



## L'UNAM au Festin neuchâtelois : 10 mars 2024

L'UNAM prendra part au Festin neuchâtelois. Une délégation du Comité et des invités spéciaux feront ripaille au Château de Boudry, le dimanche 10 mars prochain dès 11h30. Envie de célébrer la gastronomie neuchâteloise en notre compagnie ? Si oui ! Merci de vous inscrire sur [www.unam.ch/festin2024](http://www.unam.ch/festin2024)

### 1er service

Filet de bondelle fumée du lac

Gelée de pied de veau à la lie

Vinaigrette aux légumes, mousse au raifort, courgettes à l'aigre-doux

Pain à longue fermentation

\*\*\*

### 2e service

Filets de palée du lac à la neuchâteloise

Pain neuchâtelois

\*\*\*

### 3e service

Bouillon à la moelle et croûtons

Tripes à la neuchâteloise, mayonnaise maison

\*\*\*

### 4e service

Pot au feu et ses légumes, mousse à la moutarde

Saucisson neuchâtelois IGP façon torrée, sur petcha

Epaule d'agneau des Ponts de Martel rôtie au serpolet

Légumes du marché

Tourte aux poireaux

\*\*\*



**unam.ch**  
les arts & métiers neuchâtelois

### 5e service

Buffet de fromages et Gruyère AOP des Ponts de Martel

Bricelets salés

Pain le Festin, création au cumin sauvage

\*\*\*

### 6e service

Délice fondant Suchard

Parfait glacé à l'Absinthe

Crème bachique au Non Filtré

Bricelets sucrés

\*\*\*

Prix du menu (Conditions spéciales **UNAM**), par personne, CHF 85.- (minérales et cafés compris). Avec animation musicale de circonstance. L'UNAM réserve votre place et vous facturera le repas. En cas de désistement, le montant du repas restera dû.

\*\*\*

Le Château de Boudry vous propose plus de 200 vins neuchâtelois, vivez un dimanche inoubliable de découvertes culinaires et viticoles !

➔ **Inscription sur [www.unam.ch/festin2024](http://www.unam.ch/festin2024) (nombre limité de places)**

☞ De plus amples informations : Charles Constantin, 079 788 51 30, [contact@unam.ch](mailto:contact@unam.ch)

