



LNM RESTAURATION ET
SERVICE - TRAITEUR

DOSSIER DE RESTAURATION 2025

LNM.CH

SAISON 2025



NOUS CONTACTER

LNM GASTRO SA
INFO@LNM.CH
QUAI DU PORT 10
CP 3128 | CH-2001 NEUCHÂTEL
T. +41 (0) 32 729 96 00

f @ @NAVIGATIONLNM



Notre philosophie

Le temps d'un moment de convivialité ou simplement un instant loin du quotidien, nous vous accompagnons dans une aventure sur mesure et toujours en adéquation avec vos envies.

À l'heure où la société a tendance à aller de plus en plus vite, il nous paraît essentiel de pouvoir vous offrir une parenthèse hors du temps à bord de nos bateaux ou dans votre lieu préféré.

Un savant mélange entre une confection « maison » et l'utilisation de produits frais nous permet de garder une maîtrise totale sur nos productions et d'assurer un résultat gustatif tout en légèreté.

Au moment de vous quitter, un sourire de votre part et un bref « à tout bientôt ! » suffisent à notre bonheur.



Avant lecture

Sur mesure
Notre chef se tient à votre disposition pour composer vos menus sur mesure et selon vos envies.

Nos propositions
Nos menus sont disponibles pour les groupes dès 15 personnes. Nous vous remercions de choisir un seul menu pour tout le groupe (le menu sera adapté pour les personnes ayant des intolérances ou allergies).

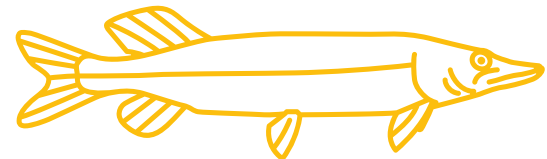
Nos cocktails dinatoires, fondues, raclette, menu gastronomique et buffets sont disponibles uniquement sur les croisières spéciales ou à quai.

Pour les enfants jusqu'à 12 ans révolus
Possibilité de commander une ½ portion (sur réservation).
Prix 60% du tarif du menu.

Allergènes
Nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Provenance des viandes, poissons et produits de boulangerie
Porc: Suisse / Bœuf: Suisse, Paraguay / Volaille: France
Veau: Suisse / Agneau: Irlande, Nouvelle-Zélande / Dinde: Hongrie
Perche: Pologne, Estonie / Saumon: Norvège, Écosse
Omble chevalier: Islande / Gambas: Vietnam
Pain: Suisse / Petits pains: France / Croissants: France

TVA
Tous nos prix s'entendent TVA 8.1% comprise.



5	Les apéritifs et cocktails
7	Les menus
8	Le coin buffet & petits déjeuners
9	Les boissons
11	La cave à vins



Les apéritifs & cocktails



L'apéritif Business **CHF 41.50**
(forfait pour 1h - boissons comprises)



- Rillettes de poisson
- Gaspacho du moment
- Filets de sandre en pâte à bière et sauce tartare
- Mini-sandwichs au fromage frais et tomate et mini-sandwichs au jambon cru
- Vin blanc, Oeil-de-Perdrix et Pinot Noir du Pays de Neuchâtel, eau minérale, jus d'orange et bières suisses

L'apéritif Neuchâtel **CHF 36.00**
(forfait pour 1h - boissons comprises)



- Saucisse sèche au Pinot Noir
- Saucisson IGP en pâte feuilletée
- Gruyère de notre région, Bleuchâtel et Britchon, Pain
- Vin blanc, Oeil-de-Perdrix et Pinot Noir du Pays de Neuchâtel, eau minérale, jus d'orange et bières suisses

L'apéritif du Capitaine **CHF 47.00**
(forfait pour 1h - boissons comprises)



- Roulade de bœuf façon japonaise
- Filets de perche en escabèche
- Roulades de saumon fumé aux fines herbes
- Mini-sandwichs au magret de canard fumé
- Taillé au greubon, saucisson neuchâtelois et Gruyère
- Bouchée de tartare de bœuf
- Vin blanc, Oeil-de-Perdrix et Pinot Noir du Pays de Neuchâtel, eau minérale, jus d'orange et bières suisses



