

« 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