

## Forfaits apéritifs et cocktails dînatoires - dès 25 personnes

---

### **Forfait**

*CHF 7.- par personne*

#### **Servi froid**

Forfait

Flûtes au beurre très croustillantes

Canapés au tartare de légumes frais, parfumés à l'huile d'olive vierge

Canapés au foie gras mi-cuit en terrine et sa garniture

### **Forfait**

*CHF 10.- par personne*

#### **Servi froid**

Canapés au tartare de saumon, légèrement fumé, parfumé au gingembre

Canapés au foie gras mi-cuit et pommes caramélisées

Dips de légumes, sauce avocat et sauce tomate épicée

\*\*\*

#### **Servi chaud**

Notre sèche au lard et à la crème, spécialité neuchâteloise, servie chaude

### **Forfait**

*CHF 13.- par personne*

#### **Servi froid**

Flûtes au beurre très croustillantes

Olives noires à la provençale

Canapés au salpicon de légumes à la rucola et pignons de pin

Canapés au carpaccio de veau, parmesan et pignons de pin

Dips de légumes, sauce avocat et sauce tomate épicée

\*\*\*

#### **Servi chaud**

Notre sèche au lard et à la crème, spécialité neuchâteloise, servie chaude

# la fugue

ALPES ET LAC

## **Forfait « grand apéritif »**

*CHF 19.- par personne*

### **Servi froid**

Flûtes au beurre très croustillantes  
Feuilleté au poireau et saucisson neuchâtelois  
Canapé à la mousseline de bondelle parfumée au raifort  
Canapé au carpaccio de bœuf et parmesan  
Canapé au foie gras de canard, chutney à l'ananas

\*\*\*

### **Servi chaud**

Brochettes de gambas aux amandes et persil  
Notre sèche au lard et à la crème, spécialité neuchâteloise  
Notre focaccia à la tomate et aux olives

## **Forfait « cocktail dînatoire »**

*CHF 27.- par personne*

### **Servi froid**

Crème de panais et sa brochette de saucisson neuchâtelois  
Dips de légumes, sauce avocat et sauce tomate épicée  
Pain surprise au saumon fumé, salami, jambon, viande séchée, fromage  
Strudel de bondelle fumée au raifort  
Canapé au carpaccio de veau et parmesan à l'huile d'olive vierge  
Canapé au foie gras mi-cuit et pomme caramélisée  
Canapé au jambon de Parme et petites figues sauvages marinées

\*\*\*

### **Servi chaud**

Brochette de gambas aux amandes et persil  
St. Jacques poêlée, son risotto parfumé à la truffe blanche, servies chaudes  
Notre sèche au lard et à la crème, spécialité neuchâteloise  
Notre focaccia à la tomate et aux olives

\*\*\*

Option - CHF 6.00 par personne

3 petits fours sucrés par personne

# la fugue

ALPES ET LAC

## **Forfait « grand dînatoire »**

*CHF 35.- par personne*

### **Servi froid**

Canapés aux rillettes de bondelle fumée à la crème de ciboulette

Canapé au foie gras mi-cuit et pommes caramélisées

\*\*\*

### **Servi chaud**

Bisque de crustacés parfumée au vieux Marc d'Auvernier

Jambon à l'os et champignons « Panicaut » de Cernier

Feuilleté à l'étuvée de poireau et saucisson neuchâtelois

Beignets croustillants au Chavignol

Sot-l'y-laisse sautés au curry et patates douces, servis en cuillères

Mousse d'avocat et saumon fumé, servies en cuillères

St. Jacques poêlées, risotto parfumé à la truffe blanche

Brochette de gambas aux amandes et persil

Notre sèche au lard et à la crème, spécialité neuchâteloise

Notre focaccia à la tomate et aux olives

\*\*\*

### **Option +CHF 6.- par personne**

3 petits fours sucrés par personne

## Informations et réservations

---

Restaurant La Fugue d'Alpes et Lac

Place de la Gare 2, 2000 Neuchâtel

032 723 19 19 - [info@lafugue-restaurant.ch](mailto:info@lafugue-restaurant.ch)

[www.lafugue-restaurant.ch](http://www.lafugue-restaurant.ch)