



**SV RESTAURANT
ARC NEUCHÂTEL**

Bienvenue

Que vous souhaitiez inviter à un cocktail ou à une occasion festive, le choix du bon accompagnement culinaire est essentiel pour la réussite de votre événement.

Avec nous, votre réception est entre de bonnes mains. Nous sommes à vos côtés avant et pendant votre événement, avec un service haut de gamme, une planification experte et un conseil compétent.

1

Transformez votre fête en événement culinaire. Nous sommes impatients d'être aux petits soins pour vous.

Edin Pilica / Aurore Henry
Restaurant manager
Tel. +41 79 270 38 74

SV (Suisse) SA
Restaurant ARC Neuchâtel
Espace de L'Europe 11
2000 Neuchâtel
<https://arc-neuchatel.sv-restaurant.ch>



PETIT-DÉJEUNER

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

FORMULE PETIT-DÉJEUNER POUR COMMENCER

Pièce 5,50

Café, thé ou chocolat chaud parfumé, jus d'orange, croissants tout juste sortis du four et divers petits pains

FORMULE PETIT-DÉJEUNER LE TOUT POMMES

Pièce 9,50

Café ou thé, jus de pommes, verrine de bircher à la pomme et mini chausson aux pommes

FORMULE PETIT-DÉJEUNER FAIRTRADE

Pièce 10,50

Café ou thé parfumé Fairtrade, jus d'orange Fairtrade, croissants tout juste sortis du four, petit pain complet croustillant, beurre, miel Fairtrade et confiture Fairtrade, corbeille de fruits Bio ou Fairtrade



PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

TOUT JUSTE SORTIS DU FOUR

Croissant croustillant au beurre	Pièce	2.50
Croissant campagnard aux graines	Pièce	2.50
Petit pain au chocolat Fairtrade	Pièce	2.50
Petit pain aux céréales	Pièce	2.20

FRUITS ET MUESLIS

Bircher Muesli typiquement suisse	Pièce	4.50
Yoghourt Power maison	Pièce	3.80
Muesli croustillant avec yoghourt		
Fruits de saison coupés	Pièce	4.50



LUNCH & C¹E

CLASSIQUES

10 PERSONNES MINIMUM

PASSIONNÉMENT SUISSE	Portion	20.50
-----------------------------	---------	-------

Salade de mâche, croûtons tièdes et lard croustillant, servie avec un œuf poché
Rôti de veau haché avec sauce champignon à la crème, carottes glacées et purée de pommes de terre
Crème brûlée à la vanille

PARFAITEMENT VÉGÉTARIEN	Portion	21.50
--------------------------------	---------	-------

Salade tiède de lentilles Beluga au persil frais et tofu soyeux fumé
Émincé à la Zurichoise au Quorn, champignons, crème aigre et rösti
Panna cotta végétale glacée avec coulis de fruit

MENU DU JOUR	Portion	26.50
---------------------	---------	-------

Cœurs de laitue, graines grillées et vinaigrette orange-balsamique
Chaque jour des spécialités différentes de notre restaurant
Mousse au chocolat Toblerone

VOYAGE AUTOUR DU MONDE	Portion	38.50
-------------------------------	---------	-------

Tartare de saumon fumé au citron et aneth sur jeunes pousses
Poulet au curry vert, riz au jasmin et légumes asiatiques
Crème brûlée à la vanille



LUNCH & C^{IE}

10 PERSONNES MINIMUM

AU FIL DES SAISONS

SENSATIONS PRINTANIÈRES	Portion	35.00
--------------------------------	---------	-------

Salade verte croquante avec pointes d'asperges marinées et lamelles de radis

Escalope de veau sur légumes safranés, pommes de terre et sésame grillé

Panna cotta délicatement fondante au basilic, parfumée de compote de rhubarbe

CHALEUR ESTIVALE	Portion	32.50
-------------------------	---------	-------

Éventail de melon Charentais avec de fines tranches de jambon cru des Grisons

Tendre blanc de poulet avec sa sauce légère au citron et pommes de terre à la roquette

