



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

Brasserie du pas Sage

Bienvenue au Festin neuchâtelois
Dimanche 9 mars 2025, 11h30

Apéritif

Feuilleté au gruyère AOP
Tartelette aux pommes, boudin noir et foie gras
Muffin au saucisson neuchâtelois IGP et Bleuchâtel

1^{er} service LE Pâté

Pâté en croûte maison aux noisettes du Domaine des Prés d'Areuse
Confiture aigre-douce aux graines de moutarde, pommes et miel du Théâtre du Passage
Pickles et saladine de lentilles du Val-de-Ruz

2^e service LA Truite

Tartare de truite bio du Val-de-Travers aux herbes et agrumes
Pain de campagne grillé, beurre salé de la Fromagerie Les Martel aromatisé à l'absinthe Larusée

3^e service LE Bœuf

Bouilli de bœuf et ses os à moelle, légumes d'hiver servis en bouillon
Croquette de tripe et sa sauce ravigote à la neuchâteloise

4^e service LE Fruit

Sorbet tout pruneaux

5^e service LE Porc

Filet de porc façon Wellington et sa demi-glace de Pinot Noir
Pommes de terre dauphine et légumes de terre glacés

6^e service LES Fromages

Buffet de fromages de nos montagnes et leurs accompagnements

7^e service LE Flambé

Parfait glacé au marc d'Auvernier de la distillerie de la Ruelle sur son biscuit
Raisins macérés

Le repas sera accompagné par un groupe musical déjanté !

CHF 105.00 sans les vins / CHF 140.00 avec un verre de vin avec chaque plat, minérale et café

Avec la participation des caves :

- Cave de la Station viticole Cantonale / Auvernier
- Cave The Legend Wine / Michel-Olivier Schurch / Auvernier

Réservation par mail à info@brasserieDupassage.ch ou par téléphone au 032/717.82.24

Le paiement fait office de confirmation

Brasserie du PasSage Sarl

Passage Maximilien-de-Meuron 4 / 2000 Neuchâtel