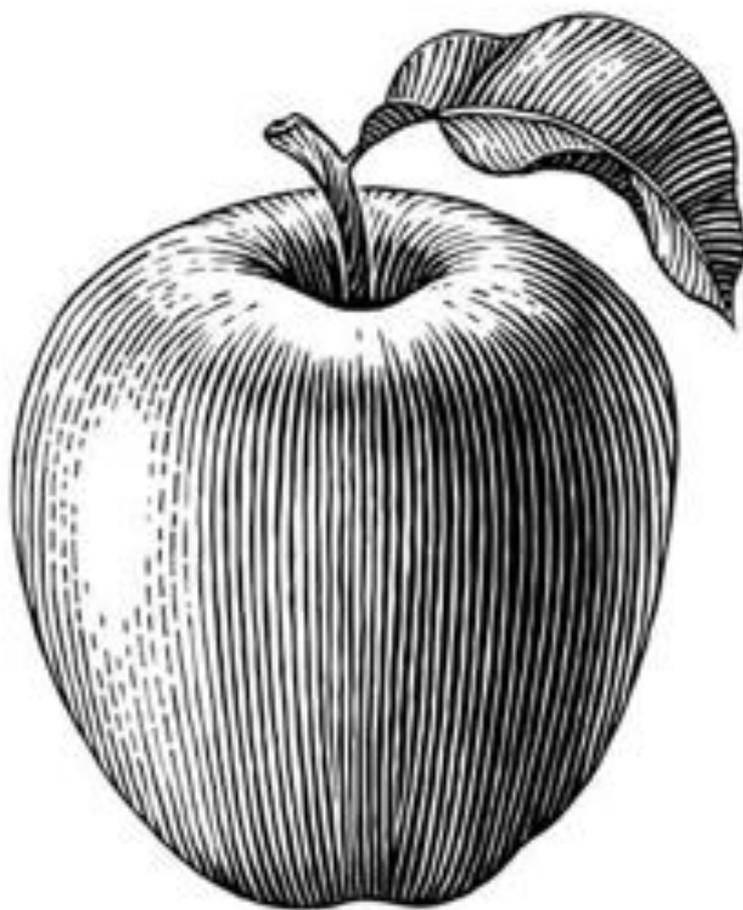


# MENUS DE FÊTE

## 2023



**LeCamp**  
Séjours & événements

Apéritifs

# Sur le Pouce

Verrine de saison

(soupe à la courge ou soupe de melon ou Gaspacho)

\*\*\*\*\*

Roulade saumon fumé raifort

\*\*\*\*\*

Brochettes de tomates-mozzarella

\*\*\*\*\*

Feuilletés maison

**CHF 10.00**



# Bienvenue chez nous

Verrine de saison

(soupe à la courge ou soupe de melon ou Gaspacho)

\*\*\*\*\*

Mousse au thon

\*\*\*\*\*

Canapés au jambon et saumon

\*\*\*\*\*

Brochettes de tomates-mozzarella

\*\*\*\*\*

Feuilletés maison

**CHF 14.00**



# À belles dents

Verrine de saison

(soupe à la courge ou soupe de melon ou Gaspacho)

\*\*\*\*\*

Croissants au jambon

\*\*\*\*\*

Cuillère de guacamole et crevettes

\*\*\*\*\*

Canapés au jambon et saumon

\*\*\*\*\*

Brochettes de tomates-mozzarella

\*\*\*\*\*

Feuilletés maison

**CHF 18.00**



# Olé !

*Apéritif d'inspiration hispanique*

Brochette de crevettes et chorizo

\*\*\*

Brochette de melon et jambon

\*\*\*

Demi-moules marinées

\*\*\*

Mousse thon & oignons

\*\*\*

Verrine de Gaspacho

\*\*\*

Tortillas et tomates

\*\*\*

Jambon Serrano sur pain tomate

\*\*\*

**CHF 18.00**



# C'est la fête !

Verrine de saison

(soupe à la courge ou soupe de melon ou Gaspacho)

\*\*\*

Roulade de saumon fumé et raifort

\*\*\*

Verrines de lentilles corail et feta

\*\*\*

Cuillère de guacamole et crevettes

\*\*\*

Brochette de nouilles asiatiques

\*\*\*

Canapés au jambon

Canapés au salami

Canapés au saumon

\*\*\*

Brochettes de tomates-mozzarella

\*\*\*

Feuilletés maison

\*\*\*

Mini sandwiches

\*\*\*\*\*

Tartelettes au citron

\*\*\*\*\*

Chausson aux pommes

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat

**CHF 34.00**



# Mer et Prairie

Carpaccio de saumon, citron vert et basilic roquette et parmesan

Vinaigrette Méditerranéenne

CHF 15.00

\*\*\*

Filet mignon, sauce Morilles

Poêlée de légumes provençale

Gratin dauphinois

CHF 38.00

\*\*\*

Dessert à choix (non inclus)

**CHF 53.00**



# Vachement bon

Ceviche de dorade et mangue fraîche  
Saladine, vinaigrette à l'aneth et au xérès

