



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 e-mail : 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+ Canapés/roulades 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:

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

MENU METAIRIE:

| | |
|--|-------|
| Entrées: | |
| Salade verte | 4.50 |
| Salade mêlée | 6.50 |
| Croûte aux morilles | 13.-- |
| Suites: | |
| 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.-- |
| Avec à choix: - Frites - Röstis | |
| - Gratin dauphinois | |
| Desserts: | |
| 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:

| | |
|--|-------|
| Entrées froides: | |
| Truite fumée et saucisson neuchâtelois | 10.-- |
| Assiette de viande séchée | 8.-- |
| Assiette valaisanne | 8.-- |
| Entrées chaudes: | |
| Quiche neuchâteloise | 9.-- |
| Soupe à l'orge des grisons | 6.-- |
| Minestrone du Tessin | 6.-- |
| Suites: | |
| 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.-- |
| Fromages: | |
| Tomme neuchâteloise | 6.-- |
| Formaggini à l'huile d'olive | 7.-- |
| Desserts: | |
| Salade de fruits frais | 5.-- |
| Sorbet pomme-pomme | 7.-- |
| Tiramisu maison | 9.-- |
| Sorbet à l'Absinthe maison | 9.-- |

MENU GREC:

| | |
|--|-------|
| Entrées: | |
| Tamara, Tsatsiki, Dolmas, | 11.-- |
| Midhia saghanaki, Chtipiti et Salade grecque | |
| Suites: | |
| 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.-- |
| Desserts: | |
| Assortiment de desserts grecs | 8.50 |

MENU ITALIEN:

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

MENU CHASSE:

(Seulement durant la chasse)

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

MENU GOURMAND:

| | |
|--|-------|
| Entrées: | |
| 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.-- |
| Suites: | |
| 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.-- |
| Fromages: | |
| Tomme chaude | 6.50 |
| Desserts: | |
| 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:

| | |
|---|-------|
| Entrées froides: | |
| 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.-- |
| Entrées chaudes: | |
| Consommé au Porto ou à l'oeuf | 5.-- |
| Crème de tomate | 7.-- |
| Bisque de homard | 10.-- |
| Feuilleté aux morilles ou saumon | 12.-- |
| Trou normand: | |
| Sorbet prune et eau de vie de prune | 8.-- |
| Suites: | |
| 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.-- |
| Avec à choix: Frites - Gratin dauphinois, Röstis - Pommes croquettes, polenta Purée mousseline - Pommes nature - Riz ou risotto - Pâtes à choix | |
| Fromages: | |
| Assortiment de fromages | 7.50 |
| Desserts: | |
| 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 |

