

L'APÉRITIF

FABRICATION ARTISANALE
FRAÎCHEUR DE NOS PRODUITS



. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

L'APÉRITIF

«FROID»

PLANCHETTE DÉGUSTATION

SALAIISON MAISON

« jambon de campagne, jambon cru, viande séchée, salami,
saucisse sèche, lard sec maison,
Pâté en croute, etc... ».

Frs 9.–

SALAIISON MAISON + ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

« jambon de campagne, jambon cru, viande séchée, salami,
saucisse sèche, lard sec maison,
Pâté en croute, etc... ».
« Gruyère, tête de moine, tomme à l'ancienne, fromage frais, etc... »

Accompagnement: pain de notre boulanger

Frs 12.–

SALAIISON MAISON

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

VERRINES

« jambon de campagne, jambon cru, viande séchée, salami,
saucisse sèche, lard sec maison,
Pâté en croute, etc... ».
« Gruyère, tête de moine, tomme à l'ancienne, fromage frais, etc... »

VERRINES

Saumon Fumé «les Acacias» « Bio » – Cocktail de crevettes
Carpaccio de boeuf – Vitello tonnato – Verrine à la provençale

Accompagnement: pain de notre boulanger

Frs 18.–

*** FESTIVAL DE MIGNARDISES**

3 par personne

Mini tartellette citron

Mini tartellette aux fruits des bois

Mini mousse au chocolat

Frs 9.–

COCKTAIL

DÎNATOIRE



SALADE JARDINIÈRE



ASSORTIMENT DE VERRINES



COCOTTE DE LÉGUMES



COCOTTE DE VIANDE



SAUCISSON EN CROÛTE

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

COCKTAIL DÎNATOIRE

PLANCHETTE DÉGUSTATION

SALAIISON MAISON

« jambon de campagne, jambon cru, viande séchée, salami,
saucisse sèche, lard sec maison,
Pâté en croute, etc... ».

Accompagnement: pain de notre boulanger

Frs 18.–

SALAIISON MAISON + ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

« jambon de campagne, jambon cru, viande séchée, salami,
saucisse sèche, lard sec maison,
Pâté en croute, etc... ».

« Gruyère, tête de moine, tomme à l'ancienne, fromage frais, etc... »

Accompagnement: pain de notre boulanger

Frs 22.–

SALAIISON MAISON

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

VERRINES

« jambon de campagne, jambon cru, viande séchée, salami,
saucisse sèche, lard sec maison,
Pâté en croute, etc... ».

« Gruyère, tête de moine, tomme à l'ancienne, fromage frais, etc... »

VERRINES

Saumon Fumé «les Acacias» « Bio »

Cocktail de crevettes

Carpacio de boeuf

Vitello tonnato

Verrine à la provençale

SAUCISSON EN CROUTE

Accompagnement: pain de notre boulanger

Frs 28.–

* FESTIVAL DE MIGNARDISES

3 par personne

Mini tartellette citron

Mini tartellette aux fruits des bois

Mini mousse au chocolat

Frs 9.–

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

COCKTAIL DÎNATOIRE

BUFFET DE SALADES

SALAISON MAISON

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

VERRINES

PLATEAU SAUMON

4 SORTES DE SALADES

carottes, céleri, maïs, pomme de terre.

*« jambon de campagne, jambon cru, viande séchée, salami,
saucisse sèche, lard sec maison,
Pâté en croute, etc... ».*

« Gruyère, tête de moine, tomme à l'ancienne, fromage frais, etc... »

VERRINES

Cocktail de crevettes

Carpacio de boeuf

Vitello tonnato

Verrine à la provençale

PLATEAU POISSON FUMÉ

Saumon Fumé «les Acacias» « Bio »

Accompagnement: pain de notre boulanger

Frs 34.-

*** FESTIVAL DE MIGNARDISES**

3 par personne

Frs 9.-

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

COCKTAIL DÎNATOIRE

SALAISSON MAISON

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

VERRINES + FOIE GRAS MAISON

*« jambon de campagne, jambon cru, viande séchée, salami,
saucisse sèche, lard sec maison,
Pâté en croute, etc... ».*

« Gruyère, tête de moine, tomme à l'ancienne, fromage frais, etc... »

VERRINES

Saumon Fumé «les Acacias» « Bio »

Cocktail de crevettes

Carpacio de boeuf

Vitello tonnato

Verrine à la provençale

FOIE GRAS

100% FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Servi avec un pain croustillant

Confiture de figue

Accompagnement: pain de notre boulanger

Frs 38.-

*** FESTIVAL DE MIGNARDISES**

3 par personne

Mini tartellette citron

Mini tartellette aux fruits des bois

Mini mousse au chocolat

Frs 9.-

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

COCKTAIL DÎNATOIRE

SALAIISON MAISON

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

VERRINES + SALADINE + FOIE GRAS MAISON

« jambon de campagne, jambon cru, viande séchée, salami,
saucisse sèche, lard sec maison, pâté en croute, etc... ».
« Gruyère, tête de moine, tomme à l'ancienne, fromage frais, etc... »

