

# CARTE

des

Mets

*Régalez vos convives et faites de chaque instant  
un plaisir partagé*



**LeCamp**  
Séjours & évènements

# SOMMAIRE

|                         |       |         |
|-------------------------|-------|---------|
| <u>Apéritifs</u>        | _____ | p.1-2   |
| <u>Entrées</u>          | _____ | p.3-4   |
| <u>Plats principaux</u> | _____ | p.5-7   |
| <u>Au grill</u>         | _____ | p.8     |
| <u>Paëlla</u>           | _____ | p.9     |
| <u>Snacks</u>           | _____ | p.10    |
| <u>Desserts</u>         | _____ | p.11    |
| <u>Petits-déjeuners</u> | _____ | p.12    |
| <u>Vins</u>             | _____ | p.13-15 |
| <u>Boissons</u>         | _____ | p.16    |

*En fonction des coûts de marchandises, la Fondation Le Camp se réserve le droit de modifier les prix mentionnés dans ce document.*

# APÉRITIF

*Pour un peu de fraîcheur* \_\_\_\_\_ **CHF 11.00**

Verrine de saison, roulades saumon fumé et fromage frais, brochette de tomate et mozzarella et feuilletés maison

*Pour ouvrir l'appétit* \_\_\_\_\_ **CHF 14.00**

Verrine de saison, toast de mousse de thon et oignon, canapés au jambon et au saumon, brochette de tomate et mozzarella et feuilletés maison

*Pour partir au soleil* \_\_\_\_\_ **CHF 19.00**

Verrine de gaspacho, brochette de melon\* et jambon, demi-moule marinée, toast de mousse de thon et oignon, brochette de crevette au chorizo, tartare de tomates sur son toast et tortilla aux tomates

*Pour un moment de partage* \_\_\_\_\_ **CHF 22.00**

Verrine de saison, croissants au jambon, salade de crevettes aux agrumes, canapés au jambon et au saumon, bouchée de tartare de bœuf, brochette de tomate et mozzarella et feuilletés maison

*Pour toute la soirée* \_\_\_\_\_ **CHF 40.00**

Verrine de saison, croissants au jambon, roulades saumon fumé et fromage frais, verrine de chèvre et betterave, salade de crevettes aux agrumes, brochette de nouilles asiatiques, canapés au jambon, au salami et au saumon, brochette de tomate et mozzarella, feuilletés maison, mini sandwich au thon, tartelette au citron, chausson aux pommes et mousse au chocolat

\*Les propositions avec du melon ne sont pas disponibles toute l'année.



**LeCamp**  
Séjours & événements



# APÉRITIF

*Composez votre apéritif*

(Minimum 5 choix)

|  |          |
|--|----------|
| Verrine de saison<br><i>Velouté d'asperges/gaspacho/soupe de melon/velouté de courge</i> | CHF 3.00 |
| Roulades saumon fumé et fromage frais  | CHF 4.00 |
| Brochette de tomate et mozzarella  | CHF 3.00 |
| Dips de crudités et sauces   | CHF 4.00 |
| Feuilletés maison  | CHF 3.00 |
| Mini sandwich au thon  | CHF 3.50 |
| Verrine de chèvre et betterave   | CHF 3.00 |
| Canapés jambon ou salami ou saumon   | CHF 3.00 |
| Salade de crevettes aux agrumes  | CHF 3.50 |
| Brochette de crevette et chorizo   | CHF 3.50 |
| Brochette de melon* et jambon  | CHF 3.00 |
| Demi-moule marinée   | CHF 2.50 |
| Tartare de tomates sur son toast   | CHF 3.00 |
| Verrine de lentilles corailles et feta   | CHF 3.50 |
| Nouilles asiatique et sauce aigre-douce  | CHF 2.00 |
| Croissants au jambon   | CHF 4.00 |
| Ramequin au fromage  | CHF 3.00 |

\*Les propositions avec du melon ne sont pas disponibles toute l'année.



# ENTRÉE

## Terre & Mer

Ceviche de dorade \_\_\_\_\_ CHF 17.00

À la mangue avec une saladinne et vinaigrette à l'aneth au xérès

Carpaccio de saumon \_\_\_\_\_ CHF 15.00

Au citron vert et basilic, roquette, parmesan et vinaigrette Méditerranéenne

Tataki de bœuf \_\_\_\_\_ CHF 19.00

Avec une sauce teriyaki et une salade de choux marinée

Salade de poulpe \_\_\_\_\_ CHF 20.00

Aux saveurs provençales

Tartare de thon \_\_\_\_\_ CHF 18.00

Avec tagliatelles de légumes et saveurs d'Asie

Carpaccio de veau \_\_\_\_\_ CHF 19.00

Avec de la roquette, des noisettes torréfiées et une huile de noisette

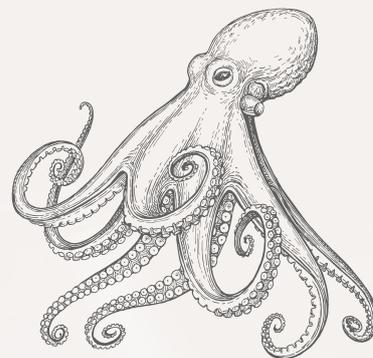
Burrata et jambon cru \_\_\_\_\_ CHF 17.00

Accompagnée de pêches\* rôties, roquette et vinaigre balsamique

\*Le fruit peut varier en fonction des saisons.



