

MENU

2024



LeCamp
Séjours & événements

SOMMAIRE

Apéritifs

p. 1 - 6

Entrées

p. 7

Plats Principaux

p. 8 - 10

Menu enfant

p. 11

Au grill

p. 12 - 13

Desserts

p. 14

Petits déjeuner

p. 15

Vins

p. 16 - 20

Minérales & bières

p. 21

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



LeCamp
Séjours & événements

APÉRITIFS

Pour un peu de fraîcheur

Verrine de saison

Velouté d'asperges/gaspacho/soupe de melon/velouté de courge

* * *

Roulades saumon fumé et guacamole

* * *

Brochette de tomate et mozzarella

* * *

Feuilletés maison

CHF 11.00



LeCamp
Séjours & événements

APÉRITIFS

Pour ouvrir l'appétit

Verrine de saison

Velouté d'asperges/gaspacho/soupe de melon/velouté de courge

Toast de mousse de thon et oignon

Canapés au jambon et au saumon

Brochette de tomate et mozzarella

Feuilletés maison

CHF 14.00



LeCamp
Séjours & événements

APÉRITIFS

Pour partir au soleil

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

Tortilla aux tomates

CHF 19.00



LeCamp
Séjours & événements

APÉRITIFS

Pour un moment de partage

Verrine de saison

Velouté d'asperges/gaspacho/soupe de melon/velouté de courge

Croissants au jambon

Salade de crevettes aux agrumes

Canapés au jambon et saumon

Bouchée de tartare de bœuf

Brochette de tomate et mozzarella

Feuilletés maison

CHF 22.00



LeCamp
Séjours & événements

APÉRITIFS

Pour toute la soirée

Verrine de saison

Velouté d'asperges/gaspacho/soupe de melon/velouté de courge

Croissants au jambon

Roulades saumon fumé et avocat

Verrine de chèvre et betterave

Salade de crevettes aux agrumes

Brochette de nouilles asiatiques

Canapés au jambon, salami et saumon

Brochette de tomate et mozzarella

Feuilletés maison

Mini sandwich au thon

Tartelette au citron

Chausson aux pommes

Mousse au chocolat

CHF 40.00



LeCamp
Séjours & événements

APÉRITIFS

Composez votre apéritif

(minimum 5 choix)

Verrine de saison	CHF 3.50
Velouté d'asperges/gaspacho/soupe de melon/velouté de courge	
Roulades saumon fumé et guacamole	CHF 4.00
Brochette de tomate et mozzarella	CHF 3.00
Feuilletés maison	CHF 3.00
Mini sandwich au thon	CHF 3.50
Verrine de chèvre et betterave	CHF 3.00
Canapés jambon/salami/saumon	CHF 2.50
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



LeCamp
Séjours & événements

ENTRÉES

Mer et terre

Ceviche de dorade aux agrumes,
Sur son gaspacho relevé **CHF 18.00**

Ceviche de dorade à la mangue,
Saladine et vinaigrette aneth au xérès **CHF 16.50**

Carpaccio de saumon au citron vert,
Basilic, roquette et parmesan,
Vinaigrette Méditerranéenne **CHF 15.00**

Tataki de boeuf sauce teriyaki,
Salade de choux marinée **CHF 19.00**

Salade de poulpe,
Aux saveurs provençales **CHF 18.00**



ENTRÉES

Végétale

Toast brioché de chèvre chaud,
Saladine, poires au miel,
Vinaigrette aux agrumes **CHF 16.00**

Feuilleté de champignons,
Salade de saison **CHF 15.00**

Aumônières de légumes,
Saladine et vinaigrette balsamique **CHF 15.00**

Carpaccio de betterave rouge,
Feta et vinaigrette au thym **CHF 13.00**

Salade mêlée **CHF 8.00**



PLATS

Viandes

Carré d'agneau au romarin,
Pommes de terre sautées **CHF 48.00**

Filet de boeuf sauce Pinot noir*,
Gratin dauphinois **CHF 39.00**

*La sauce peut être remplacée par une sauce morilles **CHF 6.00 de supplément**

Cuisse de canard confite à l'orange,
Pommes de terre Sarladaises **CHF 32.00**

Suprême de pintade sauce cajun,
Couscous au cumin **CHF 28.00**

Tataki de bœuf,
Choux mariné et pommes country **CHF 39.00**

Filet mignon sauce morilles,
Gratin dauphinois **CHF 35.00**

Saucisson neuchâtelois,
Pommes de terre beurrées **CHF 28.00**

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché.
Toutes les garnitures peuvent être modifiées.