L'apéritif du Vully **CHF 29.00**
(dès 20 personnes / forfait pour 1h - boissons comprises)



- Gâteau du Vully sucré et salé
- Vin blanc, vin rosé et vin rouge de la région du Vully, eau minérale, jus d'orange et bières suisses

L'apéritif à composer
(Il est possible de composer un apéritif avec les éléments des forfaits ci-dessous)



- Feuilletés farcis (tomates, champignons, épinards et béchamel aux lardons) (100g) CHF 7.00
- Assortiment de saucisse sèche, Saucisson neuchâtelois brioché, Gruyère et Britchon CHF 18.00
- Assortiment de mini-sandwichs (3 pièces par personne) CHF 8.00

Cocktail dinatoire **CHF 57.00**
(dès 20 personnes)



- Assortiment de mini-navettes au pain brioché
- Assortiment de feuilletés
- Mini-burger de volaille
- Taillé au greubon, saucisson neuchâtelois et Gruyère
- Verrine de salade de lentilles
- Roulade de bœuf façon japonaise
- Gambas au lait de coco et curry, coriandre
- Beignets de sandre, sauce tartare
- Rôstis maison
- Aiguillette de volaille
- Assortiment de fromages
- Tartelette citron
- Mousse de fruits de saison
- Brownies choco-coco (sans gluten)
- Cheesecake en verrine



également disponible à bord du bateau à Vapeur



uniquement disponible lors de la location d'un bateau privé

Nos menus

Menu 1 CHF 33.00
(âge d'or CHF 30.00)

- 

Salade verte
- Rôti neuchâtelois,
gratin de pommes de terre
et tomate provençale
- Mousse de fruits de saison

Menu 3 CHF 38.00

- 

Gaspacho du moment
- Saucisson neuchâtelois et
oignons confits, röstis maison
et légumes du moment
- Cadre chocolat & absinthe

Menu 5 CHF 49.50

- 

Velouté du moment
et sa tartine
- Filets de perche beurre
meunière, brochette de
pommes de terre grenaille
et légumes du moment
- Verrine de tarte au citron
revisitée

Menu 2 CHF 34.00

- 

Salade verte
- Suprême de volaille,
coulis de tomate, polenta
et légumes du moment
- Cheesecake du moment

Menu 4 CHF 46.00

- 

Saumon façon gravelax
et sa saladine
- Joues de porc confites,
purée de pommes de terre
et légumes du moment
- Tiramisu

Menu 6 CHF 51.00

- 

Tarte fine de légumes marinés
et sa saladine
- Filet d'omble chevalier, sauce
vierge, riz et légumes du
moment
- Nougat glacé

Menu 7 CHF 62.00

- 

Œuf parfait,
sauce champignons
- Entrecôte de bœuf
sauce échalottes, röstis
maison et légumes du
moment
- Tartelette chocolat et caramel

Végétarien & vegan

Nos suggestions de plats principaux végétarien, vegan, sans gluten et sans lactose. Les entrées et desserts sont à adapter en fonction du menu choisi.

Végétarien

- 

Lasagne de légumes
du moment

Sans gluten

- 

Röstis maison, sauce
champignons et légumes
du moment

Vegan

- 

Dahl de lentilles au curry
et petits légumes

Pour plus de plaisir



Menu Gastronomique CHF 93.00

- 

Amuse-bouche
- Gaspacho du moment
- Mosaïque de poireaux et saumon mariné, mayonnaise citron
- Œuf parfait aux saveurs du moment
- Pièce de veau suisse rassie, brochette de pommes de terre
grenaille, déclinaison de choux fleurs
- Forêt noire revisitée