**LeCamp**  
Séjours & événements



# ENTRÉE

## Végétale

Toast brioché de chèvre chaud \_\_\_\_\_ CHF 18.00

Avec une saladine, des poires au miel et une vinaigrette aux agrumes

Feuilleté de champignons \_\_\_\_\_ CHF 15.00

Et une salade de saison

Burrata et tomates \_\_\_\_\_ CHF 15.00

Avec des tomates multicolores, de la roquette, des pignons et une sauce pesto

Carpaccio de betterave rouge \_\_\_\_\_ CHF 13.00

Avec de la feta et une vinaigrette au thym

Velouté de potimarron\* \_\_\_\_\_ CHF 8.00

Avec des croûtons aillés

Salade mêlée \_\_\_\_\_ CHF 8.00

\*Disponible uniquement de septembre à février.



**LeCamp**  
Séjours & événements



# PLATS

## Viandes

|   |                  |
|---|------------------|
| Filet de bœuf sauce Pinot noir _____      | <b>CHF 39.00</b> |
| Cuisse de canard confite à l'orange _____ | <b>CHF 32.00</b> |
| Suprême de pintade sauce cajun _____      | <b>CHF 28.00</b> |
| Tataki de bœuf _____                      | <b>CHF 39.00</b> |
| Filet mignon sauce morilles _____         | <b>CHF 35.00</b> |
| Saucisson neuchâtelois _____              | <b>CHF 28.00</b> |

Supplément de CHF 6.00 pour une sauce aux morilles

## Accompagnements à choix

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Risotto                   | Gratin dauphinois + CHF 3.00            |
| Riz basmati               | Pommes Country                          |
| Tagliatelles              | Pommes de terres sautées                |
| Couscous au cumin         | Pommes de terres Sarladaises + CHF 2.00 |
| Pommes de terres beurrées |   |

Tous les plats sont accompagnés de légumes du marché.  
Il ne peut y avoir qu'un choix d'accompagnement pour tous les convives.



**LeCamp**  
Séjours & événements



# PLATS

## Poissons



Risotto rosé aux gambas \_\_\_\_\_ CHF 30.00

Servi avec une tuile de parmesan

Dos de saumon sauce safran \_\_\_\_\_ CHF 35.00

Servi avec du riz basmati et des légumes du marché

Filet de truite sauce citronnée \_\_\_\_\_ CHF 28.00

Servi avec des pommes de terre nature et des légumes du marché

Filets de rouget sauce à l'orange \_\_\_\_\_ CHF 33.00

Servi avec du risotto citronné et tomates provençales

## Végétariens

Tagliatelles aux morilles \_\_\_\_\_ CHF 28.00

Servi avec une tuile de parmesan

Burger végétarien \_\_\_\_\_ CHF 26.00

Composé de tomate, salade, oignons caramélisés, betterave ainsi que d'une mayonnaise végétarienne

Servi avec des pommes country

Médailon végétarien sauce poivre vert \_\_\_\_\_ CHF 26.00

Accompagnement à choix, voir page 5.

Escalope de tofu marinée au soja \_\_\_\_\_ CHF 26.00

Enveloppée de sésame et servi avec du riz basmati et des légumes du marché



**LeCamp**  
Séjours & événements

# PLATS

## Enfants

Brochettes de poulet \_\_\_\_\_ CHF 16.00

Servi avec des pommes Country et des légumes du marché

Burger \_\_\_\_\_ CHF 16.00

Composé de tomate, salade, oignons caramélisés, cheddar, ainsi que de la mayonnaise  
Servi avec des pommes country

Nuggets de poulet \_\_\_\_\_ CHF 16.00

Servi avec des pommes Country et légumes du marché

Menus disponibles uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans.



