Aperotime Janvier à Mars 2027

" APERITIF PLUS salé-sucré" :

12 pièces par personne – Minimum 12 personnes

Proposition 1 : Fr. 19.-/pers.

Salé :

- Petits canapés variés (sans gelée)
- Clafoutis de patates douces *(sans gluten)*
- Tartelettes aux poireaux
- Gougères au gruyère
- Petits cakes au saumon
- Focaccia aux olives noires *(sans lactose)*

Sucré :

- Sablés aux noisettes
- Petits cakes au citron

Proposition 2 : Fr. 21.-/pers.

Salé :

- Petits sandwichs variés
- Tuiles de parmesan *(sans gluten, sans lactose)*
- Toasts de mousse de thon
- Toasts de mousse de chèvre frais
- Petits cakes au chorizo
- Tartelettes aux oignons et lard

Sucré :

- Sablés au chocolat
- Petits cakes aux pommes

Proposition 3 : Fr. 22.-/pers.

Salé :

- Clafoutis de patates douces *(sans gluten)*
- Toasts de mousse aux oeufs
- Toasts de jambon cru
- Toasts de tête de moine
- Tartelettes aux poireaux et saumon

Tranches de cake au poulet et estragon

Sucré :

Sablés au chocolat

Petits cakes aux clémentines

Proposition 4 : Fr. 23.-/pers.

Salé :

Tartelettes à la courge

Tartelettes aux oignons et miel

Petits cakes au chorizo

Toasts de mousse de truite fumée

Toasts de mousse de chèvre frais et tomates séchées

Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

Tartelettes au citron

Petits cakes au chocolat

Proposition 5 : Fr. 25.-/pers.

Salé :

Verrines de crème de carottes et lait de coco *(sans gluten, sans lactose)*

Toasts de mousse de saumon

Toasts de bresaola

Toasts à l'houmous de courge

Tartelettes aux oignons et lard

Tuiles de parmesan *(sans gluten, sans lactose)*

Sucré :

Verrines de mousse au chocolat *(sans gluten, lactose possible dans déco)*

Petits cakes à l'orange

Proposition 6 : Fr. 27.-/pers.

Salé :

Verrines de crème de betteraves rouges *(sans gluten)*

Verrines de crème de patates douces et chips de lard *(sans gluten)*

Gougères au gruyère

Toasts de mousse de thon

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Tranches de cake aux brocolis et saumon

Sucré :

Verrines de panna cotta et coulis d'orange *(sans gluten)*

Sablés au chocolat

Proposition 7 : Fr. 28.-/pers.

Salé :

Verrines de crème de chou-fleur et chips de lard *(sans gluten)*

Verrines de crème de brocolis et mousse de saumon *(sans gluten)*

Clafoutis à la courge et jambon cru *(sans gluten)*

Petits cakes au poulet et estragon

Croquettes de patates douces et parmesan *(sans lactose)*

Focaccia aux olives noires *(sans lactose)*

Sucré :

Verrines de compote de poires *(sans gluten, sans lactose)*

Sablés aux noisettes

Aperotime Janvier à Mars 2027

Proposition 8 : Fr.29.-/pers.

Salé :

- Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare *(sans gluten)*
- Verrines de crème de carottes et lait de coco *(sans gluten, sans lactose)*
- Tartelettes à la courge et morilles
- Tartelettes aux poireaux et saumon
- Toasts de mousse de chèvre frais
- Petits cakes au saucisson régional

Sucré :

- Verrines de poires confites avec miel et vanille *(sans gluten, sans lactose)*
- Petits cakes au chocolat

Proposition 9 : Fr. 30.-/pers.

Salé :

- Verrines de crème de betteraves rouges et mousse de chèvre frais *(sans gluten)*
- Verrines de crème de brocolis et chips de lard *(sans gluten)*
- Petites brochettes de patates douces rôties aux épices et mozzarella *(sans gluten)*
- Tranches de cake à la courge et morilles
- Toasts de mousse de truite fumée
- Toasts de bresaola

Sucré :

- Verrines de compote de pommes *(sans gluten, sans lactose)*
- Tartelettes aux noisettes

Proposition 10 : Fr. 33.-/pers.

Salé :

- Verrines de crème de patates douces et morilles *(sans gluten)*
- Verrines de pâtes – pesto – mozzarella – tomates séchées
- Toasts de mousse de foie gras et chutney de figues
- Toasts de mousse de truite fumée
- Petits choux à la mousse de chèvre frais
- Sablés au parmesan et olives noires
- Tranches de cake au saumon

Sucré :

- Verrines de mousse au chocolat *(sans gluten, lactose possible dans déco)*

Aperotime Janvier à Mars 2027

Verrines de salade de clémentines et kiwis *(sans gluten, sans lactose)*