



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
Non Filtré – The Legend Wine ou Station viticole cantonale

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
Œil de Perdrix - Station viticole cantonale

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
Chardonnay Fleur de Roche - The Legend Wine

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
Pinot Noir Mégalithe - The Legend Wine

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
Paradigme - Station viticole cantonale

6^e service LES Fromages

Buffet de fromages de nos montagnes et leurs accompagnements
Savagnin Blanc - Station viticole cantonale

7^e service LE Flambé

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

Le repas sera accompagné par un groupe musical déjanté !



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

Avec la participation des caves :

- Station viticole Cantonale / Auvernier
- 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