**LeCamp**  
Séjours & événements

# AU GRILL

## *Pour les amateurs de viande*



Salades \_\_\_\_\_ **CHF 8.50**  
Salade verte, carottes, tomates et basilic, taboulé et pâtes

Grillades \_\_\_\_\_ **CHF 45.00**  
Brochettes de poulet mariné, brochettes de porc mariné, pavé de bœuf, assortiment de saucisses, légumes et champignons grillés, tomate grillée et pommes de terre grenailles

## *Pour les amateurs de poisson*

Salades \_\_\_\_\_ **CHF 8.50**  
Salade verte, carottes, tomates et basilic, taboulé et pâtes

Grillades \_\_\_\_\_ **CHF 48.00**  
Brochettes de crevettes, filet de lieu noir, steak de thon, poulpe grillé, légumes et champignons grillés, tomate grillée et pommes de terre grenailles

## *Pour les végétariens*

Salades \_\_\_\_\_ **CHF 8.50**  
Salade verte, carottes, tomates et basilic, taboulé et pâtes

Grillades \_\_\_\_\_ **CHF 38.00**  
Brochettes de tofu et de légumes, médaillon végétarien, brochettes de halloumi, légumes et champignons grillés, tomate grillée et pommes de terre grenailles

Toutes nos grillades sont accompagnées de pain et d'une sauce barbecue maison.



# PAËLLA

*Traditionnelle*

CHF 32.00

Riz safrané accompagné de poulet, chorizo, calamar, crevettes, moules, tomates, poivrons, petits pois et oignons

*Végétarienne*

CHF 29.00

Riz safrané accompagné de tomates, poivrons, petits pois et oignons

Servis uniquement à partir de 25 personnes.



**LeCamp**  
Séjours & événements

# SNACKS

*Un petit creux au milieu de la nuit ?*

|   |          |
|---|----------|
| Mini burger de bœuf                                     | CHF 5.00 |
| Délice à choix<br>Saumon/thon/beurre salé/salami/jambon | CHF 3.00 |
| Brochette de melon*                                     | CHF 2.50 |
| Mini sandwich au thon                                   | CHF 3.50 |
| Croissants au jambon                                    | CHF 4.00 |
| Ramequin au fromage                                     | CHF 3.00 |
| Nouilles asiatique et sauce aigre-douce                 | CHF 2.00 |

\*Les propositions avec du melon ne sont pas disponibles toute l'année.



# DESSERTS

## Verrines à choix

Mousse au chocolat \_\_\_\_\_ CHF 3.00

Parfait glacé \_\_\_\_\_ CHF 4.00

Saveur absinthe ou fruits rouge à choix

Tiramisu \_\_\_\_\_ CHF 4.00

Saveur café, fruit de la passion ou framboise à choix

Salade de fruits frais \_\_\_\_\_ CHF 4.00

Panna cotta \_\_\_\_\_ CHF 4.00

Saveur fruits rouges ou exotiques

## Sur assiette

Tranche de tarte aux fruits \_\_\_\_\_ CHF 5.00

Moelleux au chocolat \_\_\_\_\_ CHF 6.00

Vacherin glacé\* \_\_\_\_\_ CHF 12.00

Pièce montée standard\* \_\_\_\_\_ CHF 12.00

\* Réalisée par nos fournisseurs pâtisseries  
Wodey Suchard ou Schmid SA.

## Fromages

Plateau de 3 fromages \_\_\_\_\_ CHF 6.00

Tomme, Le Petit-Creux et Gruyère mi-salé

Plateau de 6 fromages \_\_\_\_\_ CHF 12.00

Tomme, Le Creux-du-Van, Le Petit-Creux, Gruyère mi-salé, Bleu & Tête de moine



**LeCamp**  
Séjours & événements



# DOUX RÉVEIL

*Petit-déjeuner* \_\_\_\_\_

**CHF 11.00**

CHF 8.00 enfants de 4 à 16 ans

Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao, pain, beurre, 3 confitures, céréales et 3 sortes de yoghurt

*Petit-déjeuner +* \_\_\_\_\_

**CHF 15.00**

CHF 12.00 enfants de 4 à 16 ans

Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao, pain, croissant, beurre, confitures, céréales, yoghurt aux fruits, charcuteries, fromages et fruits

*Brunch* \_\_\_\_\_

**CHF 32.00**

CHF 22.00 enfants de 4 à 16 ans

Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao, pain, tresse, croissant, beurre, confitures, céréales, yoghurt aux fruits, bircher, charcuteries, lard grillé, mini saucisses, fromages, oeufs brouillés, oeufs à la coque et fruits



**LeCamp**  
Séjours & événements

# VINS

## Caves de la Béroche

|   |       |           |
|---|-------|-----------|
| Chasselas, Sélection 5 communes, NE AOC | _____ | CHF 31.00 |
| Chardonnay Barrique, NE AOC             | _____ | CHF 37.00 |
| Rouge Gorge                             | _____ | CHF 28.00 |
| Pinot noir, Hôpital de la Béroche       | _____ | CHF 35.00 |
| Ampélos, NE AOC                         | _____ | CHF 35.00 |
| Galotta                                 | _____ | CHF 40.00 |
| Pinot noir, Les Sorcières, NE AOC       | _____ | CHF 36.00 |

