

hôtel palafitte

NEUCHÂTEL SWITZERLAND



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lundi 6 février 2023

Initiés par Pauline Laurent, directrice de l'Hôtel Palafitte, de nombreux événements viennent animer le mythique hôtel du lac de Neuchâtel. De la gastronomie à la culture, « Carnet de Bord » est une programmation de grande qualité qui fait la part belle aux artisans et aux artistes neuchâtelois.



Tous les jeudis, les afterworks du Palafitte proposent, dès 18h, une programmation éclectique et débordante de générosité, produite à 100% par Le Palafitte, pour soutenir les talents locaux et permettre à tous de les découvrir dans des conditions de rêve.

Février épouse bien sûr la thématique de l'amour et qu'est-ce que ça fait du bien ces notes de tendresse au creux de l'hiver !

Prochain rendez-vous : jeudi 9 février à 18h , un accord choco-tango inédit fera swinguer nos papilles !

La Haute-Chocolaterie Jacot propose une dégustation incroyable, nous laissant pantois

face aux merveilles d'une palette de saveurs unique, des amers au doux



Pour vous faire chalouper pendant cette dégustation, le collectif neuchâtelois, **Aureliano Tango Club** se mettra en 4! Emmené par Aureliano Marin, ce trio époustouflant ne vous lâchera pas les souliers.

Il est difficile de définir Aureliano Marin, chanteur, poly instrumentiste, compositeur argentin. Aureliano porte dans sa voix le sceau du Río de la Plata. Ses chansons décrivent un continent sauvage et vivant.

La presse argentine dit de lui *qu'il s'était révélé comme l'un des jeunes interprètes les plus prometteurs de la décade.*

Avec son projet Aureliano Tango Club, il arrange, pour ce trio de jazz, des tangos, milongas et candombes célèbres

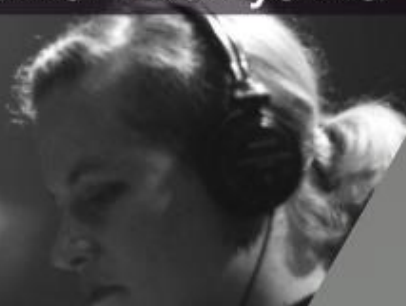
Jacot Choco
Jeudi 9 février 2023 à 18h
Entrée libre

Plus d'infos :

<https://www.palafitte.ch/agenda/details-de-levenement/news/afterwork-chocolat/>



02 février - DJ Ayo Wa



hôtel palafitte

NEUCHÂTEL SWITZERLAND

**Tous les jeudis
dès 18h**

CARNET DE BORD

Prochains rendez-vous <http://www.palafitte.ch/agenda/>

➤ Brunch Dominical

Tous les dimanches de 12h30 à 14h00.

CHF 82.- par personne incluant une coupe de champagne et une boisson chaude

CHF 40.- pour les enfants de 6 à 12 ans

Gratuit pour les moins de 6 ans



➤ Quinz

Du 4 au 1

Savez-vous ce qui se cache sous le terme IGP ?

Sous ce sigle, qui signifie indication géographique protégée, sont rassemblées des produits dont au moins une des étapes du processus de production, le plus souvent la transformation, a lieu dans une zone géographique bien délimitée.

Son but ? Protéger le produit et le savoir-faire des artisans du terroir local.

A la tête de la Table du Palafitte, le Chef Maxime Pot sait mieux que personne mettre en valeur les ingrédients régionaux dont il a fait les incontournables de sa carte au quotidien. Lors de la **Quinzaine de Restauration** organisée par IGP Suisse, il proposera trois plats spécialement imaginés autour de la viande IGP pour **mettre en avant l'authenticité et la qualité de ces beaux produits.**

Réservez dès maintenant votre table pour vous régaler de délices locaux !

➤ Saint Valentin à la Table du Palafitte

14 FÉV. 2023



Venez profiter de l'ambiance lacustre et zen de la Table de Palafitte et embarquez à deux pour un voyage gourmand des plus romantiques ! Pour célébrer comme il se doit cette fête dédiée aux amoureux, le chef Maxime Pot a imaginé un délicieux menu en cinq services où les ingrédients de saison se marient harmonieusement avec les produits et épices venus d'ailleurs... difficile de ne pas succomber à la tentation !

Menu complet à découvrir ici - CHF 130.- par personne avec café et mignardises

Disponible midi et soir le 14 février

LE PALAFITTE

Route des Gouttes d'Or 2

2008 Neuchâtel

+41 32 723 02 02

reception@palafitte.ch

CONTACT PRESSE

Elisabeth de Pins
e.depins@sandoz.hotels.ch
+41 78 667 50 67

*Preferred*SM
HOTELS & RESORTS

Sandoz
SANDOZ FOUNDATION HOTELS
SWITZERLAND