Aperotime Janvier à Mars 2027

APERITIF SIMPLE : 6 ou 8 pièces par personne –

Minimum 12 personnes

Proposition 1 :

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

- Tuiles de parmesan *(sans gluten, sans lactose)*
- Toasts de mousse de chèvre frais
- Toasts de mousse de thon
- Tartelettes aux poireaux
- Petits cakes au chorizo
- Focaccia aux olives noires

Proposition 2 :

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

- Gougères au gruyère
- Toasts de mousse aux oeufs
- Toasts de jambon cru
- Tartelettes aux brocolis
- Petits cakes au saumon
- Sablés au parmesan et olives noires

Proposition 3 :

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

- Clafoutis de patates douces *(sans gluten)*
- Toasts de tête de moine
- Toasts de mousse de thon
- Feuilletés aux oignons et miel
- Tranches de cake au poulet et estragon
- Focaccia aux olives noires *(sans lactose)*

Proposition 4 :

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

- Croquettes de patates douces et parmesan *(sans lactose)*
- Toasts de bresaola
- Toasts de mousse de chèvre frais

- Toasts de mousse de saumon
- Tranches de cake à la courge et jambon cru
- Tartelettes aux poireaux

Proposition 5 :

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

- Clafoutis de courge et jambon cru *(sans gluten)*
- Toasts de mousse de truite fumée
- Toasts de tête de moine
- Petits cakes au poulet et estragon
- Tartelettes aux poireaux et saumon
- Gougères au gruyère

Proposition 6 :

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

- Petites brochettes de patates douces rôties aux épices et mozzarella *(sans gluten)*
- Toasts de mousse de thon
- Toasts de bresaola
- Tranches de cake aux brocolis et saumon
- Petits choux à la mousse de chèvre frais
- Sablés au parmesan et olives noires

Proposition 7 :

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

- Verrines de crème de betteraves rouges *(sans gluten)*
- Tartelettes à la courge et morilles
- Tartelettes aux oignons et lard
- Tuiles de parmesan *(sans gluten, sans lactose)*
- Petits cakes au saucisson régional
- Toasts de mousse de saumon

Proposition 8 :

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

- Verrines de crème de carottes et lait de coco *(sans gluten, sans lactose)*
- Verrines de crème de brocolis et chips de lard *(sans gluten)*
- Tartelettes aux poireaux

- Toasts de mousse de thon
- Toasts de mousse aux oeufs
- Gougères au gruyère

Proposition 9 :

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

- Verrines de crème de chou-fleur et chips de lard *(sans gluten)*
- Verrines de crème de betteraves rouges et mousse de chèvre frais *(sans gluten)*
- Clafoutis à la courge et morilles *(sans gluten)*
- Petits cakes au saumon
- Petits choux à la mousse de chèvre frais
- Croquettes de patates douces et parmesan *(sans lactose)*

Proposition 10 :

Fr. 19.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 24.- / pers. pour 8 pièces

- Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare *(sans gluten)*
- Verrines de crème de courge et morilles *(sans gluten)*
- Toasts de mousse de foie gras et chutney de figues
- Toasts de mousse de truite fumée
- Gougères au gruyère
- Tranches de cake au poulet et estragon