

" 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*)

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