



CARTE

des

Mets

2026

*Régalez vos convives et faites de chaque instant
un plaisir partagé*



LeCamp
Séjours & évènements



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nos repas de fêtes sont proposés à partir de 15 personnes, et nos apéritifs à partir de 20 personnes.

Afin de garantir une organisation optimale et une qualité constante, nous vous remercions de choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives.

Si nécessaire, un second choix de menu peut être prévu afin de répondre aux régimes alimentaires spécifiques et/ou aux intolérances (à nous signaler lors de la commande).

Nous attirons votre attention sur le fait que certaines allergies ou régimes particuliers, nécessitant une modification de produit et/ou de recette, peuvent entraîner une adaptation de la tarification.

Enfin, pour des raisons logistiques, les apéritifs et desserts composés sont préparés pour l'ensemble du groupe : les quantités ne peuvent donc pas être inférieures au nombre de convives.

SOMMAIRE

Apéritifs	p. 4
Entrées	p. 5
Plats principaux	p. 6-8
Au grill	p. 9
Paëlla	p. 10
Snacks	p. 11
Desserts	p. 12
Petits-déjeuners	p. 13
Vins	p. 14-15
Boissons	p. 16

En fonction des coûts de marchandises, la Fondation Le Camp se réserve le droit de modifier les prix mentionnés dans ce document.

APÉRITIF

Composez votre apéritif

(Minimum 5 choix)

Verrine de saison	CHF 3.00
<i>Velouté d'asperges/gaspacho/soupe de melon/velouté de courge</i>	
Roulades saumon fumé et fromage frais	CHF 4.00
Brochette de tomate et mozzarella	CHF 3.50
Dips de crudités et sauces	CHF 4.00
Feuilletés maison	CHF 3.00
Mini sandwich au thon	CHF 3.50
Verrine de chèvre et betterave	CHF 3.50
Canapé jambon ou salami ou saumon	CHF 3.00
Salade de crevettes aux agrumes	CHF 4.00
Brochette de crevette et chorizo	CHF 3.50
Brochette de melon* et jambon cru	CHF 3.00
Tartare de tomates sur son toast	CHF 3.00
Brochette de nouilles asiatiques et sauce aigre-douce	CHF 2.50
Croissants au jambon	CHF 4.00
Ramequin au fromage	CHF 3.50
Délice au jambon ou au beurre	CHF 3.50
Mini burger de bœuf	CHF 5.00

*Disponibilité en fonction des saisons

ENTRÉE

Terre & Mer

Ceviche de dorade	CHF 17.00
À la mangue accompagné d'une salade et vinaigrette à l'aneth au xérès	
Tataki de bœuf	CHF 19.00
Accompagné d'une sauce teriyaki et d'une salade	
Tartare de crevettes	CHF 18.00
Accompagné de mangue et avocat	
Tataki de thon	CHF 18.00
et son effiloché de légumes asiatiques	
Burrata et jambon cru	CHF 18.00
Accompagnée de pêches* rôties, roquette et vinaigre balsamique	
Carpaccio de veau	CHF 19.00
Accompagné de roquette, noisettes torréfiées et d'une huile de noisette	

Végétale

Carpaccio de pastèque*	CHF 15.00
Accompagné de feta, graines de sésame et menthe fraîche	
Feuilleté de champignons	CHF 15.00
Accompagné d'une salade de saison	
Burrata et tomates	CHF 16.00
Accompagnée de roquette, pignons et sauce pesto	
Carpaccio de betterave rouge	CHF 15.00
Accompagné de feta et d'une vinaigrette au thym	
Toast brioché de chèvre chaud	CHF 18.00
Accompagné d'une salade, des poires au miel et d'une vinaigrette aux agrumes	
Salade mêlée	CHF 8.00

*Disponibilité en fonction des saisons

PLATS

Viandes

Filet de bœuf, sauce Pinot noir	_____	CHF 40.00
Suprême de pintade, sauce citron	_____	CHF 29.00
Filet mignon, sauce morilles	_____	CHF 36.00
Saucisson neuchâtelois	_____	CHF 29.00

Possibilité de choisir une sauce aux morilles avec toutes les viandes, CHF 6.-

Accompagnements à choix

Riz basmati	Gratin dauphinois + CHF 3.00
Riz sauvage	Pommes Country
Tagliatelles	Pommes grenailles



Tous les plats sont accompagnés de légumes du marché.
Il ne peut y avoir qu'un choix d'accompagnement pour tous les convives.

