



**LNM** RESTAURATION ET  
SERVICE - TRAITEUR

# DOSSIER DE RESTAURATION 2025

LNM.CH

SAISON 2024



**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

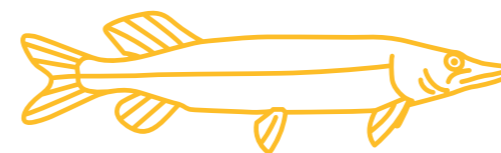
Porc: Suisse / Bœuf: Suisse, Paraguay / Volaille: France / Veau: Suisse / Agneau: Irlande, Nouvelle-Zélande / Dinde: Hongrie  
Perche: Pologne, Estonie / Saumon: Norvège, Écosse / Omble chevalier: Islande / Gambas: Vietnam  
Pain: Suisse / Petits pains: France / Croissants: France

### 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  
Rôtis 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, rôtis 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, rôtis 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**



Rôtis 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

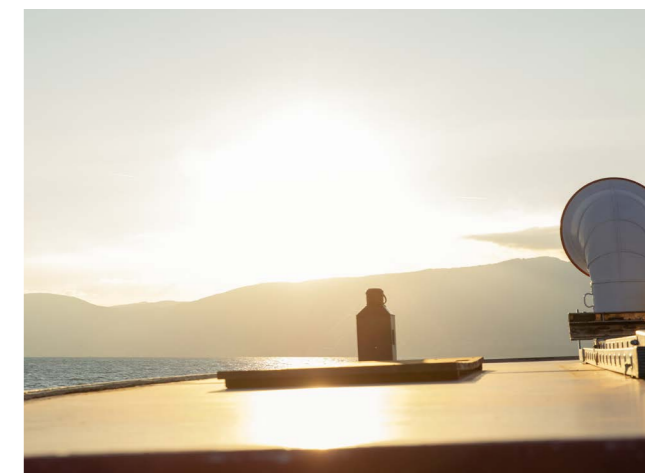
**Menu fondue chinoise** CHF 53.00



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

ADAPTABLE À VOS ENVIES

## 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

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

### Petit déjeuner complet CHF 26.00



1 croissant, pain,  
beurre et confiture

Jambon blanc et Gruyère

Œuf dur ou mollet

Verrine de fruits frais

Dessert du moment

1 boisson chaude

RESTEZ BIEN HYDRATÉ

## Les boissons



### Rafraichissements

Thé froid citron / pêche	50 cl	CHF	5.70
Sinalco / Sprite	33 cl	CHF	4.80
Coca-cola / Zero	33 cl	CHF	4.80
Schweppes	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	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	5.30
Feldschlösschen Blanche	5.2°	33 cl	CHF	5.50
Cardinal sans alcool		33 cl	CHF	5.30

### 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	4.50
Thé / Tisane			CHF	4.50
Chocolat chaud / Renversé			CHF	4.80

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

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

OEil-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

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  
Sauvignon Blanc

\*disponibles de janvier à juin

### Caves

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

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 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 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 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

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 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  
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.

