

“ APERITIF DINATOIRE FROID ” : repas complet

Minimum 15 personnes

Proposition 1 : Fr. 25.- / pers.

Salé :

- Plat de crudités (*sans gluten*)
- Petits sandwichs variés
- Tranches de cake au saumon et brocolis
- Toasts à la mousse de thon
- Toasts à la mousse aux œufs
- Tartelettes aux oignons

Sucré :

- Tranches de cake au citron
- Sablés aux noisettes

Proposition 2 : Fr. 25.-/pers.

Salé :

- Petits canapés variés (sans gélatine)
- Gougères au gruyère
- Sablés au parmesan et olives noires
- Petits cakes au chorizo
- Tartelettes aux poireaux
- Tartelettes aux champignons

Sucré :

- Tranches de cake aux pommes
- Sablés au chocolat

Proposition 3 : Fr. 27.-/pers.

Salé :

- Petits canapés variés (sans gélatine)
- Clafoutis à la courge et jambon cru (*sans gluten*)
- Petits choux à la mousse de chèvre frais
- Billes de cake au saucisson neuchâtelois
- Tartelettes au gruyère
- Focaccia aux olives noires

Sucré :

Tartelettes aux noisettes

Tranches de cake au citron

Proposition 4 : Fr. 29.-/pers.

Salé :

Plat de fromages suisses (*sans gluten*)

Petites miches de pain

Petits cakes au jambon et pistaches

Clafoutis aux patates douces et lardons

Tartelettes aux chanterelles

Toasts aux crudités

Toasts à la mousse aux oeufs

Sucré :

Tartelettes au citron

Cubes de cake aux clémentines

Proposition 5 : Fr. 30.-/pers.

Salé :

Plat de viandes froides suisses (*sans gluten*)

Petites miches de pain

Petits cakes au poulet et estragon

Toasts au saumon et crème fraîche

Toasts à la tête de moine

Toasts aux courgettes grillées

Tartelettes aux épinards et lardons

Sucré :

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

Sablés aux noisettes

Proposition 6 : Fr. 31.-/pers.

Salé :

Plat de crudités avec sauces (*sans gluten*)

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

Petites quiches aux chanterelles (*sans gluten*)

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts à la mousse de chèvre frais

Toasts aux poivrons confits

Sucré :

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

Tartelettes aux clémentines et crème pâtissière

Proposition 7 : Fr. 32.-/pers.

Salé :

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

Saucisson neuchâtelois brioché

Billes de cake au saumon

Petits canapés variés (sans gélatine)

Croquettes de patates douces et parmesan

Tartelettes de légumes au curry

Sucré :

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

Caracs

Proposition 8 : Fr. 34.-/pers.

Salé :

Plat de crudités avec sauces (*sans gluten*)

Petits sandwichs variés

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

Clafoutis de patates douces et morilles (*sans gluten*)

Toasts aux poivrons confits

Toasts aux courgettes grillées

Petits choux à la mousse de saumon

Petits cakes au chorizo

Sucré :

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

Tartelettes aux noisettes

Proposition 9 : Fr. 37.-/pers.

Salé :

Plat de fromages suisses (*sans gluten*)

Petites miches de pain

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

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

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

Petits canapés variés (sans gélatine)

Tranches de cake au poulet et estragon

Sucré :

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

Tartelettes au citron

Florentins