

" APERITIF DINATOIRE FROID " : repas complet –

Minimum 15 personnes

Proposition 1 : Fr. 25.- / pers.

Salé :

Plat de crudités avec sauce (*sans gluten, lactose dans sauce*)

Petits sandwichs variés

Tranches de cake au saumon

Tartelettes à la courge

Tartelettes aux poireaux

Toasts de mousse de thon

Gougères au gruyère

Sucré :

Sablés aux noisettes

Petits cakes aux clémentines

Proposition 2 : Fr. 25.-/pers.

Salé :

Plat de crudités avec sauce (*sans gluten, lactose dans sauce*)

Petits canapés variés (*sans gelée*)

Petits cakes au chorizo

Clafoutis de patates douces (*sans gluten*)

Tartelettes aux oignons

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

Sucré :

Sablés au chocolat

Petits cakes aux pommes

Proposition 3 : Fr. 27.-/pers.

Salé :

Petits sandwichs variés

Petits canapés variés (*sans gelée*)

Tranches de cake aux brocolis et saumon

Tartelettes aux oignons et lard

Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

Florentins

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

Proposition 4 : Fr. 29.-/pers.

Salé :

Plat de fromages suisses (*sans gluten*)

Petites miches de pain

Toasts de mousse de saumon

Toasts de jambon cru

Toasts de mousse aux oeufs

Petits cakes au poulet et estragon

Saucisson régional brioché

Sucré :

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

Petits cakes au citron

Proposition 5 : Fr. 30.-/pers.

Salé :

Saucisson régional brioché

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

Toasts de mousse de truite fumée

Toasts de tête de moine

Toasts de bresaola

Tartelettes aux poireaux et saumon

Focaccia aux olives noires

Sucré :

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

Sablés aux noisettes

Proposition 6 : Fr. 32.-/pers.

Salé :

Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare (*sans gluten*)

Verrines de crème de betteraves rouges et mousse de chèvre frais (*sans gluten*)

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

Tranches de cake au poulet et estragon

Tartelettes à la courge et morilles

Toasts de mousse de saumon

Gougères au gruyère

Sucré :

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

Petits cakes au chocolat

Proposition 7 : Fr. 34.-/pers.

Salé :

Plat de crudités avec sauce (*sans gluten, lactose dans sauce*)

Saucisson régional brioché

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

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

Petites brochettes de patates douces rôties aux épices et mozzarella (*sans gluten*)

Petits canapés variés (sans gelée)

Sucré :

Verrines de poires confites avec miel et vanille (*sans gluten, sans lactose*)

Florentins

Proposition 8 : Fr. 35.-/pers.

Salé :

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

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

Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare (*sans gluten*)

Tranches de cake au saumon

Petits cakes au poulet et estragon

Toasts de mousse de truite fumée

Toasts de mousse de chèvre frais

Sucré :

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

Tartelettes aux clémentines et crème pâtissière

Proposition 9 : Fr. 37.-/pers.

Salé :

Plat de viandes froides suisses

Petites miches de pain

Plat de crudités avec sauce (*sans gluten, lactose dans sauce*)

Tranches de cake à la courge et morilles

Toasts de mousse de foie gras et chutney de figues

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

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

Petits cakes au saumon

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Sucré :

Petits cakes aux poires et chocolat

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