



CINQ SENS

CARTE DES BOISSONS

INFORMATIONS GÉNÉRALES	3
POUR COMPLÉTER VOTRE ÉVÉNEMENT	3
DES ICÔNES POUR VOUS AIGUILLER DANS LA LECTURE	4
VINS BLANCS	5
NEUCHÂTEL	5
VAUD	7
VALAIS	7
VINS ROSÉS	8
NEUCHÂTEL	8
VAUD	8
VINS ROUGES	9
NEUCHÂTEL	9
VAUD	11
VALAIS	11
VINS MOUSSEUX	12
NEUCHÂTEL	12
CHAMPAGNE	12
MINÉRALES & JUS DE FRUITS	13
BOISSONS CHAUDES	13
BIÈRES	14
APÉRITIFS	14
DIGESTIFS	15
LONGS DRINKS & COCKTAILS	16

INFORMATIONS GÉNÉRALES

POUR COMPLÉTER VOTRE ÉVÉNEMENT...

c'est avec plaisir que nous vous faisons découvrir les produits de divers producteurs du terroir neuchâtelois et d'autres horizons à des prix raisonnables.

Si vous souhaitez apporter vos propres boissons, nous ne demandons aucun droit de bouchon sur les vins étant donné que le personnel est compris dans la prestation. Nous demandons toutefois que le conditionnement soit effectué convenablement pour garantir la qualité de notre prestation et que le verre vide soit repris par vos soins. Nous pouvons aussi vous proposer un forfait de CHF 250.- * pour le conditionnement et la reprise du verre vide par notre personnel. Pour garantir la qualité de votre événement, n'hésitez pas à nous demander des renseignements concernant la commande, les quantités usuelles et les accords gustatifs.

En ce qui concerne les minérales et les cafés, nous nous permettons de garder l'exclusivité sur ces boissons lors d'un événement avec du personnel.

Pour la fin de soirée, nous vous proposons divers cocktails ou long drink. Si vous souhaitez une offre plus complète ou originale, c'est avec plaisir que nous faisons appel à des partenaires spécialisés dans ce domaine.

Nous avons composé cette carte avec des vins provenant principalement de notre région neuchâteloise. Nous y avons également intégré quelques uns de nos partenaires d'autres cantons romands mais n'avons pas listé de vins étrangers. Nous restons toutefois ouverts à toutes demandes à ce sujet et pourrions vous fournir des tarifs selon vos souhaits.

Nous ne pouvons pas garantir la disponibilité et les prix de tous les produits de cette carte. Ainsi, entre l'établissement de votre offre et votre événement, il se peut que nous devions vous aiguiller sur un autre produit similaire. Nous vous remercions pour votre compréhension.

** si votre événement est de grande taille (plus de 200 personnes) ce montant sera recalculé et peut être plus conséquent.*

DES ICÔNES POUR VOUS AIGUILLER DANS LA LECTURE

Vous trouverez dans un premier temps des symboles indiquant le type de vins.

La seconde catégorie deux symboles mettront en évidence les produits du terroir neuchâtelois ainsi que les produits biologiques

			
Vins blancs	Vins rosés	Vins rouges	Vins mousseux

	
Neuchâtel, produit du Terroir	Bio

VINS BLANCS

NEUCHÂTEL



CHF / HORS TAXES

LES CLASSIQUES

	Chasselas, Domaine de Montmollin, Auvernier	75cl	15.–
	Chasselas, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise	75cl	15.–
	Chasselas non-filtré*, Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier	75cl	16.–

* en saison: généralement de fin janvier à fin avril

LES SPÉCIALITÉS

	Chardonnay, «La Griffole», Domaine Grisoni, Cressier	75 cl	19.–
	Chardonnay, Caves du Château d'Auvernier	75 cl	20.–
	Viognier, Domaine de Montmollin, Auvernier	75 cl	22.–
	Pinot gris «Le Paradis», Domaine Grisoni, Cressier	75 cl	19.–
	Sauvignon blanc, Caves du Château d'Auvernier	75 cl	21.–
	Blanc de Noir «Résonance», Grillette Domaine de Cressier	75 cl	27.–

NEUCHÂTEL



CHF / HORS TAXES

LES SPÉCIALITÉS, suite

	Chardonnay barrique, Domaine de Montmollin, Auvernier	75 cl	29.–
	Chardonnay barrique, Caves de Chambleau, Colombier	75 cl	33.–
	Chardonnay Réserve «Les Chipres en Vents», Grillette Domaine de Cressier	75 cl	45.–

LES LIQUOREUX

	Riesling-Sylvaner, «Gourmandine», Caves du Prieuré, Cormondrèche	37.5 cl	25.–
	Pinot gris «Vendanges tardives», Domaine de Montmollin, Auvernier	50 cl	37.–

VAUD

Chasselas «Les Nonnes Grand Cru», Cave des Viticulteurs de Bonvillars	70 cl	17.–
---	-------	------



