

Aperotime

Janvier à Mars

CHOIX DE PLATS POUR 20 PERSONNES :

- Plat de crudités avec sauces pour 20 personnes : fr. 90.-
- Plat de fromages suisses pour 20 personnes : fr. 130.-
- Plat de viandes froides suisses pour 20 personnes : fr. 160.-
- Petites miches de pain pour 20 personnes : fr. 25.-

SOUPES CHAUDES PREPAREES AVEC DES LEGUMES FRAIS

POUR 20 PERSONNES / 3dl par personne :

Fr. 120.- sans bols / sans cuillères

Fr. 150.- avec bols et cuillères

VARIETES A CHOIX :

- Courge
- Courgettes et pommes-de-terre
- Carottes et lait de coco
- Patates douces et lait de coco
- Brocolis
- Chou-fleur
- Carottes – céleri – poireaux
- Poivrons – pommes-de-terre
- Tomates – pommes-de-terre
- Chou vert- pommes-de-terre

Avril à Juin

PLATS POUR 20 PERSONNES :

- Plat de crudités avec sauces pour 20 personnes : Fr. 90.-
- Plat de fromages suisses pour 20 personnes : Fr. 130.-
- Plat de viandes froides suisses pour 20 personnes : Fr. 160.-
- Petites miches de pain pour 20 personnes : Fr. 25.-

CAKES SALES : 18 TRANCHES

Cake à Fr. 40.- :

- Saumon
- Chorizo

Cake à Fr. 45.- :

- Saumon – brocolis
- Jambon – pistaches
- Patates douces – jambon cru
- Saucisson neuchâtelois
- Poulet – estragon
- Asperges vertes – jambon cru

Cake à Fr. 50.- :

- Asperges vertes – morilles

Aperotime

SAUCISSON NEUCHATELOIS BRIOCHE : Fr. 45.- pour 15 tranches

SOUPES CHAUDES PREPAREES AVEC DES LEGUMES FRAIS

POUR 20 PERSONNES / 3dl par personne :

Fr. 120.- sans bols / sans cuillères

Fr. 150.- avec bols et cuillères

VARIETES A CHOIX :

- Courgettes et pommes-de-terre
- Carottes et lait de coco
- Patates douces et lait de coco
- Brocolis
- Chou-fleur
- Carottes – céleri – poireaux
- Poivrons – pommes-de-terre
- Tomates – pommes-de-terre

Juillet à Septembre

PLATS POUR 20 PERSONNES :

- Plat de crudités avec sauces pour 20 personnes : Fr. 90.-
- Plat de fromages suisses pour 20 personnes : Fr. 130.-
- Plat de viandes froides suisses pour 20 personnes : Fr. 160.-
- Petites miches de pain pour 20 personnes : Fr. 25.-

CAKES SALES : 18 TRANCHES

Cake à Fr. 40.- :

- Saumon
- Chorizo

Cake à Fr. 45.- :

- Saumon – brocolis
- Jambon – pistaches
- Patates douces – jambon cru
- Saucisson neuchâtelois
- Poulet – estragon
- Courgettes – tomates séchées

Cake à Fr. 50.- :

- Patates douces – morilles

SAUCISSON NEUCHATELOIS BRIOCHE : Fr. 45.- pour 15 tranches

Aperotime

SOUPE CHAUDES PREPAREES AVEC DES LEGUMES FRAIS

POUR 20 PERSONNES / 3dl par personne :

Fr. 120.- sans bols / sans cuillères

Fr. 150.- avec bols et cuillères

VARIETES A CHOIX :

- Courgettes et pommes-de-terre
- Carottes et lait de coco
- Patates douces et lait de coco
- Brocolis
- Chou-fleur
- Carottes – céleri – poireaux
- Poivrons – pommes-de-terre
- Tomates – pommes-de-terre

Octobre à Décembre

PLATS POUR 20 PERSONNES :

- Plat de crudités avec sauces pour 20 personnes : Fr. 90.-
- Plat de fromages suisses pour 20 personnes : Fr. 130.-
- Plat de viandes froides suisses pour 20 personnes : Fr. 160.-
- Petites miches de pain pour 20 personnes : Fr. 25.-

CAKES SALES : 18 TRANCHES

Cake à Fr. 40.- :

- Saumon
- Chorizo

Cake à Fr. 45.- :

- Saumon – brocolis
- Jambon – pistaches
- Patates douces – jambon cru
- Courge – jambon cru
- Saucisson neuchâtelois
- Poulet – estragon
- Courgettes – tomates séchées

Cake à Fr. 50.- :

- Patates douces – morilles
- Courge – morilles

SAUCISSON NEUCHATELOIS BRIOCHE : Fr. 45.- pour 15 tranches

SOUPE CHAUDES PREPAREES AVEC DES LEGUMES FRAIS

POUR 20 PERSONNES / 3dl par personne :

Fr. 120.- sans bols / sans cuillères

Fr. 150.- avec bols et cuillères

Aperotime

VARIETES A CHOIX :

- Courge
- Patates douces
- Carottes et lait de coco
- Patates douces et lait de coco
- Brocolis – pommes-de-terre
- Chou-fleur
- Panais
- Carottes – céleri – poireaux – pommes-de-terre