Parfait à l'abricot garni de fruits

COULEURS AUTOMNALES	Portion	38.50
----------------------------	---------	-------

Velouté de potiron au léger arôme d'orange

Escalope de cerf avec sauce aux airelles rouges, pappardelles, marrons glacés et chou rouge cuit à l'étuvée

Streusel aux quetsches et coulis à la cannelle de Ceylan

FROID HIVERNAL	Portion	26.50
-----------------------	---------	-------

Salade de chou pointu finement coupé avec dés de lardons cuits croustillants

Bœuf Bourguignon, purée de pommes de terre et carottes glacées

Strudel tiède aux pommes, sauce à la vanille Bourbon



COCKTAIL

FORMULES COCKTAIL

VOYAGE SUISSE	Pièce	19,50
----------------------	-------	-------

- Rouleaux de viande des Grisons farcis de fromage frais aux herbes
- Brochettes de fromage de montagne suisse et raisin
- Gressins croustillants habillés de jambon cru des Grisons
- Tartelettes au fromage
- Croissants au jambon
- Mousse au Toblerone
- Crème brûlée

DÉLICES D'ASIE	Pièce	25,00
-----------------------	-------	-------

- Salade de vermicelles au gingembre et à la coriandre
- Crevettes glacées à la mangue verte
- Poulet Satay avec sauce relevée à la cacahuète
- Rouleau de printemps avec dip soja-sésame
- Samosas servis avec crème aigre cardamome-cannelle
- Bananes rôties au miel
- Salade de fruits exotiques



COCKTAIL

INSPIRATIONS ITALIENNES	Pièce	30.00
--------------------------------	-------	-------

- Brochettes de tomates et mozzarella marinées au pesto
- Gressins et prosciutto
- Deux variétés d'olives
- Assortiment d'antipasti servis dans un verre
- Crevettes au citron
- Mini-saltimbocca sur risotto avec jus à la sauge
- Tiramisu traditionnel
- Melons marinés

COCKTAIL RICHE	Pièce	26.00
-----------------------	-------	-------

- Petits rouleaux de rosbeef rosé sur un pain croustillant aux noix
- Petits rouleaux de crêpe au saumon fumé norvégien et raifort
- Tête de Moine aromatisée aux épices
- Dés de filet de bœuf en confit de tomate
- Tempura de filet de colin aux céréales complètes
- Petits fours assortis
- Mousse au chocolat aux filaments de piment rouge

7

PLATEAUX GOURMET

(À PARTIR DE 5 PERSONNES)

SPÉCIALITÉS LOCALES	30Gr. Par	
FROMAGÈRES ET CHARCUTIÈRES	personne	10.50

Plateau garni de jambon, fromage d'Italie, salami, fromage suisse et pain croustillant

RÉSERVE DU CHEF	30Gr. Par	
	personne	19.50

Plateau garni de jambon de Parme, fines tranches de viande des Grisons, salami et fromage suisse, saumon fumé, gravlax



COCKTAIL

PLATEAU DES GRISONS	30Gr. Par personne	22.00
----------------------------	-----------------------	-------

Plateau garni de viande des Grisons, Salsiz (saucisse crue), lard et fromage de montagne, pain de campagne croustillant

MAIN VERTE	30Gr. Par personne	3.50
-------------------	-----------------------	------

Plateau de crudités, wraps de roquette avec fromage frais et tomates séchées, dip à la crème aigre, houmous et baguette croustillante

À LA CARTE

8

SANDWICHES

Focaccia aux herbes, jambon de Parme et parmesan	Pièce	9.50
Focaccia à la tomate, salami épicé et pepperoni grillé	Pièce	7.50
Focaccia aux herbes, ahoumous et aubergines rôties	Pièce	7.50
Sandwich jambon cru des Grisons, cornichon et laitue	Pièce	9.50
Sandwich fromage blanc aux herbes, concombre et salade iceberg	Pièce	5.50

