

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

Minimum 12 personnes par proposition

Prise électrique à proximité nécessaire

Prix sur demande pour plats chauds uniquement

Matériel chauffant rendu propre

Proposition 1 : Fr. 33.-/pers.

Apéritif :

- Gougères au gruyère
- Toasts aux crudités
- Toasts à la mousse aux œufs
- Toasts aux poivrons confits
- Toasts à la mousse de thon
- Petits cakes au saumon

Plat chaud :

- Emincé de poulet à la crème (*sans gluten*)
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

- Dahl de lentilles
- Riz basmati

OU

- Lasagnes de boeuf

OU

- Lasagnes aux épinards

Sucré :

- Verrines de mousse au chocolat (*sans gluten, sans lactose sauf dans déco*)
- Petits cakes au citron

Proposition 2 : Fr. 35.-/pers.

Apéritif :

- Tuiles de parmesan (*sans gluten, sans lactose*)
- Toasts aux courgettes grillées
- Toasts à la mousse de saumon
- Toasts à la tête de moine

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Petits cakes au chorizo

Plat chaud :

Emincé de poulet à la crème

Spätzlis

OU

Joues de porc au cidre

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

OU

Emincé de poulet stroganov

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Poulet basquaise (*sans gluten, sans lactose*)

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Gratin de fenouil

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

Sucré :

Petits cakes au chocolat

Tartelettes au citron

Proposition 3 : Fr. 37.-/pers.

Apéritif :

Clafoutis aux asperges vertes (*sans gluten*)

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Toasts à la mousse de thon

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Sablés au parmesan et olives noires

Plat chaud :

Saucisson neuchâtelois

Gratin dauphinois (*sans gluten*)

OU

Jambon chaud

Gratin dauphinois (*sans gluten*)

OU

Poulet au citron (*sans gluten, sans lactose*)

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Curry jaune de légumes (*sans gluten, sans lactose*)

Riz basmati (*sans gluten, sans lactose*)

OU

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

Riz basmati (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

Verrines de mousse aux framboises (*sans gluten*)

Sablés aux noisettes

Proposition 4 : Fr. 38.-/pers.

Apéritif :

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

Toasts au jambon cru

Toasts aux crudités

Toasts à la mousse de thon

Gougères au gruyère

Billes de cake au saumon

Plat chaud :

Endives au jambon

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

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

Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Hachis parmentier de boeuf

Carottes persillées (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Parmentier végétarien avec champignons de Paris – carottes - poireaux

Sucré :

Verrines de compote de pommes

Petits cakes au chocolat

Proposition 5 : Fr. 39.-/pers.

Apéritif :

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

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts à la mousse de chèvre frais

Toasts aux crudités

Toasts aux courgettes grillées

Petits cakes au poulet et estragon

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

Plat chaud :

Blanquette de veau

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

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

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Gratin de cabillaud et champignons de Paris

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

OU

Tomates farcies aux champignons de Paris

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Tomates farcies à la viande de bœuf hachée

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

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

Sablés au chocolat

Proposition 6 : Fr. 42.-/pers.

Apéritif :

Verrines de crème de betteraves rouges (*sans gluten*)

Clafoutis aux asperges vertes et morilles (*sans gluten*)

Petits cakes au poulet et estragon

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts à la tête de moine

Toasts aux poivrons confits

Plat chaud :

Boeuf bourguignon

Gratin dauphinois (*sans gluten*)

OU

Emincé de poulet à la crème et morilles

Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Brochettes de légumes (*sans gluten, sans lactose*)

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

Tomates provençales (*sans gluten, sans lactose*)

OU

Rôti de porc avec sauce au vin rouge

Gratin dauphinois (*sans gluten*)

Tomates provençales (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

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

Tartelettes au citron

Proposition 7 : Fr. 50.-/pers.

Apéritif :

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

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

Clafoutis aux asperges vertes et morilles (*sans gluten*)

Toasts de mousse de foie gras et chutney de figues

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Plat chaud :

Filet mignon de porc à la sauce au vin rouge

Asperges vertes poêlées (*sans gluten*)

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

OU

Bœuf bourguignon

Gratin dauphinois (*sans gluten*)

Fagots de haricots (*sans gluten*)

OU

Magret de canard avec sauce au vin rouge

Gratin dauphinois (*sans gluten*)

Fagots de haricots (*sans gluten*)

OU

Filet de boeuf avec sauce aux morilles

Spätzlis

OU

Filet mignon de porc avec sauce aux morilles

Spätzlis

OU

Emincé de veau avec sauce aux morilles

Spätzlis

OU

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

Carottes persillées (*sans gluten, sans lactose*)

Tomates provençales (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

Verrines de mousse aux framboises (*sans gluten*)

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

Petits cakes au citron