

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

Minimum 10 personnes

Proposition 1 : Fr. 19.-/pers.

Salé :

Petits canapés variés (*sans gélatine*)
Petits cakes au jambon et pistaches
Gougères au gruyère
Tartelettes aux poireaux
Croquettes de patates douces et parmesan
Foccacia aux olives noires (*sans lactose*)

Sucré :

Tranches de cake au chocolat
Sablés aux noisettes

Proposition 2 : Fr. 21.-/pers.

Salé :

Clafoutis à la courge et jambon cru (*sans gluten*)
Petits choux à la mousse de chèvre frais
Petits cakes au chorizo
Toasts à la mousse aux œufs

Toasts aux crudités

Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

Tranches de cake aux pommes

Sablés au chocolat

Proposition 3 : Fr. 22.-/pers.

Salé :

Petits sandwichs variés

Tartelettes aux brocolis

Toasts à la mousse de chèvre frais

Toasts aux courgettes grillées

Petits cakes au saumon

Gougères au gruyère

Sucré :

Cubes de cake au citron

Tartelettes aux noisettes

Proposition 4 : Fr. 23.-/pers.

Salé :

Petits canapés variés (*sans gélatine*)

Clafoutis à la courge et chanterelles (*sans gluten*)

Tartelettes aux épinards et saumon

Tartelettes de légumes au curry

Cookies aux oignons – lard – gruyère

Focaccia aux olives noires

Sucré :

Cubes de cake au chocolat

Tartelettes au citron

Proposition 5 : Fr.25.-/pers.

Salé :

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

Petits cakes au poulet et estragon

Petits choux à la mousse de chèvre

Tartelettes aux poireaux et saumon

Toasts à la tête de moine

Toasts au jambon cru

Sucré :

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

Cubes de cake aux pommes

Proposition 6 : Fr. 27.-/pers.

Salé :

Verrines de crème de betteraves et mousse de chèvre frais (*sans gluten*)

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

Tartelettes aux champignons

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts aux crudités

Toasts à la tête de moine

Billes de cake au saucisson neuchâtelais

Sucré :

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

Tartelettes au citron

Proposition 7 : Fr. 28.-/pers.

Salé :

Verrines de crème de patates douces et lait de coco (sans gluten, sans lactose)

Clafoutis aux épinards et saumon (*sans gluten*)

Petites quiches aux chanterelles (*sans gluten*)

Tartelettes aux oignons

Petits cakes au poulet et estragon

Toasts à la mousse de chèvre frais

Toasts aux courgettes grillées

Sucré :

Caracs

Sablés aux noisettes

Proposition 8 : Fr. 29.-/pers.

Salé :

Plat de crudités avec sauces (*sans gluten*)
Petits canapés variés (*sans gélatine*)
Tranches de cake à la courge et morilles
Clafoutis aux brocolis et saumon (*sans gluten*)
Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

Verrines de mousse au chocolat (*sans gluten, sans lactose sauf dans déco*)
Cubes de cake aux clémentines

Proposition 9 : Fr. 30.-/pers.

Salé :

Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare (*sans gluten*)
Billes de cake au saucisson neuchâtelois
Tartelettes aux poireaux et lardons
Petits choux à la mousse de chèvre frais
Toasts au saumon et crème fraîche
Toasts aux crudités
Toasts à la mousse aux œufs

Sucré :

Verrines de poires confites avec miel et vanille (*sans lactose + sans gluten*)
Sablés au chocolat

Proposition 10 : Fr. 33.-/pers.

Salé :

Plat de crudités avec sauces (*sans gluten*)

Verrines de crème de patates douces et morilles

Saucisson neuchâtelois brioché

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

Toasts à la mousse de thon

Toasts aux poivrons confits

Billes de cake au saumon

Sucré :

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

Tartelettes aux clémentines et crème pâtissière

Sablés aux noisettes