

## Composez vos menus de fêtes !

Vous venez au Louverain pour une fête de famille, un mariage, un anniversaire, une grande occasion, composez votre menu avec nos propositions ci-après ! Bien entendu, nous restons à votre disposition pour évoquer tout autre mets ou boisson que vous aimeriez pouvoir déguster !

Tous les prix ci-après sont avec TVA (2014).

### Apéritifs

Chips, cacahuètes, olives	CHF 5.- / personne
Chips, cacahuètes, olives, feuilletés	CHF 7.- / personne
Sèche au lard (pâte feuilletée avec lardons, cumin et beurre)	CHF 5.50 / personne
Mini-choux salés (saumon, terrine, saucisse, crudités)	CHF 13.50 / personne

### Boissons

Eau minérale	CHF 6.- / 75 cl
Jus d'orange	CHF 8.- / litre
Fanta, cola	CHF 4.- / 50 cl
Pinot noir de Neuchâtel & spécialités neuchâteloises (Œil de perdrix, Pinot gris, Chardonnay...)	CHF 34.- / 75 cl
Vin blanc de Neuchâtel (Chasselas)	CHF 26.- / 75 cl
Minervois rouge (France)	CHF 17.- / 75 cl
Thés / cafés filtre en buffet libre service (La Semeuse)	CHF 4.50 / personne
Thés / cafés servis à table (La Semeuse)	CHF 3.50 / boisson
Droit de bouchon (boissons apportés par les clients)	
Vins	CHF 17.- / 75 cl
Boissons sans alcool	CHF 4.- / litre
Bières	CHF 2.- / 33 cl
Alcools fort	CHF 40.- / 75 cl

Tous les prix ci-après s'entendent par personne, TVA incluse.

Tous nos mets sont servis sous forme de buffet.

## Entrées

Terrine Maison aux pruneaux (porc, veau, pruneaux)	
Salade Waldorf (céleri frais avec ananas)	CHF 15.-
Saumon fumé au Louverain, beurre, toasts (saumon d'élevage Norvège, câpres, rondelles d'oignons, citrons frais)	CHF 18.-
Buffet "Mont-Racine" (saumon fumé, terrine, viande séchée et fumée au Louverain, saucisse sèche)	CHF 24.-
Viande séchée et fumée au Louverain, mixed-pickels	CHF 19.-
Crudités (minimum 8 sortes de salades)	CHF 12.-
Salade Mesclun (mélange de salade verte, pommée, lolo, trévisse, et feuilles de chêne)	CHF 8.-

"Cuisiner, c'est toujours un travail. Cette tâche répétée, laborieuse souvent, ingrate parfois, périlleuse à l'occasion, devient une authentique source de bonheur lorsqu'elle devient création."

**Pierre Gagnaire**

Tous les prix ci-après s'entendent par personne, TVA incluse.

## Second plat (potages)

Consommé frais "Célestine" (pur bœuf, mijoté pendant 12 heures, avec une julienne de crêpes aux fines herbes)	CHF 7.-
Consommé frais "Princesse" (orge perlé, suprême de volaille poché en petits cubes, tendre et moelleux)	CHF 8.50
Crème de brocolis et amandes effilées (brocolis, oignons, blancs de poireaux, crème 35%, jaune d'œuf)	CHF 6.-
Crème de champignons (champignons selon saison, échalotes, farine de riz, fond de champignons, crème 35%, jaunes d'œufs)	CHF 7.50
Gazpacho (potage froid idéal pour l'été : tomates, poivrons, huile d'olive, consommé)	CHF 6.-
Oxtail clair (potage à base de queue de bœuf, coupée en petits cubes, et mise en garniture dans l'oxtail)	CHF 9.-

**Ces mets sont servis avec notre pain maison,  
à base de miel fermenté et de céréales complètes du Val-de-Ruz !**

Tous les prix ci-après s'entendent par personne, TVA incluse.

Tous nos mets sont servis sous forme de buffet.

## Plat principal

Rôti de porc au romarin (cou de porc cuit au four, mijoté 3 heures en cuisson lente)	CHF 22.-
Filets mignons de porc à la moutarde gros grains	CHF 32.-
Filets mignons de porc aux citrons verts	CHF 34.-
Filets mignons de porc aux chanterelles	CHF 38.-
Filets mignons de porc aux morilles	CHF 39.-
Longe de veau à la moutarde gros grains	CHF 36.-
Longe de veau aux citrons verts	CHF 38.-
Longe de veau aux chanterelles	CHF 42.-
Longe de veau aux morilles	CHF 43.-
Bœufs braisé au Pinot Noir de Neuchâtel (morceaux de bœuf pris dans l'épaule et cuit dans un jus de veau)	CHF 26.-
Rosbif tiède et jus nature, ou au gingembre	CHF 35.-
Rosbif tiède sauce béarnaise (entrecôte de bœuf 1 <sup>er</sup> choix, cuite à 80°C plusieurs heures)	CHF 41.-
Suprême de pintade à l'estragon (suprêmes saisis sur peau, puis étuvés, déglacés au vinaigre d'estragon, vin blanc, fond de volaille, crémé à la fin avec estragon ciselé à la minute)	CHF 34.-

Féculents (un choix)	Légumes (un choix)
Riz nature, Risi bisi (riz et petits pois)	Endives braisées
Pâtes au beurre	Carottes glacées
Gratin dauphinois	Tomates provençales
Couscous	Brocolis aux graines et huile de sésame
Pommes purées (avec des pommes de terre fraîches et crème)	Jardinière de légumes de saison à l'huile d'olive
Riz cantonais (supplément de CHF 2.-) : riz parfumé, dés de jambon, œufs, carottes, petits pois	Asperges fraîches (mi-avril à mi-juin ; supplément de CHF 2.-)
Pommes fondantes	Gratin de choux-fleurs au parmigiano reggiano
Riz thaï parfumé au jasmin	
Pommes rissolées, aux herbes ou nature	

Tous les prix ci-après s'entendent par personne, TVA incluse.

## Notre spécialité

### LA TORREE NEUCHATELOISE

*Saucissons neuchâtelois artisanal tendre et juteux,  
emballés dans des feuilles de choux frisé, cuit sur la braise.*

*Servi avec des pommes de terre au four « backed potatoes » et  
une sauce au fromage blanc crème ciboulette et jus de citron.*

*Accompagnée d'un riche buffet de délicieuses salades fraîches et du terroir.*

CHF 37.-

## Fromages

5 sortes selon désir du client ou selon le marché du jour  
(choix parmi des pâtes dur, mi-dur, molle, mi-molle) CHF 7.-

## Desserts

Mini-choux (chocolat, moka, orange)	CHF 9.-
Crème fraîche renversée au caramel	CHF 6.50
Mousse au chocolat noir	CHF 7.50
Mousse au chocolat blanc, et graines de pavot bleu	CHF 7.50
Crêpes fourrées au citron	CHF 7.-
Jalousie aux poires, sauce au bourbon de vanille	CHF 8.-
Jalousie aux pommes, sauce au bourbon de vanille	CHF 8.-
Compote de pruneaux tiède et glace à la cannelle	CHF 6.50
Crème de fruits de la passion	CHF 6.-
Salade de fruits frais avec ou sans kirsch	CHF 7.-
Pièce montée des Mariés (ou de la personne fêtée) - soit glacée (type vacherin) - soit non glacée (type Eugénie) - arômes à votre choix	CHF 9.-