CHF 16.50

Ou

Pâté en croûte maison  
Salade Gourmande

CHF 18.00

\*\*\*

Filet de bœuf, sauce Pinot noir  
Méli-mélo de légumes  
Écrasée de pommes de terre aux herbes

CHF 37.00

\*\*\*

Dessert à choix (non inclus)

Avec dorade **CHF 53.50/** Avec pâté **CHF 55.00**



# Le Toulousain

## Salade gasconne

Saladine, gésiers confits,

Magret de canard séché

CHF 18.00

\*\*\*

Magret de canard au poivre vert

Pommes de terres sarladaises

Légumes du marché

CHF 30.00

\*\*\*

## Dessert

Croustade de pommes et pruneaux

Flambée à l'Armagnac

CHF 6.00

**CHF 54.00**



# L'amour est dans...

Toast brioché de chèvre chaud, saladine, poires au miel,

Vinaigrette aux agrumes

CHF 16.00

\*\*\*

Suprême de pintade, sauce au Cajun

Timbale de légumes aux épices

Couscous au cumin

CHF 27.50

\*\*\*

Dessert à choix (non inclus)

**CHF 43.50**



# Le Neuchâtelois

Filets de perche meunière

Saladine et noix

CHF 20.00

\*\*\*

Saucisson neuchâtelois

Pommes de terres beurrées

Légumes du marché

CHF 28.00

\*\*\*

Dessert à choix (non inclus)

**CHF 48.00**



# Sur le grill - buffet

## Salades

Verte, carottes, tomates-basilic, taboulé, pâtes

CHF 8.50

## Grillades

Brochettes de poulet mariné

Brochettes de crevettes

Brochettes de bœuf aux épices

Assortiment de saucisses

Tomme grillée

Légumes grillés

Pommes de terre nouvelles au romarin

CHF 45.00

\*\*\*

Dessert à choix (non inclus)

**CHF 53.50**

***Formule « Grill Plus » à CHF 72.00***

*Incluant en plus : Magret de canard, côte d'agneau et médaillon de bœuf*



# Menu Végétarien

## Salade composée

Aumonières de légumes et champignons (faites maison)

Vinaigrette balsamique

CHF 14.00

## Plat principal

Dalle de lentilles corail, épinards et légumes

Timbale de riz Basmati

CHF 26.00

\*\*\*

## Dessert

Moelleux au chocolat

CHF 6.00

**CHF 46.00**



# Menu Végétarien 2

## Entrée

Carpaccio de betterave rouge  
Feta et thym

CHF 15.00

\*\*\*

## Plat principal

Burger végétarien servis dans un pain moelleux, garnis d'oignons rouges caramélisés,  
lamelle de betterave, feuilles de chêne  
accompagné de légumes de saison à la provençale et ses patates sautées

CHF 24.00

\*\*\*

## Dessert

Dessert à choix (non inclus)

CHF 39.00



# Menu enfant

## Entrée

Salade verte

CHF 4.00

## Plat principal

Brochette de poulet

Tagliatelle

Méli-mélo de légumes

CHF 15.00 par pers.



# CARTE DES DESSERTS

---

## DESSERTS

### Verrines à choix

Mousse au chocolat	CHF	3.00
Parfait glacé absinthe/fruits rouges	CHF	4.00
Tiramisu café/passion/framboise	CHF	4.00
Salade de fruits frais	CHF	4.00
Panna cotta fruits rouge/fruits exotiques	CHF	4.00

### Desserts sur assiette ou au buffet

Tranche de tarte aux fruits (selon saison)	CHF	5.00
Moelleux au chocolat	CHF	6.00
Vacherin glacé	CHF	12.00
Pièce montée parfum à choix		Prix sur demande

## FROMAGES

Le plateau de 3 fromages à choix	CHF	6.00
Le plateau du Camp 6 fromages à choix	CHF	12.00

### Dessert chez nos fournisseurs pâtisseries

Wodey Suchard (Neuchâtel)

Schmid SA (Neuchâtel)

# CARTE DES PETITS DÉJEUNER

---

## PETIT DÉJEUNER

Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao

Pain, beurre, 3 confitures

Céréales

3 sortes de yoghourt

Prix enfant (jusqu'à 17ans) : CHF 8.00

Prix adulte (dès 17 ans) : CHF 11.00

## PETIT DÉJEUNER « + »

Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao

Pain, beurre, confiture

Céréales

Yogourt aux fruits

Charcuteries

Fromages

Croissant

Fruits

Prix enfant (jusqu'à 17ans) : CHF 12.00

Prix adulte (dès 17 ans) : CHF 15.00

## BRUNCH

- Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao

- Pain, tresse, croissants, beurre, confiture

- Céréales et bircher

- Charcuteries, fromages

- Yogourt aux fruits

- Eau minérale

- Lard grillé

- Œufs brouillés

- Œufs à la coque

- Mini saucisses

- Pâtière de fruits

Prix enfant (jusqu'à 17ans) : CHF 22.00

Prix adulte (dès 17 ans) : CHF 32.00

# CARTE DES VINS

---

## LES NEUCHÂTELOIS

### CORTAILLOD

#### Vins Porret – Domaine des Cèdres

Chasselas	CHF	29.00
Chasselas, non filtré (disponible jusqu'en juin/juillet)	CHF	29.00
Pinot Gris	CHF	35.00
Œil-de-Perdrix	CHF	36.00
Pinot Noir	CHF	37.00
Gamaret	CHF	39.00

