

« **APERITIF DINATOIRE AVEC PLAT CHAUD** » : repas complet

**Minimum 15 personnes par proposition**

**Prise électrique à proximité nécessaire**

Matériel chauffant rendu propre

**Proposition 1 : Fr. 32.-/pers.**

Apéritif :

Gougères au gruyère

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

Toasts aux crudités

Toasts à la mousse aux œufs

Toasts à la ratatouille

Tartelettes aux courgettes et lard

Plat chaud :

Emincé de poulet à la crème (*sans gluten*)

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Dahl de lentilles

Riz basmati

Sucré :

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

Tartelettes au citron

**Proposition 2 : Fr. 32.-/pers.**

Apéritif :

Toasts aux courgettes grillées

Toasts au saumon et crème fraîche

Toasts à la tête de moine

Tartelettes aux oignons

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Sablés au parmesan et olives noires

Plat chaud :

Lasagnes de bœuf

**OU**

Lasagnes aux épinards

## **OU**

Lasagnes aux courgettes et poivrons

## **OU**

Chili con carne (*sans gluten, sans lactose*)

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

Tartelettes aux noisettes

Cubes de cake aux pommes

### **Proposition 3 : Fr. 34.-/pers.**

Apéritif :

Clafoutis à la ratatouille (*sans gluten*)

Bouchées de concombre à la mousse de chèvre frais (*sans gluten*)

Toasts à la mousse de thon

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Tartelettes de légumes au curry

Petits cakes au saumon

Plat chaud :

Emincé de poulet Stroganov

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

## **OU**

Emincé de porc à la crème et champignons de Paris

Spätzlis

## **OU**

Tajine de poulet au citron (*sans gluten, sans lactose*)

Couscous (semoule)

## **OU**

Couscous végétarien

Sucré :

Verrines de mousse aux framboises (*sans gluten*)

Tranches de cake au chocolat

### **Proposition 4 : Fr. 36-/pers.**

Apéritif :

Verrines de crème de courgettes et chips de lard (*sans gluten*)

Petits choux à la mousse de saumon

Toasts aux crudités

Toasts à la tête de moine

Tartelettes au gruyère

Sablés au parmesan et olives noires

Plat chaud :

Endives au jambon

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Saucisson neuchâtelois (*sans gluten*)

Gratin de chou-fleur

**OU**

Saucisson neuchâtelois (*sans gluten*)

Gratin dauphinois

**OU**

Emincé de poulet au curry rouge – lait de coco – cacahuètes (*sans gluten, sans lactose*)

Riz basmati (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Emincé de poulet au curry rouge – lait de coco – brocolis (*sans gluten, sans lactose*)

Riz basmati (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Poulet basquaise (*sans gluten, sans lactose*)

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

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

Tartelettes aux noisettes

## **Proposition 5 : Fr. 37.-/pers.**

Apéritif :

Verrines de gaspacho (*sans gluten, sans lactose*)

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts à la mousse de chèvre frais

Toasts aux crudités

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Sablés au parmesan et olives noires

Plat chaud :

Jambon chaud

Gratin dauphinois (*sans gluten*)

**OU**

Jambon au Madère

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Filet de saumon à la crème (*sans gluten*)

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Saumon au curry rouge – lait de coco – poireaux (*sans gluten, sans lactose*)

Riz basmati (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Brandade de cabillaud (*sans gluten, sans lactose*)

Salade de betteraves rouges (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Blanquette de cabillaud

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Hachis parmentier de bœuf

Carottes persillées

**OU**

Parmentier de champignons de Paris – carottes – poireaux

**OU**

Tomates farcies aux champignons de Paris

Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Tomates farcies à la viande de bœuf hachée

Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Poivrons farcis à la viande de bœuf hachée

Boulgour

Sucré :

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

Sablés au chocolat

Cubes de cake au citron

## Proposition 6 : Fr. 38.-/pers.

Apéritif :

Verrines de bresaola et mozzarella (*sans gluten*)

Bouchées de concombre à la mousse de saumon (*sans gluten*)

Petits cakes au poulet et estragon

Toasts au jambon cru

Toasts à la ratatouille

Toasts à la tête de moine

Toasts aux poivrons confits

Plat chaud :

Blanquette de veau

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Gratin de cabillaud et épinards

Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Gratin de cabillaud et champignons de Paris

Tomates provençales (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Steak vigneron avec sauce au vin

Gratin dauphinois (*sans gluten*)

**OU**

Joues de porc au cidre

Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

Verrines de panna cotta et coulis de framboises (*sans gluten*)

Cubes de cake aux pommes

## Proposition 7 : Fr. 41.-/pers.

Apéritif :

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

Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare

Clafoutis à la ratatouille

Gougères au gruyère

Petites brochettes de melon – jambon cru – mozzarella

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Tartelettes au saumon et brocolis

Plat chaud :

Bœuf bourguignon

Gratin dauphinois (*sans gluten*)

**OU**

Tajine d'agneau aux pruneaux (*sans gluten, sans lactose*)

Couscous (semoule)

**OU**

Magret de canard avec sauce au vin

Fagots de haricots verts

**OU**

Rôti de porc avec sauce au vin

Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)

Ratatouille (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

Verrines de salade de nectarines – kiwis – pommes (*sans gluten, sans lactose*)

Sablés au chocolat

## **Proposition 8 : Fr. 49.-/pers.**

Apéritif :

Petits choux à la mousse de foie gras et chutney de figues

Verrines de bresaola et melon (*sans gluten, sans lactose*)

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

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

Bouchées de concombre – mousse de thon – tomates (*sans gluten*)

Petits cakes au poulet et estragon

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Plat chaud :

Filet de bœuf avec sauce café de Paris

Spätzlis

Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)

**OU**

Filet de bœuf avec sauce aux morilles

Spätzlis

Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)

## OU

Filet de bœuf avec sauce café de Paris

Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)

Fagots de haricots verts

## OU

Filet de bœuf avec sauce aux morilles

Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)

Fagots de haricots verts

## OU

Emincé de veau à la crème et morilles

Spätzlis

Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)

## OU

Filet mignon de porc avec sauce au vin

Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)

Gratin de courgettes (*sans gluten*)

## OU

Filet mignon de porc avec sauce à la crème – courgettes – tomates séchées

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

Carottes persillées

## Sucré :

Verrines de cheesecake et coulis de mangue

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

Sablés aux noisettes