VERRINES

Saumon Fumé «les Acacias» « Bio »
Cocktail de crevettes
Carpaccio de boeuf
Vitello tonnato
Verrine à la provençale

SAUCISSON EN CROÛTE

SALADINE

Légume du marché
vinaigrette à l'italienne

FOIE GRAS

100% FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Servi avec un pain croustillant
Confiture de figue

Accompagnement: pain de notre boulanger

Frs 44.-

*** FESTIVAL DE MIGNARDISES**

3 par personne

*Mini tartellette citron
Mini tartellette aux fruits des bois
Mini mousse au chocolat*

Frs 9.-

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

COCKTAIL DÎNATOIRE

SALAIISON MAISON

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

VERRINES + SALADINE + COCOTTES CHAUDES

« jambon de campagne, jambon cru, viande séchée, salami,
saucisse sèche, lard sec maison,
Pâté en croûte, etc... ».
« Gruyère, tête de moine, tomme à l'ancienne, fromage frais, etc... »

VERRINES

Saumon Fumé «les Acacias» « Bio »
Cocktail de crevettes
Carpaccio de boeuf
Vitello tonnato
Verrine à la provençale

SAUCISSON EN CROUTE

SALADINE

Légume du marché
vinaigrette à l'italienne

COCOTTES VIANDES

Daube de bœuf forestier
Galette de polenta grillé

COCOTTES VÉGÉTARIENNES

Dahl de lentilles corail
Soupe d'orge «NEUCH-À-TOI»

Accompagnement: pain de notre boulanger

Frs 42.-

* FESTIVAL DE MIGNARDISES

3 par personne

Mini tartellette citron
Mini tartellette aux fruits des bois
Mini mousse au chocolat

Frs 9.-

BARBECUE GRILLADE

NOTRE SERVICE TRAITEUR PROPOSE DES GRILLADES
POUR VOS ÉVÉNEMENTS
OU SOIRÉE D'ENTREPRISE,
FÊTE ENTRE AMIS, ANNIVERSAIRES...



CHRISTEN DELICATESSEN
★
SELECTION
GRILLADES
SPÉCIALITÉS
ESTIVALES
FABRICATION ARTISANALE

BARBECUE GRILLADE

MARINADE DE BOEUF À L'AMÉRICAIN
CÔTES DE BOEUF



GRILLADE DE LÉGUMES DE SAISON

LÉGUMES DU SEELAND



. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

BARBECUE GRILLADE

VIANDE À CHOIX 300GR.

SAUCISSES À GRILLER

Festival de mini saucisse à griller

Exemples

Boudin créole, Cipo NEUCH-À-TOI «fumé au bois de hêtre»

BROCHETTES DE VIANDES

poulet - boeuf - porc

VIANDES

Assortiment varié de viande fraîche

Exemples

Tranche de porc – steak vigneron

Sauce barbecue

BUFFET DE SALADES

Sauces maison

Pain de notre boulanger artisan

Chips

Frs 24.–

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

BARBECUE GRILLADE

VIANDE À CHOIX 300GR.

SAUCISSES À GRILLER

Festival de mini saucisse à griller

Exemples

Merguez - escargot - cipollata de veau / porc

Cipo NEUCH-À-TOI «fumé au bois de hêtre»

Cipo NEUCH-À-MOI «aux aiguilles de sapin»

Cipo NEUCH ABSINTHE

Boudin créole

BROCHETTES DE VIANDES

Festival de brochettes à griller

Exemples

volaille - boeuf - agneau - gambas

Sauce barbecue

BUFFET DE SALADES

Sauces maison

Pain de notre boulanger artisan

Chips

Frs 32.-

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

BARBECUE GRILLADE

VIANDE À CHOIX 300GR.

SAUCISSES À GRILLER

Festival de mini saucisse à griller

Exemples

Merguez - escargot - cipollata de veau / porc

Cipo NEUCH-À-TOI «fumé au bois de hêtre»

Cipo NEUCH-À-MOI «aux aiguilles de sapin»

Cipo NEUCH ABSINTHE

Boudin créole

BROCHETTES DE VIANDES

Festival de brochettes à griller

Exemples

volaille - boeuf - agneau - gambas

Sauce barbecue

VIANDES

Large assortiment varié de viande fraîche

Exemples

« côtes de bœuf, rack d'agneau, ribs de porc »

Sauce barbecue

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés - Rôstis traditionnels – polenta

BUFFET DE SALADES

Sauces maison

Pain de notre boulanger artisan

Frs 42.-

MENU DE SAISON



. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

MENU VIANDE

1 MENU

*Planchette dégustation
salaison maison*

Frs. 7.–

*

*Terrine de saison maison
Salade de Doucette,
lardons, croûtons, sauce italienne*

