



Animations pour entreprises



Envie d'une expérience complète ?

Associez votre animation à un délicieux **menu 3 plats** ou un **apéro dînatoire** — toutes les infos en fin de document.

Challenges en équipe spécial défis

Affrontez-vous en équipe autour de plusieurs challenges ludiques et immersifs. Au programme : quiz, blind test des sens ou encore jeux de groupe. Formez des équipes et défiez-vous dans une ambiance déjantée.

Durée : 2h à 3h

Taille du groupe : de 15 à 90 personnes



Tournois de jeux de société

Seul ou en équipe, participez à plusieurs mini-jeux où vous devrez à chaque fois mettre à contribution une capacité différente (agilité, rapidité, mémoire, stratégie, etc.). Une belle opportunité de découvrir vos compétences et celles de vos proches.

Durée : 3h

Taille du groupe : de 12 à 72 personnes

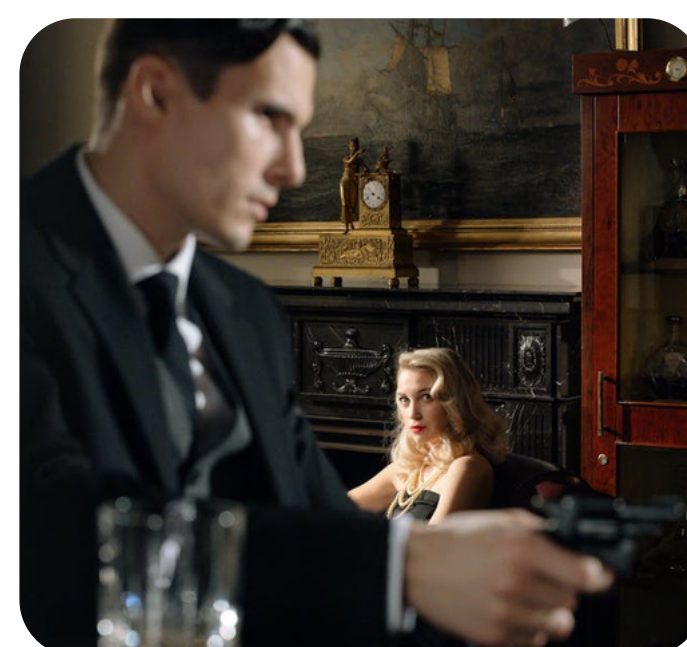
Murder party

Plongez dans un scénario grandeur nature : incarnez un personnage, interrogez des suspects, collectez des indices et résolvez les énigmes pour élucider un mystère. Vous devrez faire preuve d'observation, de logique et parfois même de coopération pour atteindre votre objectif. Découvrez nos différents scénarios dès maintenant !

Durée : de 2h à une demi journée

Taille du groupe : de 8 à 32 personnes

Se marie parfaitement avec un repas buffet : profitez de l'aventure tout en savourant les plats préparés par notre chef.



En option



Visite historique de l'Ancien Manège

Suivez le guide et découvrez un lieu unique chargé d'histoire et à l'architecture particulière. Vous retournerez un pas dans le passé en visitant ce magnifique bâtiment.

Durée : 30min à 1h

Taille du groupe : max 50 personnes

Privatisation de salle

Vous cherchez un lieu original pour rassembler votre équipe ? Privetisez une ou plusieurs salles à L'Amuse Bar pour allier détente, jeu et cohésion dans un cadre calme et inspirant. Aussi possible en dehors des heures d'ouvertures.

Durée de privatisation : de 2h à une demi journée

Capacité maximum : 94 personnes

Équipement : WiFi, écran et projecteur, micro



Envie d'une expérience complète ?

Associez votre animation à un délicieux **menu 3 plats** ou un **apéro dînatoire** — toutes les infos à la page suivante.

Menu 3 plats

Prix 50 CHF / 60 CHF avec accord vin

Entrée

Oeuf parfait sur rosti de pomme de terre, émulsion au gruyère du bémont et sa chips de lard délicatesse (ou chips de pomme de terre pour les végétariens)

Vin: Non filtré (cave des Lauriers, Cressier)

Plat

Ballotine de volaille, riz parfumé, sauce forestière aux morilles

ou

Pavé de légumes de saison, riz parfumé, sauce forestière aux morilles

Vin : Chardonnay (cave des Lauriers, Cressier)

Dessert

Moelleux cœur coulant aux chocolat et sa crème anglaise

Digestif: Limoncello

Le menu est fait maison et est élaboré à l'aide de produits locaux et de saison.

Ce menu contient : œufs, fécule de maïs, gluten et lactose.

En cas d'allergie ou de régime particulier, n'hésitez pas à nous en informer — nous nous adapterons à vos besoins.

Apéro dinatoire

Prix 45 CHF par personne

Froid

Toast tapenade olive anchois “maison”

Mini focaccia maison (viande et végétarien)

Divers légumes de saison crus

Sauce tartare et hummus “maison”

Feuilleté au fromage “maison”

Charcuteries du pays neuchâtelois

Fromages de nos régions

Chaud

Flammekueche

Gougère au fromage “maison”

Mini Croque monsieur

Ainsi que les inspirations du chef

Sucré

Gâteau au chocolat

Tartes aux fruits de saison

Choux garnis

*Les tapas apéros sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.
En cas d'allergie ou de régime particulier, n'hésitez pas à nous en informer —
nous nous adapterons à vos besoins.*