

« APERITIF DINATOIRE AVEC PLAT CHAUD » : repas complet

Minimum 15 personnes par proposition

Prise électrique à proximité nécessaire

Matériel chauffant rendu propre

**Proposition 1 : Fr. 32.-/pers.**

Apéritif :

Gougères au gruyère  
Petits cakes au saumon  
Tartelettes aux poireaux  
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. 34.-/pers.**

Apéritif :

Tuiles de parmesan (*sans gluten, sans lactose*)  
Tartelettes aux oignons  
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. 36.-/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**

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. 37.-/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

Tartelettes aux poireaux et saumon

Tuiles de parmesan

Plat chaud :

Rôti de porc à la sauce au vin (rouge)

Spätzlis

**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. 38.-/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. 41.-/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. 49.-/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 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