## DOMAINE DES COCCINELLES

|                             |       |           |
|-----------------------------|-------|-----------|
| Chasselas NE AOC, bio       | _____ | CHF 28.00 |
| Pinot gris, NE AOC, bio     | _____ | CHF 35.00 |
| Oeil-de-Perdrix NE AOC, bio | _____ | CHF 35.00 |
| Pinot noir NE AOC, bio      | _____ | CHF 35.00 |
| Cuvée Scarlet, bio          | _____ | CHF 36.00 |

*Un droit de bouchon de CHF 18.00 par bouteille (70/75cl) est facturé si vous apportez votre vin et/ou champagne (à annoncer).*



# VINS

## Les Vins de Boris Keller

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Chasselas, Abbaye de Bevaix _____ | CHF 28.00 |
| Sauvignon Blanc _____             | CHF 35.00 |
| CK – Pinot Blanc _____            | CHF 30.00 |
| Pinot Gris _____                  | CHF 35.00 |
| Lune de Miel _____                | CHF 38.00 |
| Oeil-de-Perdrix _____             | CHF 35.00 |
| CK – Rosé _____                   | CHF 29.00 |
| Pinot Noir _____                  | CHF 35.00 |
| CK – Assemblage de rouges _____   | CHF 30.00 |
| CK – Mara _____                   | CHF 35.00 |
| Vent d'Ange Noir _____            | CHF 42.00 |
| Assemblage Libertain _____        | CHF 48.00 |

## Maufer & Cie SA

|   |           |
|---|-----------|
| Brut/Demi-sec cuvée « Cordon », Cordon Or _____   | CHF 34.00 |
| Brut/Demi-sec cuvée « Cordon », Cordon rosé _____ | CHF 34.00 |
| Muscaté blanc, cuvée « Sans Alcool », Cadet _____ | CHF 24.00 |

*Un droit de bouchon de CHF 18.00 par bouteille (70/75cl) est facturé si vous apportez votre vin et/ou champagne (à annoncer).*



# VINS

## Cave du Pasquier

|                          |       |           |
|--------------------------|-------|-----------|
| Chasselas, Vieille vigne | _____ | CHF 33.00 |
| Pinot Blanc              | _____ | CHF 34.00 |
| Chardonnay               | _____ | CHF 34.00 |
| Oeil-de-Perdrix          | _____ | CHF 35.00 |
| Duo Noir                 | _____ | CHF 35.00 |
| Fée Noir                 | _____ | CHF 40.00 |
| Gecko                    | _____ | CHF 39.00 |
| L'Hirondelle             | _____ | CHF 48.00 |

## Vignoble Cousin

|   |       |           |
|---|-------|-----------|
| Les Lacustres, Pinot Blanc et Chasselas | _____ | CHF 31.00 |
| Cuvée Blanche                           | _____ | CHF 34.00 |
| Pinot Blanc, fût de chêne               | _____ | CHF 38.00 |
| Cuvée Rouge                             | _____ | CHF 32.00 |
| Pinot Noir                              | _____ | CHF 35.00 |
| Garanoir                                | _____ | CHF 35.00 |
| Gamaret, fût de chêne                   | _____ | CHF 40.00 |

*Un droit de bouchon de CHF 18.00 par bouteille (70/75cl) est facturé si vous apportez votre vin et/ou champagne (à annoncer).*



# BOISSONS

## Minérales

|                                    |       |          |
|------------------------------------|-------|----------|
| Valser Classic _____               | 75cl  | CHF 6.00 |
| Valser Silence _____               | 75cl  | CHF 6.00 |
| Coca-Colca classique ou Zéro _____ | 150cl | CHF 8.00 |
| Thé froid pêche ou citron _____    | 150cl | CHF 8.00 |
| Sprite _____                       | 150cl | CHF 8.00 |
| Jus d'orange _____                 | 100cl | CHF 8.00 |
| Jus de pomme _____                 | 100cl | CHF 8.00 |
| Café & thé chaud _____             |       | CHF 3.20 |

## Bières

|                                    |      |                  |
|------------------------------------|------|------------------|
| Bière Boxer Old _____              | 33cl | CHF 3.90         |
| Bière Boxer - Autres gammes _____  | 25cl | Prix sur demande |
| Fût de bière Boxer Old _____       | 20l  | CHF 190.00       |
| Fût de bière - Boxer Blanche _____ | 20l  | CHF 230.00       |
| Fût de bière - Autres gammes _____ | 20l  | Prix sur demande |

*Un droit de bouchon est facturé si vous apportez vos propres bières :  
CHF 2.00 par bouteille de bière (tout type) 33cl  
CHF 120.00 par fût de 20l de bière  
(à annoncer)*