Frs. 10.–

*

*Rôti de porc maigre neuchâtelois
sauce du chef*

*

*Rösti
Légumes du Seeland*

Frs 28.–

*

*Festival des mignardises
ou
Vacherin glacé*

Frs 9.–

2 MENU

*Planchette dégustation
salaison maison*

Frs. 7.–

*

Velouté de légumes de saison

Frs. 6.–

*

*Fricandeaux de boeuf
sauce du chef*

*

*Polenta
Légumes du Seeland*

Frs 26.–

*

*Festival des mignardises
ou
Vacherin glacé*

Frs 9.–

3 MENU

*Planchette dégustation
salaison maison*

Frs. 7.–

*

Risotto aux champignons

Frs. 8.–

*

*Rôti de boeuf
sauce Chianti*

*

*Gratin Dauphinois ou Rösti
Fagots de haricots au lard*

Frs 30.–

*

*Festival des mignardises
ou
Vacherin glacé*

Frs 9.–

CHRISTEN DELICATESSEN SA

BOUCHERIE * TRAITEUR * ÉPICERIE FINE * DÉGUSTATION
PRODUITS DU TERROIR



RUE NEUVE 2 * CH-2300 LA CHAUX-DE-FONDS * SUISSE * TÉL +41 32 968 35 40 * FAX +41 32 968 33 57

info@christen-delicatessen.ch * www.christen-delicatessen.ch

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

MENU VIANDE

4

MENU

*Planchette dégustation
salaison maison*

Frs. 7.-

*

*Salade mêlée
Sauce italienne*

Frs. 6.-

*

*Rosbif
sauce béarnaise*

*

*Pomme de terre
Carotte vichy*

Frs 38.-

*

*Festival des mignardises
ou
Vacherin glacé*

Frs 9.-

5

MENU

*Planchette dégustation
salaison maison*

Frs. 7.-

*

Feuilletés aux champignons

Frs. 8.-

*

*Rôti de palette de bœuf
Sauce à la bière Neuchâteloise*

*

*Galettes de Polenta
Légumes à la provençale*

Frs 30.-

*

*Festival des mignardises
ou
Vacherin glacé*

Frs 9.-

6

MENU

*Planchette dégustation
salaison maison*

Frs. 7.-

*

Risotto aux champignons

Frs. 8.-

*

*Suprême de pintade au four
sauces aux morilles*

*

*Gratin Dauphinois
Légumes frais du Marché*

Frs 34.-

*

*Festival des mignardises
ou
Vacherin glacé*

Frs 9.-

CHRISTEN DELICATESSEN SA

BOUCHERIE * TRAITEUR * ÉPICERIE FINE * DÉGUSTATION
PRODUITS DU TERROIR



RUE NEUVE 2 * CH-2300 LA CHAUX-DE-FONDS * SUISSE * TÉL +41 32 968 35 40 * FAX +41 32 968 33 57

info@christen-delicatessen.ch * www.christen-delicatessen.ch

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

NOS TARTARES MAISON

Coupé au couteau

**TARTARE
TRADITIONNEL**

200 gr. par pers.

Frs. 26.-

*

TARTARE TRUFFÉ

200 gr. par pers.

Truffe & parmesan

Frs. 28.-

*

TARTARE ITALIEN

200 gr. par pers.

Tomate séchée

Frs. 26.-

*

TARTARE JAPONAIS

200 gr. par pers.

Sauce soja, sweet, wasabi

Frs. 26.-

*

TARTARE SAUMON

200 gr. par pers.

Poisson frais, oignon, assaisonnement maison

Frs. 26.-

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

MENU VÉGÉTARIEN

1 MENU

*Planchette dégustation
fromage & légume*

Frs. 7.-

*

*Salade mêlée
Sauce italienne*

Frs. 6.-

*

*Dalles de lentilles
Corail*

Frs 18.-

*

*Festival des mignardises
ou
Vacherin glacé*

Frs 9.-

2 MENU

*Planchette dégustation
fromage & légume*

Frs. 7.-

*

Velouté aux légumes

Frs. 8.-

*

*Risotto à la forestière
Parmesan*

Frs 26.-

*

*Festival des mignardises
ou
Vacherin glacé*

Frs 9.-

3 MENU

*Planchette dégustation
fromage & légume*

Frs. 7.-

*

Quiche aux légumes

Frs. 8.-

*

*Lasagne aux légumes
Parmesan*

Frs 26.-

*

*Festival des mignardises
ou
Vacherin glacé*

Frs 9.-

CHRISTEN DELICATESSEN SA

BOUCHERIE * TRAITEUR * ÉPICERIE FINE * DÉGUSTATION
PRODUITS DU TERROIR



RUE NEUVE 2 * CH-2300 LA CHAUX-DE-FONDS * SUISSE * TÉL +41 32 968 35 40 * FAX +41 32 968 33 57

info@christen-delicatessen.ch * www.christen-delicatessen.ch

. BOUCHERIE .

CHRISTEN

DELICATESSEN

FABRICATION ARTISANALE

EST. 1998

NOS SPÉCIALITÉS

«MAISON»

ROASTBEEF FROID

SAUCE TARTARE

Frs. 24.-

*

VITELLO TONNATO

Frs. 25.-

*

CARPACCIO DE BŒUF

Frs. 26.-

*

FOIE GRAS

Accompagnement

Frs. 32.-

*

CHRISTEN DELICATESSEN SA

BOUCHERIE * TRAITEUR * ÉPICERIE FINE * DÉGUSTATION
PRODUITS DU TERROIR

