

la fugue

ALPES ET LAC

Forfaits apéritifs et cocktails dînatoires - dès 15 personnes

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 - www.lafugue-restaurant.ch

Forfait #1

CHF 4.- par personne

Flûtes au beurre très croustillantes artisanales, olives vertes

Tarallini à la fleur de fenouil

Forfait #2

CHF 8.- par personne

Flûtes au beurre très croustillantes, olives vertes

Canapés au salpicon de légumes frais et de quinoa, parfumés à l'huile d'olive vierge

Canapé au tartare de bœuf du pays aux herbes et parmesan

Forfait #3

CHF 14.- par personne

Servi froid

Canapés à la mousseline de brochet et aux herbes fraîches, citron

Canapés au foie gras de canard mi-cuit et chutney de fruits du moment

Dips de légumes, sauce avocat et sauce tomate épicée

Servi chaud

Crème de légumes du moment

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

la fugue

— ALPES ET LAC —

Forfait « végétarien »

CHF 14.- par personne

Servi froid

Flûtes au beurre très croustillantes, olives vertes à la provençale
Canapés au salpicon de légumes frais et de quinoa, parfumés à l'huile d'olive vierge
Canapés à la Tête de Moine et marmelade de cerises noires
Dips de légumes, sauce avocat et sauce tomate épicée

Servi chaud

Crème de légumes du moment
Notre sèche aux tomates et au fromage

Forfait « grand apéritif »

CHF 21.- par personne

Servi froid

Flûtes au beurre très croustillantes
Canapés aux rillettes de brochet aux herbes
Canapés au tartare de bœuf et parmesan
Canapés au foie gras de canard, chutney aux fruits du moment

Servi chaud

Gambas aux amandes et persil
Feuilleté aux poireaux et saucisson neuchâtelois
Notre sèche au lard et à la crème, spécialité neuchâteloise
Notre sèche aux tomates et au fromage

la fugue

ALPES ET LAC

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
Canapés au carpaccio de veau et parmesan à l'huile d'olive vierge
Canapés au foie gras mi-cuit et pommes caramélisées
Canapés au jambon de Parme et petites figues sauvages marinées

Servi chaud

Brochettes de gambas aux amandes et persil
St. Jacques poêlées servies chaudes, risotto parfumé à la truffe blanche
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

Forfait « grand dînatoire »

CHF 35.– par personne

Servi froid

Canapés aux rillettes de bondelle fumée à la crème de ciboulette
Canapés 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 poireaux 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 sèche aux tomates et au fromage

Option +CHF 6.– par personne
3 petits fours sucrés par personne