Aperotime Janvier à Mars 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 aux crudités

Toasts à la mousse aux œufs

Tartelettes aux oignons

Billes 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

Tuiles de parmesan (sans gluten, sans lactose)

Toasts aux courgettes grillées

Tartelettes aux poivrons confits

Tartelettes au gruyère

Tartelettes aux brocolis

Sablés au parmesan et olives noires

Proposition 3:

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

Clafoutis aux patates douces (sans gluten)

Gougères au gruyère

Toasts à la mousse de saumon

Toasts aux crudités

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Proposition 4:

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

Petites galettes de pois chiches + chutney de mangue fraîche

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Toasts à la ratatouille

Aperotime Janvier à Mars 2025

Tartelettes aux courgettes et lard

Tartelettes au saumon et brocolis

Petits cakes au jambon et pistaches

Proposition 5:

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

Clafoutis aux patates douces et jambon cru (sans gluten)

Toasts à la tête de moine

Toasts aux courgettes grillées

Toasts à la mousse de truite fumée

Tartelettes au saumon et épinards

Petits cakes au poulet et estragon

Proposition 6:

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

Verrines de crème de brocolis et chips de lard (sans gluten)

Petits choux à la mousse de saumon

Toasts à la mousse chèvre frais

Toasts à la mousse de thon

Tartelettes de légumes au curry

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Proposition 7:

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

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

Clafoutis au saumon et épinards (sans gluten)

Petites galettes de pois chiches + chutney de mangue fraîche

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Petits cakes au chorizo

Sablés au parmesan et olives noires

Proposition 8:

Fr. 15.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 19.- / pers. pour 8 pièces

Verrines de crème de betteraves rouges (sans gluten)

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

Clafoutis aux brocolis et saumon (sans gluten)

Aperotime Janvier à Mars 2025

Petites brochettes variées (viande séchée, mozzarella, tomates cerises (sans gluten)

Gougère au gruyère

Toasts à la mousse de thon

Proposition 9:

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

Verrines de crème de patate douce et lait de coco (sans gluten, sans lactose)

Verrines de bresaola et mozzarella (sans gluten)

Verrines de mousse de truite fumée + toasts

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Tartelettes aux poivrons confits

Focaccia aux olives noires (sans lactose)

Proposition 10:

Fr. 18.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 21.- / pers. pour 8 pièces

Verrines de mousse de chèvre frais et ratatouille (sans gluten)

Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare

Clafoutis aux patates douces et morilles (sans gluten)

Toasts aux courgettes grillées

Toasts à la tête de moine

Toasts à la mousse aux œufs

Petits cakes au chorizo

Proposition 11:

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

Verrines de mousse de thon et tomates fraîches (sans gluten)

Verrines de crème de patates douces et morilles (sans gluten)

Verrines de crème de brocolis et chips de lard (sans gluten)

Clafoutis au saumon et épinards (sans gluten)

Toasts aux crudités

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Gougères au gruyère

Billes de cake au saucisson neuchâtelois