Aperotime Octobre à Décembre 2025

APERITIF SIMPLE: 6 ou 8 pièces par personne -

Minimum 10 personnes

Proposition 1:

Fr. 10.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 13.- / pers. pour 8 pièces

- Gougères au gruyère
- Toasts à la mousse de thon
- Toasts aux courgettes grillées
- Tartelettes aux oignons
- Tranches de cake au saumon
- Focaccia aux olives noires (sans lactose)

Proposition 2:

Fr. 10.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 13.- / pers. pour 8 pièces

- Toasts à la mousse de chèvre frais
- Toasts aux poivrons confits
- Tartelettes au gruyère
- Tartelettes aux brocolis
- Petits cakes au chorizo
- Sablés au parmesan et olives noires (sans lactose)

Proposition 3:

Fr. 12.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 16.- / pers. pour 8 pièces

- Clafoutis à la courge et jambon cru (sans gluten)
- Toasts à la tête de moine
- Toasts aux crudités
- Toasts à la mousse aux œufs
- Tartelettes de légumes au curry
- Focaccia aux olives noires (sans lactose)

Proposition 4:

Fr. 12.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 16.- / pers. pour 8 pièces

- Cookies aux oignons lard gruyère
- Toasts à la mousse de thon
- Toasts aux courgettes grillées

Aperotime Octobre à Décembre 2025

- Toasts à la tête de moine
- Tartelettes aux poireaux
- Billes de cake au saumon

Proposition 5:

Fr. 13.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 17.- / pers. pour 8 pièces

- Croquettes de patates douces et parmesan
- Petites quiches aux champignons (sans gluten)
- Petits choux à la mousse de chèvre frais
- Petits cakes au chorizo
- Toasts à la mousse de truite fumée
- Tartelettes aux épinards et lard

Proposition 6:

Fr. 14.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 18.- / pers. pour 8 pièces

- Verrines de crème de courge et chips de lard (sans gluten)
- Gougères au gruyère
- Toasts au saumon et crème fraîche
- Toasts aux crudités
- Tartelettes aux champignons
- Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Proposition 7:

Fr. 14.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 18.- / pers. pour 8 pièces

- Verrines de crème de betterave et mousse de chèvre frais (sans gluten)
- Toasts au jambon cru
- Toasts au saumon et crème fraîche
- Toasts aux courgettes grillées
- Tartelettes aux épinards et lardons
- Focaccia aux olives noires (sans lactose)

Proposition 8:

Fr. 15.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 18.- / pers. pour 8 pièces

- Verrines de crème de patates douces et lait de coco (sans gluten, sans lactose)
- Toasts à la mousse de truite fumée
- Toasts aux crudités

Aperotime Octobre à Décembre 2025

- Toasts à la tête de moine
- Billes de cake au saucisson neuchâtelois
- Sablés au parmesan et olives noires

Proposition 9:

Fr. 16.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 20.- / pers. pour 8 pièces

- Verrines de crème de carottes et lait de coco (sans gluten, sans lactose)
- Clafoutis à la courge et chanterelles (sans gluten)
- Tartelettes de légumes au curry
- Petits choux à la mousse de chèvre frais
- Tranches de cake au saumon et brocolis
- Cookies aux oignons lard gruyère

Proposition 10:

Fr. 18.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 19.- / pers. pour 8 pièces

- Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare (sans gluten)
- Clafoutis aux épinards et saumon (sans gluten)
- Toasts à la mousse de foie gras et chutney de figues
- Toasts aux crudités
- Toasts à la tête de moine
- Gougères au gruyère
- Petits cakes au poulet et estragon

Proposition 11:

Fr. 19.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 22.- / pers. pour 8 pièces

- Verrines de crème de patates douces et morilles (sans gluten)
- Petits choux à la mousse de foie gras et chutney de figues
- Toasts au saumon et crème fraîche
- Toasts aux courgettes grillées
- Toasts à la mousse aux œufs
- Sablés au parmesan et olives noires
- Tranches de cake à la courge et jambon cru