



LNM RESTAURATION ET
SERVICE - TRAITEUR

DOSSIER DE RESTAURATION 2023

LNM.CH

SAISON 2023



**NOUS CONTACTER |
KONTAKT**

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

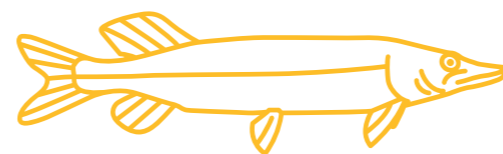
Porc: Suisse / Bœuf: Suisse, Paraguay, Uruguay / Volaille: France / Veau: Suisse / Agneau: Irlande, Nouvelle-Zélande, Australie / Dinde: Hongrie

Provenance des poissons

Perche: Pologne, Estonie / Saumon: Norvège, Écosse
Sandre: Kazakhstan / Poulpe: Espagne / Gambas: Vietnam
St-Jacques: Japon, USA

TVA

Tous nos prix s'entendent TVA 7.7% 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 39.50

(forfait pour 1h - boissons comprises)



Rillettes de poisson

Gaspacho de betterave et orange

Filets de sandre en pâte à bière et sauce tartare

Mini-sandwichs au thon 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 34.00

(forfait pour 1h - boissons comprises)



Saucisse sèche au Pinot Noir

Saucisson IGP en pâte feuilletée

Gruyère de notre région, Bleuchâtel et Tête de Moine, 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 46.00

(forfait pour 1h - boissons comprises)



Rosace de foie gras, pain d'épices

Roulades de saumon fumé aux fines herbes

Mini-sandwichs au magret de canard fumé

Gougères au fromage maison

Poulpe grillé mariné

Bouchée de tartare de bœuf façon thaï



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 28.00

(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 de notre région CHF 18.00

Assortiment de mini-sandwichs (4 pièces par personne) CHF 8.00

Cocktail dinatoire CHF 55.00

(dès 20 personnes)



Assortiment de mini-navettes au pain brioché
Assortiment de feuilletés
Mini-burger de volaille
Gougères au fromage maison
Gaspacho de betterave et orange
Caviar d'aubergines, crumble romarin

Gambas au lait de coco et curry, coriandre
Beignets de sandre, sauce tartare
Röstis maison
Gigolette de volaille
Brochette de bœuf, façon Teriyaki

Assortiment de fromages

Tartelette citron
Mousse de fruits de saison
Brownies choco (sans gluten)
Ananas rôti, crémeux coco



également disponible à bord du bateau à Vapeur



uniquement disponible lors de la location d'un bateau privé

Nos menus

Menu 1 CHF 32.50
(âge d'or CHF 29.50)



Salade verte

Rôti neuchâtelois, nouilles et tomate provençale

Mousse de fruits de saison

Menu 3 CHF 36.00



Gaspacho de betterave et orange

Saucisson neuchâtelois et oignons confits, gâteau de pommes de terre et légumes du moment

Soufflé glacé à l'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

Tartelette au citron

Menu 2 CHF 34.00



Salade verte

Suprême de volaille suisse, coulis de tomate, polenta crémeuse et légumes du moment

Tiramisu

Menu 4 CHF 46.00



Saumon façon gravelax et sa salade

Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre et légumes du moment

Nougat glacé

Menu 6 CHF 53.00



Tarte fine de légumes marinés et sa salade

Filet de sandre, sauce vierge, riz et légumes du moment

Forêt noire revisitée

Menu 7 CHF 61.00



Œuf parfait, sauce champignons

Entrecôte de bœuf sauce échalottes, roesti 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



Lasagnes de légumes du moment

Sans gluten



Gâteau de pommes de terre, sauce champignons, légumes du moment

Vegan



Mille-feuille de papadum et légumes du moment, coulis de tomates

Pour plus de plaisir

Menu Gastronomique CHF 92.00



Amuse-bouche

Gaspacho de betteraves et oranges

Mosaïque de poireaux et saumon mariné, mayonnaise citron

Œuf parfait aux saveurs du moment

Pithiviers de canard, sauce griotte et sa déclinaison de choux-fleurs ou pièce de veau suisse rassie, gâteau de pommes de terre, légumes de saison

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'abricotine ou salade de fruits

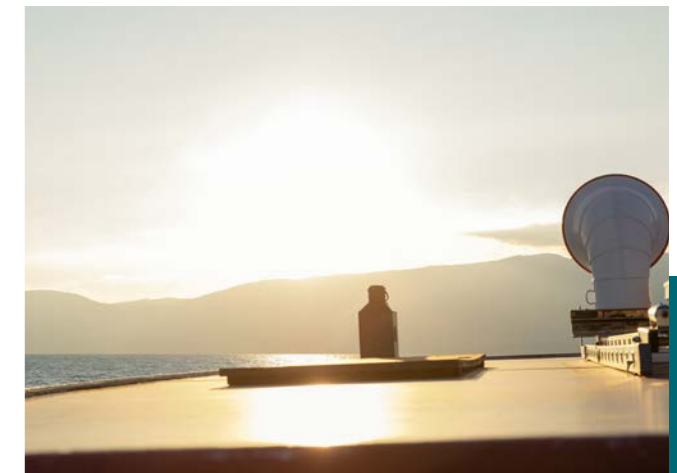
Menu fondue chinoise CHF 49.50



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 74.00

(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 de sandre, sauce chasselas safranée
Gâteau de pommes de terre
Légumes du moment

