

La Tavolata du Festin neuchâtelois  
Dimanche 10 mars 2024



**FESTIN**  
NEUCHÂTELOIS

LE TEMPS D'UN REPAS

Marianne et Pierre-Alain vous accueilleront à 11h30  
Pour un apéritif de bienvenue.

**Menu**

*1<sup>er</sup> service*

Filet de bondelle fumée du lac  
Gelée de pied de veau à la lie  
Vinaigrette aux légumes, mousse au raifort, courgettes à l'aigre-doux  
Pain à longue fermentation

\*\*\*

*2<sup>e</sup> service*

Filets de palée du lac à la neuchâteloise  
Pain neuchâtelois

\*\*\*

*3<sup>e</sup> service*

Bouillon à la moelle et croûtons  
Tripes à la neuchâteloise, mayonnaise maison

\*\*\*

*4<sup>e</sup> service*

Pot au feu et ses légumes, mousse à la moutarde  
Saucisson neuchâtelois IGP façon torrée, sur pétcha  
Epaule d'agneau des Ponts de Martel rôtie au serpolet  
Légumes du marché  
Tourte aux poireaux

\*\*\*

*5<sup>e</sup> service*

Buffet de fromages et Gruyère AOP des Ponts de Martel  
Bricelets salés  
Pain le Festin, création au cumin sauvage

\*\*\*

*6<sup>e</sup> service*

Délice fondant Suchard  
Parfait glacé à l'Absinthe  
Crème bachique au Non Filtré  
Bricelets sucrés

\*\*\*

Prix du menu, par personne, CHF 105.- (eau minérale et café compris)  
Avec animation musicale de circonstance  
Réservation au 032 842.10.98 / <https://chateaueboudry.ch/>

\*\*\*

**Le Château de Boudry vous propose plus de 200 vins neuchâtelois,  
vivez un dimanche inoubliable de découvertes culinaires et viticoles !**

