Aperotime Janvier à Mars 2027

« APERITIF DINATOIRE AVEC PLAT CHAUD » : repas complet

Minimum 12 personnes par proposition

Prise électrique à proximité nécessaire

Matériel chauffant rendu propre

Proposition 1 : Fr. 33.-/pers.

Apéritif :

- Gougères au gruyère
- Tartelettes de courge
- Tartelettes aux poireaux et saumon
- Toasts de mousse de thon
- Toasts de mousse de chèvre frais
- Tartelettes à la courge

Plat chaud :

- Emincé de poulet à la crème
- Riz blanc *(sans gluten, sans lactose)*
- **OU**
- Dahl de lentilles *(sans gluten, sans lactose)*
- Riz basmati *(sans gluten, sans lactose)*
- **OU**
- Lasagnes de bœuf
- **OU**
- Lasagnes aux épinards

Sucré :

- Petits cakes au citron
- Sablés au chocolat
- **OU**
- Petits cakes au chocolat
- Sablés aux noisettes

Proposition 2 : Fr. 35.-/pers.

Apéritif :

- Tuiles de parmesan *(sans gluten, sans lactose)*
- Tartelettes aux oignons et miel
- Petits cakes au chorizo

Toasts de mousse de saumon

Toasts de mousse aux oeufs

Clafoutis de patates douces *(sans gluten)*

Plat chaud :

Emincé de poulet à la crème

Spätzlis

OU

Joues de porc au cidre

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

OU

Gratin de courge et épinards *(sans gluten)*

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

OU

Gratin de fenouil

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

Sucré :

Petits cakes aux clémentines

Florentins

OU

Tartelettes au citron

Sablés aux noisettes

Proposition 3 : Fr. 37.-/pers.

Apéritif :

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

Toasts de mousse de thon

Toasts de tête de moine

Tartelettes aux oignons

Petits cakes au saumon

Sablés au parmesan et olives noires

Plat chaud :

Endives au jambon

Riz blanc *(sans gluten, sans lactose)*

OU

Saucisson régional

Gratin de chou-fleur

OU

Saucisson régional

Gratin dauphinois *(sans gluten)*

OU

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

Riz basmati *(sans gluten, sans lactose)*

OU

Poulet Tikka masala *(sans gluten)*

Riz basmati *(sans gluten, sans lactose)*

OU

Rôti de porc à la sauce au vin rouge

Gratin dauphinois *(sans gluten)*

OU

Rôti de porc à la sauce au vin rouge

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

OU

Cuisses de poulet grillées *(sans gluten, sans lactose)*

Légumes de saison confits *(sans gluten, sans lactose)*

OU

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

Riz basmati *(sans gluten, sans lactose)*

Sucré :

Verrines de compote de pommes

Sablés au chocolat

OU

Verrines de compote de poires

Petits cakes au chocolat

Proposition 4 : Fr. 38.-/pers.

Apéritif :

Petits cakes à la courge et jambon cru

Gougères au gruyère

Toasts de mousse de truite fumée

Toasts de mousse de chèvre frais et tomates séchées

Tartelettes aux poireaux et saumon

Tuiles de parmesan

Plat chaud :

Rôti de porc à la sauce au vin (rouge)

Spâtzlis

OU

Rôti de porc à la sauce au vin (rouge)

Fagots de haricots

OU

Jambon chaud

Gratin dauphinois *(sans gluten)*

OU

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

Carottes persillées *(sans gluten, sans lactose)*

OU

Parmentier (pommes-de-terre) de bœuf

Carottes persillées *(sans gluten)*

OU

Hachis parmentier avec patates douces et boeuf *(sans gluten)*

OU

Parmentier avec champignons de Paris – carottes – poireaux *(sans gluten)*

OU

Courge farcie à la viande de bœuf hachée *(sans gluten, sans lactose)*

Riz blanc *(sans gluten, sans lactose)*

OU

Poivrons farcis à la viande de bœuf hachée *(sans gluten, sans lactose)*

Riz blanc *(sans gluten, sans lactose)*

Sucré :

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

Petits cakes aux pommes

Proposition 5 : Fr. 39.-/pers.

Apéritif :

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

Petits cakes au poulet et estragon

Toasts de mousse de saumon

Tosts de jambon cru

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Sablés au parmesan et olives noires

Plat chaud :

Blanquette de veau

Riz blanc *(sans gluten, sans lactose)*

OU

Chou farci à la viande de boeuf hachée *(sans gluten, sans lactose)*

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

OU

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

Légumes de saison confits *(sans gluten, sans lactose)*

OU

Chou et carottes sautées aux épices *(sans gluten, sans lactose)*

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

Sucré :

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

Florentins

Proposition 6 : Fr. 42.-/pers.

Apéritif :

Toasts de mousse de foie gras et chutney de figues

Verrines de crème de patates douces et morilles *(sans gluten)*

Tartelettes aux poireaux et saumon

Tuiles de parmesan

Toasts de tête de moine

Petits cakes aux pistaches et jambon

Plat chaud :

Bœuf bourguignon

Gratin dauphinois *(sans gluten)*

OU

Endives au jambon

Riz blanc *(sans gluten, sans lactose)*

OU

Rôti de porc avec sauce aux morilles

Spätzlis

OU

Parmentier (avec pommes-de-terre) aux morilles

Carottes persillées *(sans gluten, sans lactose)*

Sucré :

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

Petits cakes au chocolat

Proposition 7 : Fr. 50.-/pers.

Apéritif :

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

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

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

Toasts de mousse de foie de gras et chutney de figues

Gougères au gruyère

Toasts de mousse de truite fumée

Plat chaud :

Filet de bœuf **OU** Filet mignon de porc avec sauce café de Paris

Spätzlis

Légumes de saison confits *(sans gluten, sans lactose)*

OU

Filet de bœuf **OU** Filet mignon de porc avec sauce aux morilles

Spätzlis

Fagots de haricots *(sans gluten)*

OU

Filet de bœuf **OU** Filet mignon de porc avec sauce café de Paris

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

Carottes persillées *(sans gluten)*

OU

Filet de bœuf **OU** Filet mignon de porc avec sauce aux morilles

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

Carottes persillées *(sans gluten)*

OU

Emincé de veau avec sauce aux morilles

Spätzlis

Légumes de saison confits *(sans gluten, sans lactose)*

OU

Filet mignon de porc avec sauce à la crème et tomates séchées

Riz blanc *(sans gluten, sans lactose)*

Carottes persillées *(sans gluten)*

Sucré :

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

Petits cakes aux poires et chocolat

Plats chauds uniquement possible / Prix sur demande

Minimum 12 personnes par variété