

LES BRASSEURS NEUCHÂTEL

FONDUE

Visitez notre brasserie ; Dégustez nos bières ; Savourez nos choucroutes



NOTRE DELICIEUSE FONDUE FROMAGE

« CUITE A LA BIÈRE DES BRASSEURS »



Nous vous proposons désormais la fondue au fromage dans notre salle privative pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes et qui se trouve au deuxième étage avec une vue imprenable sur la Place Numaz-Droz. La salle est à Vous !

UNIQUEMENT SUR RESERVATION MINIMUM 48 HEURES A L'AVANCE

“La fondue crée la bonne humeur”

Pensez-y... Les soirées "fondue" sont toujours un moment de convivialité et de partage. Le fait de se disputer le même plat y est sûrement pour quelque chose !

L'idée : Vous êtes minimum 12 personnes, vous nommez un « Chef Caquelon » et vous faites vous même votre fondue à table.

Lundi	16.50/personne
Mardi	18.00/personne
Mercredi	19.50/personne
Jeudi	21.00/personne
Vendredi	24.00/personne
Samedi	24.00/personne

À ce prix, nous vous proposons les ingrédients suivants par personne :

200 g fondue – ail et échalote – 1dl de vin blanc (pour faire votre fondue) – 4 cl de kirsch comme coup du milieu – pain – thé noir

Toutes les autres boissons seront facturées à la fin de votre repas au prix de notre carte.

BIÈRES ARTISANALES (prix/0.25l)

La blanche de froment et orge maltée 4.10
L'ambrée double malt 4.60
La blonde pur malt 3.70
La spéciale 4.60

NOS COLONNES

Idéales pour les grandes tablées ! « La colonne est à nos bières ce que le caquelon est à la fondue : la convivialité »

Colonnes de 3l

de 36.90 à 47.20

Colonnes de 5l

de 59.40 à 76.60