Assortiment de fromages

Tartelette citron
Mousse de fruits de saison
Brownie choco (sans gluten)
Ananas rôti, crémeux coco

Buffet sans plateau de fromage - CHF 69.00



Les petits déjeuners

Petit déjeuner simple CHF 7.90



1 croissant
1 boisson chaude
1 jus d'orange

Petit déjeuner complet CHF 24.00



1 croissant, baguette, confiture, pâte à tartiner & beurre
Assiette de jambon et Gruyère
Œuf
Verrine de fruits frais
Tiramisu
1 boisson chaude

Les boissons



Rafrichissements

Thé froid citron	50 cl	CHF	5.50
Sinalco / Sprite	33 cl	CHF	4.70
Coca-cola / Zero	33 cl	CHF	4.70
Schweppes	25 cl	CHF	4.70
Rivella rouge	33 cl	CHF	4.70
Jus de pomme / Schorle	33 cl	CHF	4.70
Jus d'orange Granini	20 cl	CHF	5.00
Jus d'orange Granini	1 l	CHF	12.00
Coca-cola / Thé froid citron / Sprite / Jus de pomme	1.5 l	CHF	11.00

Bières

Cardinal Lager	4.5°	33 cl	CHF	5.00
Feldschlösschen Blanche	5.2°	33 cl	CHF	5.50
Cardinal sans alcool		33 cl	CHF	4.80

Eaux minérales

Henniez légère		50 cl	CHF	6.00
Henniez naturelle		50 cl	CHF	6.00
Henniez légère / naturelle		1 l	CHF	9.50

Boissons chaudes

Café / Espresso			CHF	4.40
Thé / Tisane			CHF	4.40
Chocolat chaud / Renversé			CHF	4.70

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
------------------------------------	--	--	-----	-------

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 vins rosés

Sélection

Neuchâtel OEil-de-Perdrix
Neuchâtel OEil-de-Perdrix

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

OEil-de-Perdrix

Caves

De la Béroche 50 cl CHF 29.50
De la Béroche 75 cl CHF 44.00

Du Petit Château, Môtier 50 cl CHF 29.50
Du Petit Château, Môtier 75 cl CHF 44.00

De la Ville, Neuchâtel 75 cl CHF 44.00

Les vins blancs

Sélection

Neuchâtel - Chasselas
Neuchâtel - Chasselas
Neuchâtel - Chardonnay

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
Eklat' Blanc - Doral / Gerwürtzraminer / Sauvignon

Caves

De la Béroche 50 cl CHF 22.50
De la Béroche 75 cl CHF 34.00
De la Béroche 75 cl CHF 44.00

Saint-Sébastien, St-Blaise 75 cl CHF 49.00

De la Ville, Neuchâtel 75 cl CHF 34.00
De la Ville, Neuchâtel 75 cl CHF 43.00

Des Lauriers, Cressier 50 cl CHF 22.50
Des Lauriers, Cressier 75 cl CHF 34.00
Des Lauriers, Cressier 75 cl CHF 35.00
Des Lauriers, Cressier 75 cl CHF 45.00

Du Petit Château, Môtier 50 cl CHF 22.50
Du Petit Château, Môtier 75 cl CHF 34.00

Des viticulteurs de Bonvillars 75 cl CHF 34.00
Des viticulteurs de Bonvillars 75 cl CHF 38.00

Les vins rouges

Sélection

Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »
Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »
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

Cœur de presse - Gamay
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 49.00

Du Petit Château, Môtier 75 cl CHF 45.00
Du Petit Château, Môtier 50 cl CHF 33.00
Du Petit Château, Môtier 75 cl CHF 44.00

Saint-Sébastien, St-Blaise 75 cl CHF 58.00

Des Lauriers, Cressier 75 cl CHF 55.00

De la Ville, Neuchâtel 75 cl CHF 48.00
De la Ville, Neuchâtel 50 cl CHF 29.50
De la Ville, Neuchâtel 75 cl CHF 42.00

Des viticulteurs de Bonvillars 75 cl CHF 42.00
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 27.00
Mauler, Môtiers 75 cl CHF 45.00

Mauler, Môtiers 37.5 cl CHF 27.00
Mauler, Môtiers 75 cl CHF 45.00

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
Vin effervescent

Bouteille ouverte 75 cl CHF 25.00
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.

*disponibles de janvier à juin