Poissons

Risotto rosé aux gambas _____ CHF 30.00

Accompagné d'une tuile de parmesan

Dos de saumon sauce safran _____ CHF 35.00

Accompagné de riz basmati et de légumes du marché

Filet de truite sauce citronnée _____ CHF 28.00

Accompagné de pommes de terre nature et de légumes du marché

Filets de rouget sauce à l'orange _____ CHF 33.00

Accompagné d'un risotto citronné et tomates provençales

Végétariens

Tagliatelles aux morilles _____ CHF 28.00

Servi avec une tuile de parmesan

Burger végétarien _____ CHF 27.00

Composé de tomate, salade, oignons caramélisés, betterave ainsi que d'une mayonnaise.

Servi avec des pommes country

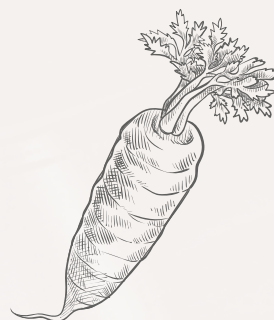
Médaille végétarien sauce poivre vert _____ CHF 26.00

Accompagnement à choix, voir page 7.

Escalope de tofu marinée au soja _____ CHF 26.00

Enveloppée de sésame et servi avec du riz basmati et des légumes du marché

Offre végétarienne de saison _____ prix sur demande



Enfants

Brochettes de poulet _____ **CHF 16.00**

Servi avec des pommes Country et des légumes du marché

Burger _____ **CHF 16.00**

Composé de tomate, salade, oignons caramélisés, cheddar, ainsi que de la mayonnaise

Servi avec des pommes country

Nuggets de poulet _____ **CHF 16.00**

Servi avec des pommes Country et légumes du marché

A la carte, portion enfant _____ **prix sur demande**

Servez le même menu à tous vos convives, y compris aux plus petits

Menus disponibles uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans.

AU GRILL

Pour les amateurs de viande

Salades _____ **CHF 8.50**

Salade verte, carottes, tomates et basilic, taboulé et pâtes

Grillades _____ **CHF 46.00**

Brochettes de poulet mariné, travers de porc, pavé de bœuf, assortiment de saucisses, légumes grillés, tomate grillée et pommes de terre grenailles

Pour les amateurs de poisson

Salades _____ **CHF 8.50**

Salade verte, carottes, tomates et basilic, taboulé et pâtes

Grillades _____ **CHF 48.00**

Brochettes de crevettes, filet de boudoir, steak de thon, tentacule de poulpe, légumes grillés, tomate grillée et pommes de terre grenailles

Pour les végétariens

Salades _____ **CHF 8.50**

Salade verte, carottes, tomates et basilic, taboulé et pâtes

Grillades _____ **CHF 38.00**

Brochettes de tofu et de légumes, médaillon végétarien, brochettes de halloumi, légumes et champignons grillés, tomate grillée et pommes de terre grenailles

Toutes nos grillades sont accompagnées de pain et de sauces.

PAËLLA

Traditionnelle

CHF 32.00

Riz safrané accompagné de poulet, chorizo, calamar, crevettes, moules, tomates, poivrons, petits pois et oignons

Végétarienne

CHF 29.00

Riz safrané accompagné de tomates, poivrons, petits pois et oignons

Servi uniquement à partir de 25 personnes.



SNACKS

Un petit creux au milieu de la nuit ?

Mini burger de bœuf	CHF 5.00
Délice à choix beurre ou jambon	CHF 3.00
Brochette de melon et jambon cru*	CHF 2.50
Mini sandwich au thon	CHF 3.50
Croissants au jambon	CHF 4.00
Ramequin au fromage	CHF 3.50
Brochette de nouilles asiatiques et sauce aigre-douce	CHF 2.50



*Disponibilité en fonction des saisons

DESSERTS

Verrines à choix

Mousse au chocolat _____ CHF 4.00

Parfait glacé _____ CHF 5.00

Saveur absinthe ou fruits rouges à choix

Tiramisu _____ CHF 5.00

Saveur café, fruit de la passion ou framboise à choix

Salade de fruits frais _____ CHF 5.00

Panna cotta _____ CHF 5.00

Saveur fruits rouges ou exotiques

Sur assiette

Tarte aux fruits _____ CHF 5.00

Moelleux au chocolat _____ CHF 6.00

Vacherin glacé* _____ Dès CHF 12.00

Pièce montée standard* _____ Dès CHF 12.00

* Réalisée par nos fournisseurs pâtisseries

Wodey Suchard et Boulangerie Conrad à CHF 12.00, ou Schmid SA à CHF 13.00

Si vous souhaitez collaborer avec un pâtissier tiers, un droit d'assiette de CHF 5.- sera facturé.