LeCamp
Séjours & événements

PLATS

Poissons

Risotto rosé aux gambas,
Tuile de parmesan **CHF 30.00**

Dos de saumon sauce safran,
Riz basmati et légumes du marché **CHF 35.00**

Filet de truite sauce neuchâteloise,
Pommes de terre nature,
Fondu de poireau **CHF 28.00**

Filets de rouget sauce à l'orange,
Risotto citronné et poivrons sautés **CHF 33.00**

Toutes les garnitures peuvent être modifiées.



LeCamp
Séjours & événements

PLATS

Végétariens

Risotto aux champignons
Tuile de parmesan **CHF 24.00**

Burger végétarien
Tomate, salade, oignons caramélisés, betterave
Mayonnaise végétarienne **CHF 26.00**
Pommes country

Médailon végétarien sauce poivre vert
Tagliatelles **CHF 26.00**

Escalope de tofu marinée au soja,
Enveloppée de sésame, **CHF 26.00**
Riz basmati

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché.
Toutes les garnitures peuvent être modifiées.



MENU ENFANT

Entrée

Salade verte

CHF 4.00

Plat principal

Brochettes de poulet,
Tagliatelle et méli-mélo de légumes

CHF 15.00



LeCamp
Séjours & événements

AU GRILL

Pour les amateurs de viande

Salades

verte - carottes - tomates-basilic - taboulé - pâtes

CHF 8.50

Grillades

Brochettes de poulet mariné

Brochettes de crevettes

Brochettes de bœufs marinés

Assortiment de saucisses

Tomme grillée

Légumes grillés

Pommes de terre grenailles

CHF 45.00



LeCamp
Séjours & événements

AU GRILL

Pour les amateurs de poisson

Salades

verte - carottes - tomates-basilic - taboulé - pâtes

CHF 8.50

Grillades

Brochettes de crevettes

Filet de lieu noir

Steak de thon

Tomme grillée

Légumes grillés

Pommes de terre grenailles

CHF 40.00



LeCamp
Séjours & événements

DESSERTS

Verrines à choix

Mousse au chocolat	CHF 3.00
Parfait glacé à l'absinthe ou fruits rouges	CHF 4.00
Tiramisu café ou passion ou framboise	CHF 4.00
Salade de fruits frais	CHF 4.00
Panna cotta fruits rouges ou exotiques	CHF 4.00

Sur assiette

Tranche de tarte aux fruits	CHF 5.00
Moelleux au chocolat	CHF 6.00
Vacherin glacé	CHF 12.00
Pièce montée parfum à choix	Prix sur demande

Fromages

Plateau de 3 fromages	CHF 6.00
Plateau du Camp 6 fromages	CHF 12.00

Nos fournisseurs pâtisseries

Wodey Suchard & Schmid SA (Neuchâtel)