Menu fondue au fromage CHF 39.50

- 

Salade verte
- Fondue au fromage (220g)
- Meringue et crème double

Menu raclette CHF 46.00

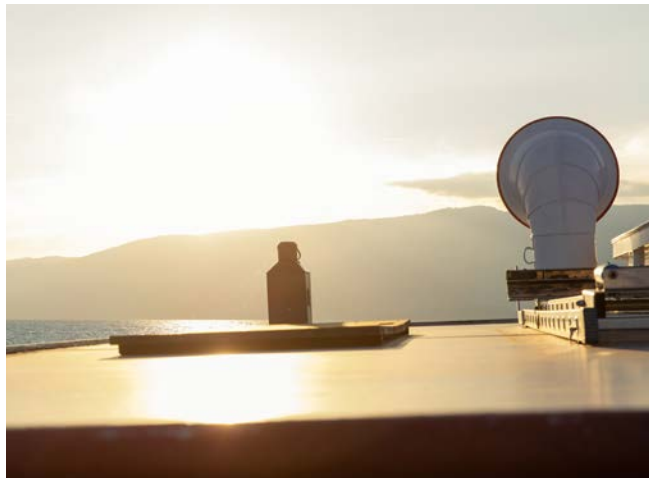
- 

Assiette de lard, jambon cru, saucisse sèche de la région
- Raclette à discrétion, cornichons et petits oignons
- Sorbet arrosé à l'eau de vie d'abricot ou salade de fruits

Menu fondue chinoise CHF 53.00

- 

Salade mêlée ou velouté de courge
- Chinoise fraîche (bœuf & volaille), sauces maison. frites et riz
- Parfait glacé au Grand Marnier





également disponible à bord
du bateau à Vapeur



uniquement disponible lors de
la location d'un bateau privé

Le coin buffet

Buffet	CHF 77.00
(adaptable en fonction des saisons ou de vos envies)	
	
Assortiment de salades et crudités	
Plateau de charcuterie	
Rillettes de poissons	
Terrine campagnarde	
~~~~~	
Entrecôte sauce échalottes	
Filet d'omble chevalier, sauce chasselas safranée	
Röstis maison	
Légumes du moment	
~~~~~	
Assortiment de fromages	
~~~~~	
Tartelette citron	
Mousse de fruits de saison	
Brownie choco-coco (sans gluten)	
Cheesecake en verrine	
<b>Buffet sans plateau de fromage - CHF 69.00</b>	



# Les petits déjeuners

<b>Petit déjeuner simple</b>	<b>CHF 8.00</b>
	
1 croissant	
~~~~~	
1 boisson chaude	
~~~~~	
1 jus d'orange	
<b>Petit déjeuner complet</b>	<b>CHF 26.00</b>
	
1 croissant, 1 pain, beurre et confiture	
~~~~~	
Jambon blanc et Gruyère	
~~~~~	
Œuf dur ou mollet	
~~~~~	
Verrine de fruits frais	
~~~~~	
Dessert du moment	
~~~~~	
1 boisson chaude	

Envie d'un brunch ?

Organisation possible d'un brunch sur mesure à bord.
En cas d'intérêt, nous vous soumettons avec plaisir une offre personnalisée

Les boissons



Rafratchissements				
Thé froid citron / pêche	50 cl	CHF	5.70	
Sinalco / Sprite	33 cl	CHF	4.80	
Pepsi cola / Pepsi cola Zero	33 cl	CHF	4.80	
Alpiness tonic	20 cl	CHF	4.70	
Rivella rouge	33 cl	CHF	4.80	
Jus de pomme / Schorle	33 cl	CHF	4.80	
Jus d'orange Granini	1 l	CHF	12.00	
Pepsi cola / Thé froid citron / Sprite / Jus de pomme	1.5 l	CHF	11.00	
Bières				
Feldschlösschen Helvetic (houblon 100% CH)	4.7°	27.5 cl	CHF	5.40
Feldschlösschen Blanche	5.2°	33 cl	CHF	5.60
Feldschlösschen sans alcool		33 cl	CHF	5.40
Eaux minérales				
Arkina naturelle		50 cl	CHF	6.00
Arkina gazeuse		50 cl	CHF	6.00
Arkina naturelle / gazeuse		1 l	CHF	9.50
Boissons chaudes				
Café / Espresso			CHF	4.60
Thé / Tisane			CHF	4.50
Chocolat chaud / Renversé			CHF	4.90
Digestifs				
Kirsch	37.5°	4 cl	CHF	6.50
Limoncello	40°	2 cl	CHF	6.50
Grappa	40°	2 cl	CHF	6.50
Mirabelle Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Williamine Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Abricot Morand	40°	2 cl	CHF	8.00
Liqueur de pirates	16.5°	4 cl	CHF	7.00
Longdrinks				
Assortiment Longdrinks sur demande			CHF	11.00