Fromages

Plateau de 3 fromages _____ CHF 6.00

Tomme, Le Petit-Creux et Gruyère mi-salé

Plateau de 6 fromages _____ CHF 12.00

Tomme, Le Creux-du-Van, Le Petit-Creux, Gruyère mi-salé, Bleu & Tête de moine

DOUX RÉVEIL

Petit-déjeuner _____

CHF 12.00

CHF 9.00 enfants de 4 à 16 ans

Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao, pain, beurre, confitures, fromage à tartiner, céréales et yogourt

Petit-déjeuner + _____

CHF 16.00

CHF 13.00 enfants de 4 à 16 ans

Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao, pain, croissant, beurre, confitures, fromage à tartiner, céréales, yogourt, charcuteries et fromages

Brunch _____

dès 25 personnes.

CHF 33.00

CHF 23.00 enfants de 4 à 16 ans

Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao, pain, tresse, croissant, beurre, confitures, céréales, yogourt, bircher, fromage à tartiner, charcuteries, lard grillé, mini saucisses, fromages, oeufs brouillés, oeufs à la coque et fruits



VINS

Caves de la Béroche

Chasselas, Sélection 5 communes, NE AOC	_____	CHF 31.00
Chardonnay Barrique, NE AOC	_____	CHF 37.00
Rouge Gorge	_____	CHF 28.00
Pinot noir, Hôpital de la Béroche	_____	CHF 35.00
Ampélos, NE AOC	_____	CHF 35.00
Galotta	_____	CHF 40.00
Pinot noir, Les Sorcières, NE AOC	_____	CHF 36.00

DOMAINE DES COCCINELLES

Chasselas NE AOC, bio	_____	CHF 28.00
Pinot gris, NE AOC, bio	_____	CHF 35.00
Oeil-de-Perdrix NE AOC, bio	_____	CHF 35.00
Pinot noir NE AOC, bio	_____	CHF 35.00
Cuvée Scarlet, bio	_____	CHF 36.00

Maufer & Cie SA

Brut/Demi-sec cuvée « Cordon », Cordon Or	_____	CHF 34.00
Brut/Demi-sec cuvée « Cordon », Cordon rosé	_____	CHF 34.00
Muscat blanc, cuvée « Sans Alcool », Cadet	_____	CHF 24.00

Un droit de bouchon de **CHF 18.00 par bouteille** (70/75cl) est facturé
si vous apportez votre vin et/ou champagne (à annoncer).

Les Vins de Boris Keller

Chasselas, Abbaye de Bevaix	_____	CHF 28.00
Sauvignon Blanc	_____	CHF 35.00
CK – Pinot Blanc	_____	CHF 30.00
Pinot Gris	_____	CHF 35.00
Lune de Miel	_____	CHF 38.00
OEil-de-Perdrix	_____	CHF 35.00
CK – Rosé	_____	CHF 29.00
Pinot Noir	_____	CHF 35.00
CK – Assemblage de rouges	_____	CHF 30.00
CK – Mara	_____	CHF 35.00
Vent d'Ange Noir	_____	CHF 42.00
Assemblage Libertin	_____	CHF 48.00

Vignoble Cousin

Les Lacustres, Pinot Blanc et Chasselas	_____	CHF 31.00
Cuvée Blanche	_____	CHF 34.00
Pinot Blanc, fût de chêne	_____	CHF 38.00
Cuvée Rouge	_____	CHF 32.00
Pinot Noir	_____	CHF 35.00
Garanoir	_____	CHF 35.00
Gamaret, fût de chêne	_____	CHF 40.00

Un droit de bouchon de **CHF 18.00 par bouteille (70/75cl)** est facturé
si vous apportez votre vin et/ou champagne (à annoncer).

BOISSONS

Minérales

Henniez naturelle	_____	75cl	CHF 6.00
Henniez gazeuse	_____	75cl	CHF 6.00
Sinalco Original, Cola ou Cola Zéro	_____	150cl	CHF 8.00
Nestea pêche ou citron	_____	150cl	CHF 8.00
Helmer citron	_____	150cl	CHF 8.00
Jus d'orange	_____	100cl	CHF 8.00
Jus de pomme, haute-tige	_____	100cl	CHF 8.00
Café & thé chaud	_____		CHF 3.20

Bières

Bière Boxer Old	_____	33cl	CHF 3.90
Bière Boxer - Autres gammes	_____	25cl	Prix sur demande
Fût de bière Boxer Old	_____	20l	CHF 190.00
Fût de bière - Boxer Blanche	_____	20l	CHF 230.00
Fût de bière - Autres gammes	_____	20l	Prix sur demande

Un droit de bouchon est facturé si vous apportez vos propres bières :
CHF 2.00 par bouteille de bière (tout type) 33cl
CHF 120.00 par fût de 20l de bière
(à annoncer)