Aperotime Janvier à Mars 2027

“ APERITIF DINATOIRE FROID ” : repas complet

Minimum 12 personnes

Proposition 1 : Fr. 26.- / 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 oignons et miel
- Toasts de mousse de thon
- Gougères au gruyère

Sucré :

- Sablés aux noisettes
- Petits cakes aux clémentines

Proposition 2 : Fr. 26.-/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 poireaux et saumon
- Tuiles de parmesan *(sans gluten, sans lactose)*

Sucré :

- Sablés au chocolat
- Petits cakes aux pommes

Proposition 3 : Fr. 28.-/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. 30.-/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. 31.-/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. 33.-/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. 35.-/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. 36.-/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 et tomates séchées

Sucré :

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

Tartelettes aux clémentines et crème pâtissière

Proposition 9 : Fr. 38.-/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

Aperotime Janvier à Mars 2027

- 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)*