Les vins rosés

Sélection

Neuchâtel OEil-de-Perdrix de Pinot Noir
Neuchâtel OEil-de-Perdrix de Pinot Noir

Vully - Rosé de Pinot Noir
Vully - Rosé de Pinot Noir

OEil-de-Perdrix

Les vins blancs

Sélection

Neuchâtel - Chasselas
Neuchâtel - Chasselas

Chardonnay Réserve

Cru de la Ville - Chasselas
Perdrix Blanche

Neuchâtel - Non filtré Chasselas*
Neuchâtel - Non filtré Chasselas*
Neuchâtel « Le Charmeur » - Chasselas
Pinot Gris

Vully - Chasselas
Vully - Chasselas

Les Nones Chasselas Grand Cru

Chardonnay
Chardonnay
Sauvignon Blanc

*disponibles de janvier à juin



Caves

De la Béroche	50 cl	CHF	30.00
De la Béroche	75 cl	CHF	44.50

Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF	31.50
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF	45.50

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF	44.00
------------------------	-------	-----	-------

Caves

De la Béroche	50 cl	CHF	23.00
De la Béroche	75 cl	CHF	34.00

Saint-Sébastien, St-Blaise	75 cl	CHF	51.00
----------------------------	-------	-----	-------

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF	34.50
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF	43.00

Des Lauriers, Cressier	50 cl	CHF	24.00
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF	35.50
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF	35.50
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF	45.00

Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF	24.50
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF	36.00

Des viticulteurs de Bonvillars	75 cl	CHF	35.00
--------------------------------	-------	-----	-------

Domaine de Montmollin	50 cl	CHF	33.50
Domaine de Montmollin	75 cl	CHF	46.00
Domaine de Montmollin	75 cl	CHF	48.00

Les vins rouges

Sélection

Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »
Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »
Neuchâtel - Pinot Noir Barrique
Pourpre, Divico, vin nature (bio nature)
Manoir St-Roch Rouge Barrique - Garanoir, Gamaret

Vully - Pinot Noir
Les 3 Grappes - Gamaret, Garanoir, Pinot noir
Les 3 Grappes - Gamaret, Garanoir, Pinot noir

Pinot Noir Réserve

Pinot Noir Barrique « Les Cloux »

Sang des Noyers - Garanoir, Garmaret, Mara
Pinot Noir
Pinot Noir

Merlot Gourmand

Caves

De la Béroche	50 cl	CHF	34.00
De la Béroche	75 cl	CHF	46.00
De la Béroche	75 cl	CHF	53.00
De la Béroche	75 cl	CHF	47.50
De la Béroche	75 cl	CHF	49.00

Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF	46.00
Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF	34.00
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF	45.00

Saint-Sébastien, St-Blaise	75 cl	CHF	57.00
----------------------------	-------	-----	-------

Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF	55.00
------------------------	-------	-----	-------

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF	48.00
De la Ville, Neuchâtel	50 cl	CHF	31.00
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF	43.00

Des viticulteurs de Bonvillars	75 cl	CHF	54.00
--------------------------------	-------	-----	-------

Les champagnes et vins effervescents

Sélection

Cuvée Cordon Or demi-sec
Cuvée Cordon Or demi-sec

Cuvée Cordon Or brut
Cuvée Cordon Or brut

Cuvée Excellence brut millésimée

Brut Impérial
Ice Impérial

Caves

Mauler, Môtiers	37.5 cl	CHF	28.50
Mauler, Môtiers	75 cl	CHF	47.00

Mauler, Môtiers	37.5 cl	CHF	28.50
Mauler, Môtiers	75 cl	CHF	47.00

Mauler, Môtiers	75 cl	CHF	59.00
-----------------	-------	-----	-------

Moët et Chandon	75 cl	CHF	89.00
Moët et Chandon	75 cl	CHF	109.00

Droit de bouchon

Vin	Bouteille ouverte	75 cl	CHF	25.00
Vin effervescent	Bouteille ouverte	75 cl	CHF	35.00

Le droit de bouchon comprend le service, le conditionnement des bouteilles, l'utilisation des verres et leur lavage.