Chasselas Le Morget Sélection, Domaine Henri Cruchon, Echichens	75 cl	18.–
---	-------	------

Chasselas, Château de Vullierens, Appellation Morges	75 cl	20.–
--	-------	------

Chardonnay, Cave des Viticulteurs de Bonvillars	75 cl	21.–
---	-------	------



Noblesse de Chardonnay, Domaine Henri Cruchon, Echichens	75 cl	32.–
--	-------	------

VALAIS

Fendant Grand Cru, La Madeleine, André Fontannaz et Filles, Vétroz	75 cl	23.–
---	-------	------

Petite Arvine, La Madeleine, André Fontannaz et Filles, Vétroz	75 cl	32.–
--	-------	------



VINS ROSÉS

NEUCHÂTEL



CHF / HORS TAXES

	Œil-de-perdrix, Domaine de Montmollin, Auvernier	75 cl	19.–
	Œil-de-perdrix, Château d'Auvernier	75 cl	20.–
	Œil-de-perdrix, Caves de Chambleau, Colombier	75 cl	27.–

VAUD



Rosé de Gamaret-Garanoir, Château de Vullierens, Appellation Morges	75 cl	24.–
--	-------	------

VINS ROUGES

NEUCHÂTEL



CHF / HORS TAXES

LES CLASSIQUES

	Pinot noir «Les Râbles», Domaine Grisoni, Cressier	75 cl	19.–
	Pinot noir, Caves du Château d'Auvernier	75 cl	22.–
	Pinot noir, Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier	75 cl	22.–
	Pinot noir, Caves de Chambleau, Colombier	75 cl	28.–

LES SPÉCIALITÉS

	Pinot noir barrique, Caves du Prieuré, Cormondrèche	75 cl	30.–
	Pinot noir sélection sous bois, Caves du Château d'Auvernier	75 cl	33.–
	Pinot noir barrique «Les Devins» 1er Cru, Domaine Grisoni, Cressier	75 cl	38.–
	Pinot noir, «Réserve Graf Zeppelin», Grillette Domaine de Cressier	75 cl	47.–
	Pinot noir «Les Bovardes», Caves de Chambleau, Colombier,	75 cl	64.–
	Pinot noir «Haute couture», Domaine de Montmollin, Auvernier	75 cl	65.–
	Merlot «Signature», Bouvet-Jablor, Auvernier	75 cl	45.–
	Cabernet Franc, «Le Palin», Grillette Domaine de Cressier	75 cl	34.–

NEUCHÂTEL



CHF / HORS TAXES

LES ASSEMBLAGES

Gamaret-Garanoir-Pinot noir, «Magie Noire», Caves du Prieuré, Cormondrèche	75 cl	31.–
---	-------	------



Gamaret-Garanoir, «Métissage barrique», Caves de Chambleau, Colombier	75 cl	33.–
--	-------	------

Malbec-Merlot, «Le Palin / Le Clou», Grillette Domaine de Cressier	75 cl	36.–
--	-------	------



VAUD

Pinot noir, Cave des Viticulteurs de Bonvillars	75 cl	19.–
---	-------	------

Pinot noir, Château de Vullierens, Appellation Morges	75 cl	24.–
---	-------	------

Pinot noir barrique, Cave des Viticulteurs de Bonvillars	75 cl	26.–
--	-------	------



Pinot noir Grand Cru «Champanel», Domaine Henri Cruchon, Echichens	75 cl	38.–
---	-------	------

Galotta, Château de Vullierens, Appellation Morges	75 cl	33.–
--	-------	------

VALAIS

Cornalin, La Madeleine, André Fontannaz et Filles, Vétroz	75 cl	26.–
---	-------	------

Humagne rouge, La Madeleine, André Fontannaz et Filles, Vétroz	75 cl	26.–
--	-------	------

Syrah, La Madeleine, André Fontannaz et Filles, Vétroz	75 cl	36.–
--	-------	------



VINS MOUSSEUX

NEUCHÂTEL



CHF / HORS TAXES

Cuvée des Bénédictins, Mauler & Cie, Môtiers	75 cl	29.-
Tradition rosé brut, Mauler & Cie, Môtiers	75 cl	29.-
Cuvée Louis-Edouard, Mauler & Cie SA, Môtiers	75 cl	45.-

CHAMPAGNE



CHF / HORS TAXES

Pommery Apanage, brut	75 cl	54.-
Vranken Diamant, brut	75 cl	62.-
Vranken Diamant, rosé	75 cl	80.-

