

**" APERITIF PLUS salé-sucré" :**

**12 pièces par personne – Minimum 10 personnes**

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

Salé :

- Petits canapés variés (sans gelée)
- Clafoutis de patates douces (*sans gluten*)
- Tartelettes aux poireaux
- Gougères au gruyère
- Petits cakes au saumon
- Focaccia aux olives noires (*sans lactose*)

Sucré :

- Sablés aux noisettes
- Petits cakes au citron

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

Salé :

- Petits sandwichs variés
- Tuiles de parmesan (*sans gluten, sans lactose*)
- Toasts de mousse de thon
- Toasts de mousse de chèvre frais
- Petits cakes au chorizo
- Tartelettes aux oignons et lard

Sucré :

- Sablés au chocolat
- Petits cakes aux pommes

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

Salé :

- Clafoutis de patates douces (*sans gluten*)
- Toasts de mousse aux oeufs
- Toasts de jambon cru
- Toasts de tête de moine
- Tartelettes aux poireaux et saumon

Tranches de cake au poulet et estragon

Sucré :

Sablés au chocolat

Petits cakes aux clémentines

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

Salé :

Tartelettes à la courge

Tartelettes aux brocolis et saumon

Petits cakes au chorizo

Toasts de mousse de truite fumée

Toasts de mousse de chèvre frais

Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

Tartelettes au citron

Petits cakes au chocolat

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

Salé :

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

Toasts de mousse de saumon

Toasts de bresaola

Petits cakes aux pistaches et jambon

Tartelettes aux oignons et lard

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

Sucré :

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

Petits cakes à l'orange

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

Salé :

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

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

Gougères au gruyère

Toasts de mousse de thon

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Tranches de cake aux brocolis et saumon

Sucré :

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

Sablés au chocolat

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

Salé :

Verrines de crème de chou-fleur et chips de lard (*sans gluten*)

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

Clafoutis à la courge et jambon cru (*sans gluten*)

Petits cakes au poulet et estragon

Croquettes de patates douces et parmesan (*sans lactose*)

Focaccia aux olives noires (*sans lactose*)

Sucré :

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

Sablés aux noisettes

**Proposition 8 : Fr.29.-/pers.**

Salé :

- Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare (*sans gluten*)
- Verrines de crème de carottes et lait de coco (*sans gluten, sans lactose*)
- Tartelettes à la courge et morilles
- Tartelettes aux poireaux et saumon
- Toasts de mousse de chèvre frais
- Petits cakes au saucisson régional

Sucré :

- Verrines de poires confites avec miel et vanille (*sans gluten, sans lactose*)
- Petits cakes au chocolat

**Proposition 9 : Fr. 30.-/pers.**

Salé :

- Verrines de crème de betteraves rouges et mousse de chèvre frais (*sans gluten*)
- Verrines de crème de brocolis et chips de lard (*sans gluten*)
- Petites brochettes de patates douces rôties aux épices et mozzarella (*sans gluten*)
- Tranches de cake à la courge et morilles
- Toasts de mousse de truite fumée
- Toasts de bresaola

Sucré :

- Verrines de compote de pommes (*sans gluten, sans lactose*)
- Tartelettes aux noisettes

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

Salé :

- Verrines de crème de patates douces et morilles (*sans gluten*)
- Verrines de pâtes – pesto – mozzarella – tomates séchées
- Toasts de mousse de foie gras et chutney de figues
- Toasts de mousse de truite fumée
- Petits choux à la mousse de chèvre frais
- Sablés au parmesan et olives noires
- Tranches de cake au saumon

Sucré :

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

Aperotime

Novembre à Décembre 2025

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