



A TABLE AU FESTIN AVEC L'UNAM

Hôtel-restaurant de la truite à Champ-du-Moulin

Dimanche 8 MARS 2026, dès 11h00

**Dans la salle historique édifée en 1905
Avec animation musicale de Marine Yersin**

Apéritif

Verre de bienvenue Neuchâtel AOC Non Filtré, Domaine de Montmollin
Assortiment de saucisses sèche de la Boucherie Perroud

1^{er} service

Tartare de Truite a l'aneth, beurre maison et pain aux céréales
Pinot Gris, Domaine de Montmollin

2^{ème} service

1^{ère} partie

Saucisson neuchâtelois IGP brioché, sauce moutarde à l'ancienne et
Bouquet de Maîche
Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Domaine de Montmollin



2^{ème} partie

Ballotine de Filet de Truite à l'Absinthe de la Valote Martin

Fondue de poireaux

Chardonnay, Domaine de Montmollin

Trou du milieu

Sorbet pruneaux à la Berudge distillerie de la ruelle

3^{ème} service

1^{ère} partie

Fricasser de Porc Neuchâtelois

Légumes aux couleurs de Neuch

Pinot Noir Réserve, Domaine de Montmollin

2^{er} partie

Buffet

Jambon à l'os Cuit à Basse température

De la Boucherie Perroud

Coupé au Sabre devant Vous

Moutarde OU Sauce Pinot Noir Neuchâtel

Légumes du Moment

Gratin dauphinois

Les 2 Sauvages Rouges, Assemblage



unam.ch
les arts & métiers neuchâtelois

4ème service

Chariot de fromages neuchâtelois

Gruyère AOP, Bleuchâtel, Britchon,

Sybérien, Reblochaux

Corbeille de pain Neuchâtelois

Pinot Noir AOC, Fut chêne Château de Vaumarcus

5ème service

Gateau Noisette Neuchâtelois et Parfait glacé

À l'Absinthe la Valote Fornon

Coupe de Mauler

Menu sans vins 105.00 personne | Menu avec vins 150.00 personne

(Prise en charge de l'UNAM de 15.- par personne)

Inscription sur www.unam.ch/festin2026

Ambiance musicale assurée par Marine Yersin

Repas convivial dans la salle des fêtes classée monument historique !

