



LNM RESTAURATION ET
SERVICE - TRAITEUR

DOSSIER DE RESTAURATION 2026

LNM.CH

SAISON 2026



**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, poissons et produits de boulangerie

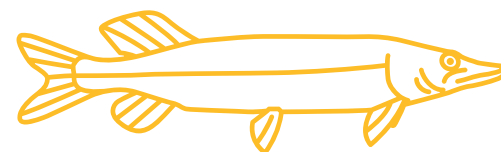
Porc: Suisse / Bœuf: Suisse, Uruguay / Volaille: France / Veau: Suisse / Agneau: Irlande, Nouvelle-Zélande / Dinde: Hongrie
Perche: Pologne, Estonie / Saumon: Norvège, Écosse / Omble chevalier: Islande / Gambas: Vietnam
Pain: Suisse / Petits pains: France / Croissants: France

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

Crème froide de légumes

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, Œil-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, Œil-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)



Sucettes de bœuf teriyaki

Roulades de jambon au fromage frais et noix

Roulades de saumon mariné aux fines herbes

Toasts de rilette de volaille

Taillé au greubon, saucisson neuchâtelois et Gruyère

Bouchées de tartare de bœuf façon thaï



Vin blanc, Œil-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)



Assortiment de feuilletés farcis CHF 7.00

Assortiment de saucisse sèche, Saucisson neuchâtelois brioché, Gruyère de notre région 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 d'omble

Taillé au greubon, saucisson neuchâtelois et Gruyère

Verrine de salade de lentilles

Sucettes de bœuf teriyaki

Gambas au lait de coco et curry, coriandre

Beignets de sandre, sauce tartare

Rôstis maison

Pilons de poulet marinés et grillés

Assortiment de fromages

Carac maison

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



Velouté de saison

Filet de truite, rösti maison et
légumes du moment

Cadre chocolat & absinthe

Menu 5 CHF 49.50



Velouté de saison 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



Tartine de rilette de poisson,
condiment citron, pickles et sa
saladine

Joues de porc confites à la bière,
purée de pommes de terre et
légumes du moment

Tiramisu

Menu 6 CHF 51.00



Terrine campagnarde maison
accompagnée de son chutney

Filet d'omble chevalier, sauce
vierge, riz et légumes du
moment

Nougat glacé aux fruits

Menu 7 CHF 62.00



Tartare de saumon, wakamé et
sa mayonnaise au wasabi

Entrecôte de bœuf
sauce échalotes, röstis maison
et légumes du moment

Soufflé glacé au Grand Marnier

Végétarien & végétane

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

Végétarien



Croustillant de légumes du
moment et son pesto

Sans gluten



Röstis maison, sauce
champignons et légumes
de saison

Végane



Dahl de lentilles au curry,
petits légumes au lait de coco

Pour plus de plaisir

Menu Gastronomique CHF 93.00



Amuse-bouche

Velouté de saison

Tartare de truite maison, servi sur un croustillant
et ses condiments de saison

1/2 magret de canard cuit à basse température,
pommes dauphine maison, courgettes grillées
et jus corsé infusé aux bourgeons de sapin

Déclinaison autour du chocolat par notre chef pâtissier

Café ou thé et mignardises

Menu fondue chinoise CHF 57.00



Salade mêlée ou velouté de courge

Chinoise fraîche (bœuf 200g & volaille 100g),
sauces maison. frites et riz

Nougat glacé



Menu fondue au fromage CHF 39.50



Salade verte

Fondue moitié-moitié, Vacherin fribourgeois et
Gruyère de la fromagerie de Sainte-Croix

Meringue et crème double



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 échalotes
Filet d'omble chevalier, sauce chasselas safranée
Röstis maison
Légumes du moment

Assortiment de fromages

Carac maison
Mousse de fruits de saison
Brownie choco-coco (sans gluten)
Cheesecake en verrine

