

## **APERITIF SIMPLE : 6 ou 8 pièces par personne – Minimum 10 personnes**

### **Proposition 1 :**

#### **Fr. 10.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 13.- / pers. pour 8 pièces**

Tuiles au parmesan (sans gluten, sans lactose)

Toasts aux crudités

Toasts à la mousse de chèvre frais

Toasts aux courgettes grillées

Petits cakes au chorizo

Focaccia aux olives noires (sans lactose)

### **Proposition 2 :**

#### **Fr. 10.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 13.- / pers. pour 8 pièces**

Gougères au gruyère

Toasts aux poivrons confits

Toasts à la mousse aux oeufs

Toasts à la mousse de thon

Tartelettes aux oignons

Tartelettes aux brocolis

### **Proposition 3 :**

#### **Fr. 12.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 16.- / pers. pour 8 pièces**

Clafoutis à la ratatouille (*sans gluten*)

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts aux crudités

Tartelettes de légumes au curry

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Billes de cake au saumon

### **Proposition 4 :**

#### **Fr. 12.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 16.- / pers. pour 8 pièces**

Petites galettes de pois chiches + chutney de mangue fraîche (*sans lactose*)

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Toasts à la ratatouille

Toasts au saumon et crème fraîche

Sablés au parmesan et olives noires

Petits cakes au jambon et pistaches

## **Proposition 5 :**

### **Fr. 13.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 17.- / pers. pour 8 pièces**

Verrines de gaspacho (sans gluten, sans lactose)

Toasts à la tête de moine

Toasts aux courgettes grillées

Toasts au jambon cru

Tartelettes au saumon et brocolis

Petits cakes au poulet et estragon

## **Proposition 6 :**

### **Fr. 14.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 18.- / pers. pour 8 pièces**

Verrines de melon et bresaola (*sans gluten, sans lactose*)

Petits choux à la mousse de saumon

Tuiles au parmesan (*sans gluten, sans lactose*)

Toasts à la mousse de thon

Tartelettes de légumes au curry

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

## **Proposition 7 :**

### **Fr. 14.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 18.- / pers. pour 8 pièces**

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

Verrines de gaspacho (*sans gluten, sans lactose*)

Petites galettes de pois chiches + chutney de mangue fraîche (*sans lactose*)

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Petits cakes au saumon

Gougères au gruyère

## **Proposition 8 :**

### **Fr. 15.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 19.- / pers. pour 8 pièces**

Verrines de crème de poivrons (*sans gluten*)

Verrines de tomates fraîches et mozzarella (*sans gluten*)

Clafoutis au saumon et brocolis (*sans gluten*)

Petits choux à la mousse de truite fumée

Toasts à la mousse de chèvre frais

Toasts à la ratatouille

## **Proposition 9 :**

### **Fr. 16.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 20.- / pers. pour 8 pièces**

Verrines de melon et bresaola (*sans gluten, sans lactose*)

Verrines de gaspacho (*sans gluten, sans lactose*)

Toasts au saumon et crème fraîche

Toasts aux crudités

Toasts à la tête de moine

Gougères au gruyère

Focaccia aux olives noires (*sans lactose*)

## **Proposition 10 :**

### **Fr. 18.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 21.- / pers. pour 8 pièces**

Verrines de crème de courgettes et mousse de saumon (*sans gluten*)

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

Petits cakes au poulet et estragon

Toasts aux poivrons confits

Toasts au jambon cru

Toasts à la mousse aux oeufs

Sablés au parmesan et olives noires

## **Proposition 11 :**

### **Fr. 19.- / pers. pour 6 pièces OU Fr. 22.- / pers. pour 8 pièces**

Verrines de mousse de thon et tomates fraîches (*sans gluten*)

Verrines de bresaola et mozzarella (*sans gluten*)

Verrines de crème de courgettes et morilles (*sans gluten*)

Petites galettes de pois chiches et chutney de mangue fraîche (*sans lactose*)

Toasts à la mousse de foie de gras et chutney de figues

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Gougères au gruyère