



Le Cerneux-Veuil Dessus 150
2345 Le Cerneux-Veuil
Tél. 032 954 12 42
info@hotelbeausejour.ch
www.hotelbeausejour.ch

Dès janvier 2023 :

PROPOSITION MENU (dès 10 personnes)

A choisir un menu identique pour tout le groupe

Entrées froides :

- CHF 6.00 : Salade verte
- CHF 8.00 : Salade mêlée
- CHF 9.00 : Salade « Beau Séjour » (salade verte, croutons, gruyère, saucisse sèche, vinaigrette à la BFM)
- CHF 9.00 : Salade fermière (salade verte, tomate, lardons, croutons, œufs durs, sauce française)
- CHF 12.00 : Tartare de saumon et ses toasts
- CHF 10.00 : Terrine de campagne avec salade
- CHF 12.00 : Cocktail de crevettes
- CHF 18.00 : Foie gras au torchon et sa garniture

Entrées chaudes :

- CHF 13.00 : Filet de perche au Gerwürtzraminer et sa garniture
- CHF 9.00 : Potage de légumes
- CHF 10.00 : Croûte aux champignons
- CHF 14.00 : Croûte aux morilles

Sorbets rafraichissants :

- CHF 8.00 : Sorbet citron vert, Vodka
- CHF 10.00 : Sorbet prune, Damassine
- CHF 8.00 : Sorbet abricot, Abricotine



Le Cerneux-Veuil Dessus 150
2345 Le Cerneux-Veuil
Tél. 032 954 12 42
info@hotelbeausejour.ch
www.hotelbeausejour.ch

Plats chauds :

- CHF 22.00 : Jambon de campagne, légumes
- CHF 25.00 : Emincé de poulet au curry
- CHF 27.00 : Rôti de bœuf braisé au Pinot Noir et échalotes confites, légumes
- CHF 37.00: Filet mignon de porc, sauce morilles, légumes
- CHF 35.00 : Tranche de veau sauce moutarde à l'ancienne, légumes
- CHF 32.00 : Tranche de porc, sauce aux champignons frais, légumes
- CHF 30.00 : Suprême de pintade sauce au Riesling, légumes
- CHF 42.00 : Grenadins de veau sauce béarnaise, légumes
- CHF 42.00 : Fondue chinoise fraîche (salade mêlée, puis, à volonté, viande de bœuf, cheval, poulet, frites maison, sauces)
- CHF 33.00 : Souris d'agneau miel romarin, légumes
- CHF 27.00 : Emincé de tofu sauté aux légumes, sauce lait de coco et curry (végan)

Desserts et fromages :

- CHF 10.00 : Salade de fruits, boule de glace
- CHF 10.00 : Moelleux au chocolat et son cœur caramel
- CHF 9.00 : Assortiment de fromage de la région
- CHF 10.00 : Tarte tatin revisitée et son sorbet
- CHF 10.00 : Gâteau fait Maison à choisir : Vacherin glacé / Millefeuille / Forêt Noire, etc
- CHF 12.00 : Macaron Maison (arôme à discuter)
- CHF 11.00 : Meringue, crème de Gruyère
- CHF 13.00 : Meringue glacée, crème de Gruyère

Garnitures à choix :

Spätzli, Nouilles, Gratin de pommes de terre, Purée de pommes de terre, Riz, Croquettes de röstis

Merci de transmettre le menu choisi ainsi que le nombre de personne 10 jours avant la date du repas.

Je reste à disposition pour tout renseignement et d'avance je vous remercie d'avoir pensé à mon établissement.