PAINS SURPRISES

Pain surprise 48 pièces	Pièce	75.00
Pain surprise 86 pièces	Pièce	95.00



COCKTAIL

MISES EN BOUCHE CHAUDES

Dattes en robe de lard	Pièce	2.50
Tartelette au fromage	Pièce	2.80
Mini-burger avec pain bun multicolore	Pièce	4.80
Croissant au jambon	Pièce	2.80
Chaussons indiens aux légumes et dip au piment	Pièce	2.50
Petit rouleau de printemps farci aux légumes	Pièce	2.50
Petite pizza croustillante avec tomates et mozzarella	Pièce	3.50
Boulettes de viande épicées au chutney de tomate relevé	Pièce	4.00
Brochette de poulet sauce Satay	Pièce	4.00
Ailes de poulet suisse croustillantes	Pièce	2.00
Mini brochette de boeuf au paprika fumé	Pièce	3.80

SUCRÉ

Crème brûlée, mini-portion	Pièce	2.50
Éclair assortis au moka, fraise et vanille	3 pièces	5.50
Petit chou farci à la crème	Pièce	2.50
Brochette de fruits	Pièce	3.00



BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale pétillante	5 dl	3.50
Eau minérale plate	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola zéro sucres	5 dl	3.50
Rivella rouge	5 dl	3.50
Rivella bleu	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Jus de pomme	5 dl	3.50
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.50
SV Ice Tea zéro sucres Fairtrade	5 dl	3.50
Jus d'orange Premium Fairtrade	5 dl	6.00
Eau minérale pétillante	1.5 litre	5.00
Eau minérale plate	1.5 litre	5.00

10

CAFÉ & THÉ

Café	Tasse	3.50
Ovomaltine ou chocolat	Tasse	3.50
Thé (diverses variétés au choix)	Tasse	3.50

VINS BLANCS

Epesses Lucine AOC Canton de Vaud	75 cl	32.00
Oeil de Perdrix Auvernier AOC Neuchâtel	75 cl	35.00
Saint-Saphorin Belle Dame AOC Canton de Vaud	75 cl	32.00
Neuchâtel blanc Auvernier AOC Neuchâtel	75 cl	39.00



BOISSONS

VINS ROUGES

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	32.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piémont	75 cl	36.00
Pinot Noir AOC Neuchâtel	75 cl	38.00

VINS PÉTILLANTS

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	32.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

BIÈRES

Bread Beer	33 cl	4.50
Feldschlösschen	33 cl	3.50
Singha bière	33 cl	6.50



LIEUX DE RÉCEPTION

RESTAURANT D'ENTREPRISE

Restaurant de 120 places assises



GÉNÉRALITÉS

BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

Les prix s'appliquent pour les événements dans nos locaux, comprenant les frais de la salle.

Les garnitures de tous les plats principaux sont interchangeables.

COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Collaborateurs: du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises	à l'heure	60.00
Cadres	à l'heure	80.00
Décorations de tables: fleurs/compositions florales	Au coût réel	

TRANSPORT ET CONDITIONS

13

Transport: au coût réel de la location de véhicule	Au coût réel	
Enlèvement dans le restaurant d'entreprise et restitution des emballages	Gratuit	
Livraisons dans la zone de Neuchâtel. (dépôt/reprise)	par livraison	20.00
Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel	par livraison	38.00
Commandes le même jour, majoration pour traitement prioritaire et express	par livraison	40.00
Livraison de croissants avec chariot de petit-déjeuner (selon capacité)	par livraison	5.00

Le nombre de convives annoncé la veille au plus tard est ferme et sera facturé.

La facture est payable à 30 jours.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA. Légal incluse.



GÉNÉRALITÉS

DÉCLARATION

Suisse: bœuf, porc, poulet, veau, boulettes de viande, saucisses, Wienerli, viande séchée, charcuterie en tranches, salami

Hongrie: dinde

Vietnam: crevettes géantes, thon, pangasius, burger au poisson

Norvège: saumon fumé

Danemark: crevettes cocktail

Italie: bresaola, jambon de Parme

France: magret de canard

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>