

## **"APERITIF PLUS salé-sucré" : 12 pièces par personne**

**Minimum 10 personnes**

### **Proposition 1 : Fr. 19.-/pers.**

Salé :

- Petits canapés variés (*sans gelée*)
- Tranches de cake aux courgettes et jambon cru
- Tartelettes au gruyère
- Tartelettes de légumes au curry
- Tuiles au parmesan (*sans gluten, sans lactose*)
- Billes de cake au saumon

Sucré :

- Sablés au chocolat
- Tartelettes au citron

### **Proposition 2 : Fr. 21.-/pers.**

Salé :

- Petits sandwichs variés
- Gougères au gruyère
- Tartelettes aux oignons
- Tranches de cake au saumon et brocolis
- Petites galettes de pois chiches + chutney de mangue fraîche (*sans lactose*)
- Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

- Sablés aux noisettes
- Cubes de cake aux pommes

### **Proposition 3 : Fr. 22.-/pers.**

Salé :

- Clafoutis à la ratatouille (*sans gluten*)
- Petits choux à la mousse de chèvre frais
- Toasts au saumon et crème fraîche
- Toasts aux crudités

Toasts au jambon cru

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Sucré :

Cubes de cake au chocolat

Tartelettes au citron

## **Proposition 4 : Fr. 23.-/pers.**

Salé :

Clafoutis au saumon et brocolis (*sans gluten*)

Petits cakes au poulet et estragon

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts aux crudités

Tartelettes aux courgettes et lard

Tartelettes de légumes au curry

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

Sucré :

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

Cubes de cake au citron

## **Proposition 5 : Fr. 25.-/pers.**

Salé :

Verrines de bresaola et mozzarella (*sans gluten*)

Tartelettes tatin au chèvre frais et échalotes confites

Petits cakes au jambon et pistaches

Toasts à la mousse de thon

Toasts aux poivrons confits

Toasts à la mousse aux œufs

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Sucré :

Verrines de mousse aux framboises (*sans gluten*)

Sablés aux noisettes

## **Proposition 6 : Fr. 27.-/pers.**

Salé :

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

Verrines de mousse de truite fumée + toasts

Gougères au gruyère

Toasts aux courgettes grillées

Toasts au saumon et crème fraîche

Tartelettes aux épinards et lard

Tranches de cake au chorizo

Sucré :

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

Tartelettes aux kiwis et crème pâtissière

## **Proposition 7 : Fr. 28.-/pers.**

Salé :

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

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

Toasts aux crudités

Toasts à la ratatouille

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Focaccia aux olives noires (*sans lactose*)

Sucré :

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

Tranches de cake aux pommes

## **Proposition 8 : Fr. 28.-/pers.**

Salé :

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

Verrines de crème de courgettes et mousse de saumon (*sans gluten*)

Petites brochettes : melon, viande séchée, mozzarella

Toasts à la tête de moine

Toasts aux poivrons confits

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Petits cakes au poulet et estragon

Sucré :

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

Sablés au chocolat

## **Proposition 9 : Fr. 29.-/pers.**

Salé :

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

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

Verrines de mousse de chèvre et poivrons confits (*sans gluten*)

Gougères au gruyère

Petits cakes au saumon

Petites galettes de pois chiches et chutney de mangue fraîche (*sans lactose*)

Tartelettes aux courgettes et lard

Sucré :

Verrines de cheesecake avec coulis de framboises

Tartelettes au citron

## **Proposition 10 : Fr. 33.-/pers.**

Salé :

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

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

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

Petits canapés variés (*sans gelée*)

Petites brochettes : melon, viande séchée, mozzarella

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Sucré :

Verrines de salade de fruits : nectarines, kiwis (*sans gluten, sans lactose*)

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

Sablés aux noisettes