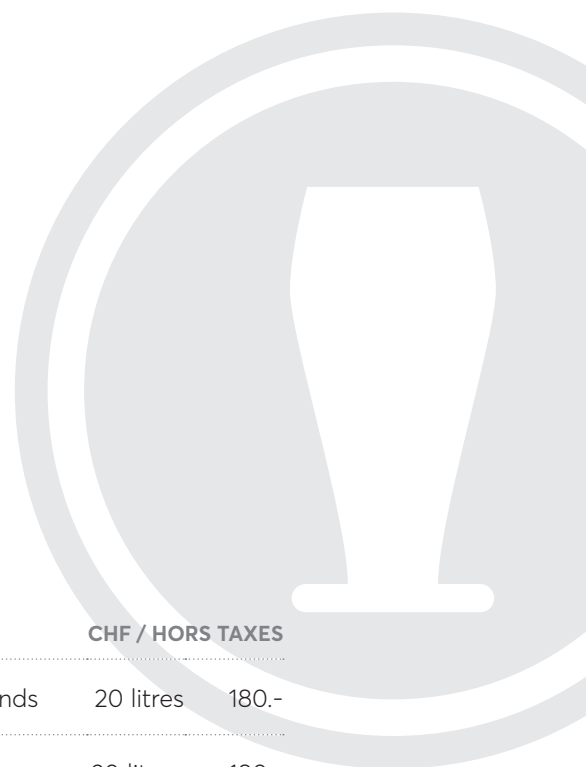
MINÉRALES & JUS DE FRUITS

	CHF / HORS TAXES	
Henniez gazeuse et plate	75 cl	5.–
Sodas (Coca, Coca Zero, Romanette, Schwepps)	1.5 litre	8.–
Jus d'orange, Granini pur fruit	1 litre	8.–
Thé froid maison	1 litre	7.–
 Jus de pommes et poires du Val-de-Ruz	1 litre	9.50
Jus de fruits frais: carotte, gingembre, pomme (minimum 10 litres)	1 litre	15.–
Jus de fruits frais: ananas, kiwi, pomme (minimum 10 litres)	1 litre	15.–
Energy drink	1.5 litre	9.50

Boissons chaudes

	CHF / HORS TAXES	
  Café Mocca Bio La Semeuse		3.60
 Assortiment de thés et tisanes biologiques de qualité supérieure Sirocco		3.60

BIÈRES



CHF / HORS TAXES

Bière blonde «L'Essor», Brasserie de l'Avenir, La Chaux-de-Fonds	20 litres	180.-
Bière blanche «Le Grand Elan», Brasserie de l'Avenir, La Chaux-de-Fonds	20 litres	180.-
Bière ambère «Le Renard», Brasserie de l'Avenir, La Chaux-de-Fonds	20 litres	180.-
Bière blonde «L'Essor», Brasserie de l'Avenir, La Chaux-de-Fonds	33cl	4.-
Bière blanche «Le Grand Elan», Brasserie de l'Avenir, La Chaux-de-Fonds	33cl	4.50

*Une fois ouvert, le fût est facturé dans sa totalité.

APÉRITIFS

CHF / HORS TAXES

Punch (minimum 5 litres)	1 litre	25.-
 BAR À ABSINTHE LARUSÉE 55° <i>Servie avec fontaine, verres et cuillères traditionnels</i>	70 cl	120.-

DIGESTIFS

		CHF / HORS TAXES	
	 Limoncello, «Nora», Liqueur artisanale 33°	50 cl	40.–
	 Amaretto, «Nora», Liqueur artisanale 29°	50 cl	40.–
	Grappa di Amarone 40°	50 cl	35.–
	Coings, distillerie Beyeler 41°	75 cl	60.–
	Bérudge, distillerie Beyeler 41°	75 cl	60.–
	Marc, distillerie Beyeler, Auvernier 41 °	75 cl	60.–
	Vieille prune, distillerie Beyeler, Auvernier 41°	75 cl	60.–



LONG DRINKS & COCKTAILS

CHF / HORS TAXES

Suze 20°	1 litre	50.-
Rhum Pampero brun 40°	70 cl	50.-
Gin Tanqueray 43°	70 cl	60.-
Vodka Smirnoff 37.5°	70 cl	50.-
Whisky J&B 40°	70 cl	50.-

Les accompagnements sont facturés au prix des minérales.

Mojito en vasque (minimum 5 litres)	1 litre	25.-
-------------------------------------	---------	------

Nous pouvons également prévoir divers cocktails (servis au verre) pour votre événement. Nous ne facturons pas à l'unité mais en fonction des bouteilles utilisées pour leur confection.

Aperol Spritz:

Prosecco, Ponte Treviso Extra Dry	75 cl	16.-
Aperol 11°	70 cl	50.-

Hugo:

Prosecco, Ponte Treviso Extra Dry	75 cl	16.-
Sirop de sureau	1 litre	15.-

REMARQUE

CINQ SENS se réserve le droit de procéder à toute modification de la présente carte.

CONTACT

CINQ SENS
Rue de l'Industrie 6, CH-2046 Fontaines
Téléphone +41 32 854 21 00
offre@cinq-sens.ch, www.cinq-sens.ch

IMPRESSUM

Auteur: CINQ SENS
Photographies: CINQ SENS
Edition: Avril 2024