DOUX RÉVEIL

Petit déjeuner

Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao

Pain, beurre, 3 confitures

Céréales

Prix enfants (4-16 ans) : CHF 8.00

3 sortes de yoghourt

Prix adulte (dès 17ans) : CHF 11.00

Petit déjeuner +

Café, thé chaud, jus d'orange, lait et cacao

Pain, croissant, beurre, confitures

Charcuteries, fromages

Yoghourt aux fruits

Prix enfants (4-16 ans) : CHF 12.00

Céréales

Prix adulte (dès 17ans) : CHF 15.00

Fruits

Brunch

Café, thé chaud, jus d'orange, lait, cacao

Pain, tresse, croissant, beurre, confitures

Charcuteries, fromages, lard grillé, mini saucisses

Yoghourt aux fruits, céréales, bircher

Œufs brouillés, œufs à la coque

Panière de fruits

Prix enfants (4-16 ans) : CHF 22.00

Prix adulte (dès 17ans) : CHF 32.00



LeCamp
Séjours & événements

CARTE DES VINS

SAINT-AUBIN-SAUGES

Caves de la Béroche

Chasselas NE AOC, bio	CHF 26.00
Chasselas, Sélection 5 communes, NE AOC	CHF 30.00
Riesling-Sylvaner NE AOC, bio	CHF 29.00
Viognier NE AOC, bio	CHF 34.00
Pinot gris, NE AOC, bio	CHF 33.00
Manoir ST-ROCH blanc, NE AOC	CHF 31.00
Chardonnay Barrique, NE AOC	CHF 36.00
Cuvée Marlène, bio	CHF 31.00
OEil-de-Perdrix NE AOC, bio	CHF 33.00
Pinot noir NE AOC, bio	CHF 33.00
Pinot noir Hôpital de la Béroche	CHF 34.00
Pinot noir, Les Sorcières, NE AOC	CHF 34.00
Ampélos, NE AOC	CHF 33.00
Cuvée Scarlet, bio	CHF 33.00
Galotta, Vin de Pays Suisse	CHF 39.00
Manoir ST-ROCH rouge, NE AOC	CHF 37.00



LeCamp
Séjours & événements

CARTE DES VINS

MÔTIERS

Mauler et Cie SA

Brut cuvée « Spéciale », Cuvée des Bénédictins	CHF 36.00
Brut cuvée « Cordon », Cordon Or	CHF 33.00
Brut cuvée « Cordon », Cordon rosé	CHF 33.00
Demi-sec cuvée « Cordon », Cordon or	CHF 33.00
Demi-sec cuvée « Cordon », Cordon rosé	CHF 33.00
Muscaté blanc, cuvée « Sans Alcool », Cadet	CHF 24.00



LeCamp
Séjours & événements

CARTE DES VINS

VAUMARCUS

Les Vins de Boris Keller

Chasselas, Abbaye de Bevaix	CHF 27.00
Sauvignon Blanc	CHF 33.00
CK – Pinot Blanc	CHF 28.00
Pinot Gris	CHF 33.00
Lune de Miel	CHF 38.00
Oeil-de-Perdrix	CHF 33.00
CK – Rosé	CHF 28.00
Klin d'oeil	CHF 33.00
Pinot Noir	CHF 33.00
CK – Assemblage de rouges	CHF 29.00
CK – Mara	CHF 33.00
Vent d'Ange Noir	CHF 40.00
Assemblage Libertin	CHF 48.00



LeCamp
Séjours & événements

CARTE DES VINS

CONCISE

Cave du Pasquier

Chasselas, Vieille vigne	CHF 31.00
Pinot Blanc	CHF 33.00
Chardonnay	CHF 32.00
Oeil-de-Perdrix	CHF 31.00
Fée Rose	CHF 31.00
Duo Noir	CHF 32.00
Fée Noir	CHF 37.00
Gecko	CHF 37.00
L'Hirondelle	CHF 40.00



LeCamp
Séjours & événements

CARTE DES VINS

CONCISE

Vignoble Cousin

Les Lacustres, Pinot Blanc et Chasselas	CHF 30.00
Cuvée Blanche	CHF 33.00
Pinot Blanc, fût de chêne (disponible dès mai)	CHF 33.00
Cuvée Rouge	CHF 30.00
Pinot Noir	CHF 33.00
Garanoir	CHF 32.00
Gamaret, fût de chêne	CHF 38.00

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



LeCamp
Séjours & événements

BOISSONS

Minérales

Valsler Classic	75cl	CHF 5.50
Valsler Silence	75cl	CHF 5.50
Coca-Cola	125cl	CHF 7.50
Thé froid	150cl	CHF 7.50
Jus d'orange	100cl	CHF 6.00

Café & thé chaud CHF 3.20

Bières

Bière Boxer Old	33cl	CHF 3.90
Bière Boxer – Autres gammes	33cl	CHF 4.50
Bière Chopfab (gamme)	33cl	CHF 4.50
Bière Doppelleu (gamme)	33cl	CHF 4.50
Fût de bière – Boxer Old	20l	CHF 190.00
Fût de bière – Autres gammes	20l	CHF 230.00

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)



LeCamp
Séjours & événements