



# Vert-Bois

## Suggestions de menus Eté 2018

(dès env. 7 personnes, sur réservation)

C'est avec plaisir que nous vous soumettons des suggestions de menus actuels.  
dans l'idée que vous définissiez si possible un menu commun, pour le plaisir de la convivialité.  
De légers changements peuvent intervenir en fonction du marché.  
La TVA à 8% est comprise dans les prix indiqués  
Bien sûr nous restons à votre disposition pour d'autres idées,  
ou pour un menu-surprise de saison ou un menu personnalisé selon un budget donné, par exemple.

### Menu 1

#### Amuse-bouche de saison

Carpaccio de veau cuit rosé, brunoise de tomate et artichaut breton

Carré d'agneau d'Ecosse (pré-salé) rôti au thym,  
paillason de pomme-de-terre et garniture estivale

Chaud-froid d'abricot et nectarine, crème glacée yoghurt

Fr. 76.-TVA incluse



### Menu 2

#### Amuse-bouche de saison

Duo de saumon d'Ecosse mariné et palée du lac de Neuchâtel fumée à froid,  
timbale de ratatouille servie froide

Carré de veau (Franches-Montagnes) aux chanterelles.  
paillason de pomme-de-terre et garniture estivale

Parfait glacé à la fée verte OU Parfait glacé aux framboises (*sans alcool*)

fr. 78.- TVA incluse



### Menu 3

#### Amuse-bouche de saison

Salade estivale du pêcheur au vinaigre de framboise  
(*calmars, gambas, noix de saint-jacques...*)

Suprême de pintade aux chanterelles,  
paillason de pomme-de-terre et garniture estivale

Palette de sorbets aux fruits d'été

fr. 68.- TVA incluse



#### Menu 4

##### **Amuse-bouche de saison**

Filet de truite du Doubs étuvé aux girolles

Aiguillette de bœuf (Franches-Montagnes) sauce béarnaise,  
paillasson de pomme-de-terre et garniture estivale

Crème brûlée aux cerises

fr. 69.- TVA incluse



#### Menu 5

##### **Amuse-bouche de saison**

Mi-cuit de thon au sésame à la japonaise

Magret de canard des Landes à l'orange,  
riz basmati et légumes sautés

Soupe glacée de melon, sorbet fraise/framboise

fr. 68.- TVA incluse



#### Menu 6

##### **Amuse-bouche de saison**

Médailon de lotte d'Ecosse grillée au beurre blanc

Filet de bœuf rôti (Franches-Montagnes) sauce bordelaise  
paillasson de pomme-de-terre et garniture estivale

Tarte meringuée au citron vert, crème glacée macadamia

fr. 82.- TVA incluse



#### **AVANT LE DESSERT...**

En cas de suppression de l'amuse-bouche, nous déduisons fr. 5.- du prix du menu.

Souhaitez-vous proposer des fromages selon l'envie du moment, à vos convives?  
Suppl. fr.10.- par personne

Le choix du menu de groupe doit nous être communiqué min. une semaine à l'avance,  
dans la mesure du possible.

Quant au nombre définitif de participants,  
veuillez nous le communiquer 24h à l'avance  
et ce nombre sera pris en considération pour la facturation.

Merci de votre confiance et au plaisir de vous recevoir à Mont-Crosin.