

# Hôtel de l'Aigle

## Menus de fêtes

### pour les groupes

dès 10 personnes

Novembre-décembre 2022

Sur demande, possibilité de faire une offre pour un traiteur ou au café des Mines d'asphalte



[www.hotel-aigle.ch](http://www.hotel-aigle.ch)

hôtel restaurant \*\*\*

# l'Aigle

Grand' Rue 27  
2108 Couvet / Val-de-Travers  
T 032 864 90 50  
[info@gout-region.ch](mailto:info@gout-region.ch)

## Fondue

parfumée aux bolets et cornes d'abondance

- **chinoise** (bouillon traditionnel)

- **vigneronne** (bouillon au vin rouge)

Viande fraîche: bœuf Highland des Brenets BIO  
agneau (NE), poulet (CH)

Riz et pommes frites, salades

Sauces maison: tartare, ail, cocktail, curry, moutarde

CHF 45.00 par personne

## Le Gourmet Bio

Salade de doucette, croûtons à l'ail  
Pleurottes BIO de Cornaux

Filet de truite BIO de Môtiers poché  
Sauce au Mauler BIO

Lentilles vertes BIO des Prés de l'Areuse

Pavé d'entrecôte de bœuf Highland des Brenets BIO  
Sauce béarnaise au beurre de la fromagerie  
Gratin de pommes-de-terre, légumes d'hiver

Poire pochée au Pinot Noir BIO d'Hauterive  
Glace à la cannelle BIO

CHF 82.00 par personne

## Le buffle

Tartine de mozzarella de buffle de Travers  
Tartare de racine rouge  
Bouquet de légumes

Emincé de buffle de Travers, sauce aux échalotes  
Risotto au pesto de persil  
Légumes d'hiver

Bavarois au lait de bufflone  
Coulis aux fruits rouges

CHF 52.00 par personne

## Le Noël

Saumon fumé des Acacias (Fleurier)  
pain toasté, beurre et bouquet de salades

Filet de veau cuit à basse température  
Sauce au Pinot Gris  
Pommes Berny, bouquet de légumes

Marquise au chocolat et pain d'épices

CHF 63.00 par personne