### SAINT-AUBIN-SAUGES

#### Caves de la Béroche, Domaine des Coccinelles

Chasselas NE AOC, bio	CHF	26.00
Chasselas, Sélection 5 communes, NE AOC	CHF	30.00
Riesling-Sylvaner NE AOC, bio	CHF	29.00
Viognier NE AOC, bio	CHF	34.00
Pinot Gris, NE AOC, bio	CHF	33.00
Manoir ST-ROCH blanc, NE AOC	CHF	31.00
Chardonnay Barrique, NE AOC	CHF	36.00
Cuvée Marlène, bio	CHF	31.00
Œil-de-Perdrix NE AOC, bio	CHF	33.00
Pinot noir NE AOC, bio	CHF	33.00
Pinot noir Hôpital de la Béroche	CHF	34.00
Pinot noir, Les Sorcières, NE AOC	CHF	34.00
Ampélos, NE AOC	CHF	33.00
Cuvée Scarlet, bio	CHF	33.00
Galotta, Vin de Pays Suisse	CHF	39.00
Manoir ST-ROCH rouge, NE AOC	CHF	37.00

# CARTE DES VINS

---

## LES NEUCHÂTELOIS

### MÔTIERS

#### Mauler et Cie SA

Brut cuvée « Spéciale », Cuvée des Bénédictins	CHF	36.00
Brut cuvée « Cordon », Cordon Or	CHF	33.00
Brut cuvée « Cordon », Cordon rosé	CHF	33.00
Demi-sec cuvée « Cordon », Cordon or	CHF	33.00
Demi-sec cuvée « Cordon », Cordon rosé	CHF	33.00
Muscaté blanc, cuvée « Sans Alcool », Cadet	CHF	24.00

### VAUMARCUS

#### Les Vins de Boris Keller

Chasselas, Abbaye de Bevaix	CHF	27.00
Sauvignon Blanc	CHF	33.00
CK – Pinot Blanc	CHF	28.00
Pinot Gris	CHF	33.00
Lune de Miel	CHF	38.00
Œil-de-Perdrix	CHF	33.00
CK – Rosé	CHF	28.00
Klin d'œil	CHF	33.00
Pinot Noir	CHF	33.00
CK – Assemblage de rouges	CHF	29.00
CK – Mara	CHF	33.00
Vent d'Ange Noir	CHF	40.00
Assemblage Libertain	CHF	48.00

# CARTE DES VINS

---

## LES VAUDOIS

### CONCISE

#### Cave Du Pasquier – Martial Du Pasquier

Chasselas, Vieille vigne	CHF	31.00
Pinot Blanc	CHF	33.00
Chardonnay	CHF	32.00
Œil-de-Perdrix	CHF	31.00
Fée Rose	CHF	31.00
Duo Noir	CHF	32.00
Fée Noir	CHF	37.00
Gecko	CHF	37.00
L'Hirondelle	CHF	40.00

### CONCISE

#### Vignoble Cousin

Les Lacustres, Pinot Blanc et Chasselas	CHF	28.00
Cuvée Blanche	CHF	33.00
Pinot Blanc, fût de chêne (disponible dès mai)	CHF	33.00
Cuvée Rouge	CHF	30.00
Pinot Noir	CHF	33.00
Garanoir	CHF	32.00
Gamaret, fût de chêne	CHF	38.00

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

# CARTE MINÉRALES ET BIÈRES

---

## MINÉRALES

	<i>75 cl</i>	<i>100cl</i>	<i>125cl</i>	<i>150cl</i>
Valsler Classic	CHF 5.50	--	--	--
Valsler Silence	CHF 5.50	--	--	--
Coca-Cola	--	--	CHF 7.50	--
Jus d'orange	--	CHF 6.00	--	--
Thé froid	--	--	--	CHF 7.50
Café & thé	CHF 3.20			

## BIÈRES

	<i>33cl</i>	<i>20l</i>
Bière Boxer Old	CHF 3.90	
Bière Boxer – Autres gammes	CHF 4.50	
Bière Chopfab (gamme)	CHF 4.50	
Bière Doppelleu (gamme)	CHF 4.50	
Fût de bière – Boxer Old		CHF 190.00
Fût de bière – Autres gammes		CHF 230.00

*Un droit de bouchon de :*

- CHF 2.00 par bouteille de bière (tout type) 33cl
- CHF 120.00 par fût de 20l de bière

*est facturé si vous apportez vos propres bières (à annoncer).*

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