

« **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

Billes de cake au saumon

Clafoutis à la courge et jambon cru

Toasts aux crudités

Toasts à la mousse de thon

Tartelettes aux brocolis

Plat chaud :

Emincé de poulet à la crème

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Dahl de lentilles (*sans gluten, sans lactose*)

Riz basmati (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Lasagnes de bœuf

OU

Lasagnes aux épinards

OU

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

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

Tartelettes au citron

Sablés au chocolat

OU

Tartelettes aux noisettes

Tranches de cake aux pommes

Proposition 2 : Fr. 34.-/pers.

Apéritif :

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Tartelettes aux chanterelles

Tartelettes aux poireaux

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Sablés au parmesan et olives noires

Toasts aux crudités

Plat chaud :

Emincé de poulet à la crème

Spätzlis

OU

Emincé de poulet à la crème et champignons de Paris

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Emincé de poulet stroganov

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

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

Couscous (*sans lactose*)

OU

Couscous végétarien (*sans lactose*)

Sucré :

Caracs

Tranches de cake au citron

OU

Tartelettes au citron

Florentins

Proposition 3 : Fr. 36.-/pers.

Apéritif :

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

Petits choux à la mousse de saumon

Tartelettes aux oignons

Toasts à la mousse de thon

Toasts à la tête de moine

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 (*sans gluten*)

OU

Emincé de poulet Stroganov

Spätzlis

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*)

OU

Rôti de porc à la sauce au vin (rouge)

Gratin dauphinois (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Rôti de porc à la sauce au vin (rouge)

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

OU

Cuisses de poulet grillées (*sans gluten, sans lactose*)

Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

Verrines de compote de pommes

Sablés au chocolat

OU

Tartelettes aux mandarines et crème pâtissière

Sablés aux noisettes

Proposition 4 : Fr. 37.-/pers.

Apéritif :

Verrines de crème de courge et chanterelles (*sans gluten*)

Gougères au gruyère

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts aux crudités

Tartelettes de légumes au curry

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Plat chaud :

Rôti de porc à la sauce au vin (rouge)

Fagots de haricots (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Rôti de porc à la sauce au vin (rouge)

Gratin de fenouil

OU

Saucisson neuchâtelois (*sans gluten*)

Gratin de poireaux

OU

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 (*sans gluten*)

OU

Parmentier de champignons de Paris – carottes – poireaux

OU

Tomates farcies aux champignons de Paris

Pommes-de-terres 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 mousse au chocolat (*sans gluten, lactose uniquement dans déco*)

Tartelettes au citron

Sablés aux noisettes

Proposition 5 : Fr. 38.-/pers.

Apéritif :

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

Petits cakes au poulet et estragon

Clafoutis à la courge et chanterelles (*sans gluten*)

Toasts à la tête de moine

Toasts au jambon cru

Toasts au saumon et crème fraîche

Toasts aux crudités

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

Carottes persillées (*sans gluten, sans lactose*)

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Steak vigneron avec sauce au vin (rouge)

Gratin dauphinois (*sans gluten, sans lactose*)

Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Joues de porc au cidre

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

Purée de patates douces (*sans gluten*)

Sucré :

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

Tartelettes aux kiwis et crème pâtissière

Florentins

Proposition 6 : Fr. 41.-/pers.

Apéritif :

Toasts à la mousse de foie gras et chutney de figues

Clafoutis à la courge et morilles (*sans gluten*)

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Sablés au parmesan et olives noires

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Tartelettes aux brocolis et saumon

Plat chaud :

Bœuf bourguignon

Gratin dauphinois (*sans gluten*)

OU

Tajine d'agneau aux pruneaux

Couscous

OU

Magret de canard avec sauce au vin (rouge)

Carottes persillées (*sans gluten*)

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

OU

Rôti de porc avec sauce au vin (rouge)

Gratin de chou-fleur

Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Rôti de porc à la crème et morilles

Spätzlis

Sucré :

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

Tranches de cake au chocolat

Proposition 7 : Fr. 49.-/pers.

Apéritif :

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

Verrines de crème de courge et morilles (*sans gluten*)

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

Clafoutis aux épinards et saumon

Petits cakes au chorizo

Gougères au gruyère

Plat chaud :

Filet de bœuf **OU** Filet mignon de porc avec sauce café de Paris

Spätzlis

Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Filet de bœuf **OU** Filet mignon de porc avec sauce aux morilles

Spätzlis

Fagots de haricots (*sans gluten*)

OU

Filet de bœuf **OU** Filet mignon de porc avec sauce café de Paris

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

Carottes persillées (*sans gluten*)

OU

Filet de bœuf **OU** Filet mignon de porc avec sauce aux morilles

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

Carottes persillées (*sans gluten*)

OU

Emincé de veau à la crème et morilles

Spätzlis

Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)

OU

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

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

Carottes persillées (*sans gluten*)

Sucré :

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

Caracs

Cubes de cake aux pommes