Entrées:</b>	
Tomates et Mozzarella	9.--
Assiette de salami	6.--
Spaghettis sauce à choix	10.--
<b>Suites:</b>	
Festival de spaghettis	18.--
aux diverses sauces	
Piccata milanaise	22.--
Saltimbocca veau (poulet, porc 23.--)	28.--
<b>Desserts:</b>	
Cassata sicilienne	5.50

### MENU CHASSE:

(Seulement durant la chasse)

<b>Entrées:</b>	
Croûte forestière	9.--
12 Escargots (6: 9.--)	18.--
<b>Suites:</b>	
Médaille de cerf chasseur	26.--
Fondue vigneronne au cerf spätzlis, diverses sauces	30.--
<b>Desserts:</b>	
Poire au chocolat chaud et glace vanille	6.--

### MENU GOURMAND:

<b>Entrées:</b>	
Terrine et salades	10.--
Feuilleté au saumon ou morille, salades	14.--
Filet de perches	15.--
12 Escargots (6: 9.--)	18.--
Crevettes géantes à l'ail	18.--
<b>Suites:</b>	
Fondue Bacchus (fruits de mer)	30.--
Grillade fruits de mer et poissons	30.--
Fondue vigneronne (viandes)	30.--
Fondue chinoise fraîche (viande)	30.--
Grillade de viandes (terrasse) servis avec diverses sauces, frites ou riz	30.--
<b>Fromages:</b>	
Tomme chaude	6.50
<b>Desserts:</b>	
Tarte à la crème	4.--
Tartelette au citron	5.50
Sorbets	4.50
Coupe au vieux marc	7.--
Fondue de chocolat aux fruits	10.--

### MENU DE FETE:

<b>Entrées froides:</b>	
Crème de concombre ou Gaspacho	6.--
Melon et jambon cru	8.50
Cocktail de crevette	9.--
Saumon fumé sauce raifort et toast	12.--
Filet de truite fumée, raifort, toast	10.--
Foie gras garni toast et beurre	18.--
<b>Entrées chaudes:</b>	
Consommé au Porto ou à l'oeuf	5.--
Crème de tomate	7.--
Bisque de homard	10.--
Feuilleté aux morilles ou saumon	12.--
<b>Trou normand:</b>	
Sorbet prune et eau de vie de prune	8.--
<b>Suites:</b>	
Filet de Lotte de mer à l'aneth	24.--
Filet de perches aux amandes	26.--
Escalope de saumon aux fruits de mer	28.--
Crevette géante à l'ail	28.--
Coquelet à l'estragon, légumes	25.--
Suprême de volaille moutarde Meaux,	20.--
Magret de canard à l'orange, légumes	24.--
Rôti de veau à l'estragon, légumes	28.--
Tournedos aux morilles, légumes	36.--
Roastbeef chaud sauce béarnaise, légumes	33.--
Boeuf braisé bourguignon, légumes	26.--
Gigot d'agneau provençal, légumes	24.--
<b>Avec à choix:</b> Frites - Gratin dauphinois, Röstis - Pommes croquettes, polenta	
Purée mousseline - Pommes natures - Riz ou risotto - Pâtes à choix	
<b>Fromages:</b>	
Assortiment de fromages	7.50
<b>Desserts:</b>	
Vacherin glacé	6.50
Chaud-froid aux fruits des bois	9.50
Omelette Norvégienne	9.50
Sorbet citron et Vodka	8.--
Mousse au chocolat	6.50
Coulant au chocolat	9.--
Tarte Tatin	6.50