Buffet sans plateau de fromage - CHF 69.00



Les petits déjeuners

Petit déjeuner simple CHF 8.00



1 croissant
1 boisson chaude
1 jus d'orange 15cl

Petit déjeuner complet CHF 26.00



1 mini croissant, 1 mini pain au chocolat
1 petit pain, beurre et confitures
Jambon blanc et Gruyère
Œuf dur
Muesli et yogourt
Verrine de fruits frais
Jus d'orange 15cl
2 boissons chaudes

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



Rafraîchissements

Thé froid pêche	50 cl	CHF	5.70
Thé froid artisanal neuchâtelois au jasmin «Siroscope»	33 cl	CHF	6.20
Maté artisanal neuchâtelois «Les Alternatives»	33 cl	CHF	6.50
Limonade artisanale neuchâteloise à la rhubarbe «Les Alternatives»	33 cl	CHF	6.50
Crodino Rosso	17.5 cl	CHF	6.20
Sinalco	30 cl	CHF	4.80
Pepsi / Zero	30 cl	CHF	4.80
Tonic Alpinesse	20 cl	CHF	4.70
Rivella rouge	33 cl	CHF	4.80
Jus de pomme Schorle	33 cl	CHF	4.80
Jus d'orange	1 l	CHF	12.00
Pepsi / Thé froid citron / Sprite / Jus de pomme	1.5 l	CHF	11.00

Bières

Feldschlösschen Helvetic 100% houblon Suisse	4.5°	27.5 cl	CHF	5.40
Feldschlösschen Blanche	5.2°	33 cl	CHF	5.60
Feldschlösschen 0%		33 cl	CHF	5.40

Eaux minérales

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

Boissons chaudes

Café / Espresso		CHF	4.50
Thé / Tisane		CHF	4.50
Chocolat chaud / Renversé		CHF	4.90

Cocktail / Mocktails

Apérol Spritz	9°	20 cl	CHF	10.00
Hugo Spritz	6.2°	20 cl	CHF	10.00
«Kobiji» Virgin Mojito	0°	20 cl	CHF	9.50
«Kobiji» Virgin Spritz	0°	20 cl	CHF	9.50

Digestifs

Limoncello	40°	2 cl	CHF	6.50
Grappa	40°	2 cl	CHF	6.50
Williamine Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Liqueur de pirates Larusée	16.5°	2 cl	CHF	5.80

Long drinks

Assortiment Longdrinks sur demande		CHF	13.00
------------------------------------	--	-----	-------



Les vins rosés

Sélection

Neuchâtel Œil-de-Perdrix de Pinot Noir
Neuchâtel Œil-de-Perdrix de Pinot Noir

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

Œil-de-Perdrix

Caves

De la Béroche 50 cl CHF 30.00
De la Béroche 75 cl CHF 45.00

Du Petit Château, Môtier 50 cl CHF 30.00
Du Petit Château, Môtier 75 cl CHF 45.00

De la Ville, Neuchâtel 75 cl CHF 45.00

Les vins blancs

Sélection

Neuchâtel - Chasselas
Neuchâtel - Chasselas

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
Sauvignon Blanc

Caves

De la Béroche 50 cl CHF 23.00
De la Béroche 75 cl CHF 34.50

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

Des Lauriers, Cressier 50 cl CHF 23.00
Des Lauriers, Cressier 75 cl CHF 34.50
Des Lauriers, Cressier 75 cl CHF 35.00
Des Lauriers, Cressier 75 cl CHF 45.00

Du Petit Château, Môtier 50 cl CHF 23.00
Du Petit Château, Môtier 75 cl CHF 34.50

Des viticulteurs de Bonvillars 75 cl CHF 35.00

Domaine de Montmollin 75 cl CHF 46.00
Domaine de Montmollin 75 cl CHF 47.00

Les vins rouges

Sélection

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

Sang des Noyers - Garanoir, Gamaret, 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 49.00

Du Petit Château, Môtier 75 cl CHF 45.00
Du Petit Château, Môtier 50 cl CHF 33.50
Du Petit Château, Môtier 75 cl CHF 44.00

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

Champagne Lallier Brut

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

Palais de Justice 75 cl CHF 85.00

Droit de bouchon

Vin
Vin effervescent / Champagne

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.

