

“ APERITIF PLUS salé-sucré” :
12 pièces par personne – Minimum 10 personnes

Proposition 1 : Fr. 19.-/pers.

Salé :

- Petits canapés variés (sans gelée)
- Clafoutis aux courgettes et tomates séchées (*sans gluten*)
- Tartelettes aux oignons
- Tartelettes aux brocolis
- Petits cakes au saumon
- Focaccia aux olives noires (*sans lactose*)

Sucré :

- Sablés aux noisettes
- Tartelettes au citron

Proposition 2 : Fr. 21.-/pers.

Salé :

- Petits sandwiches variés
- Gougères au gruyère
- Tartelettes aux courgettes et lard
- Petits cakes au chorizo
- Petites galettes de pois chiches + chutney de mangue fraîche (*sans gluten, sans lactose*)
- Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

- Sablés au chocolat
- Tartelettes aux noisettes

Proposition 3 : Fr. 22.-/pers.

Salé :

- Clafoutis à la courge et jambon cru (*sans gluten*)
- Petits choux à la mousse de chèvre frais
- Toasts au saumon et crème fraîche
- Toasts aux crudités
- Toasts aux courgettes grillées
- Tartelettes au pesto et tomates cerises confites
- Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Sucré :

- Tartelettes aux noisettes
- Tartelettes au citron

Proposition 4 : Fr. 23.-/pers.

Salé :

- Clafoutis au saumon et brocolis (*sans gluten*)
- Petits cakes au poulet et estragon
- Toasts à la mousse de truite fumée
- Toasts aux crudités
- Tartelettes au gruyère

- Tartelettes de légumes au curry
 - Sablés au parmesan et olives noires
- Sucré :
- Verrines de mousse au chocolat (*sans gluten, sans lactose sauf dans déco*)
 - Cubes de cake au citron

Proposition 5 : Fr. 25.-/pers.

- Salé :
- Verrines de bresaola et mozzarella (*sans gluten*)
 - Petits choux à la mousse de saumon
 - Petits cakes au jambon et pistaches
 - Toasts à la mousse de thon
 - Toasts aux poivrons confits
 - Toasts à la mousse aux œufs
 - Tartelettes au pesto et tomates cerises confites
- Sucré :
- Verrines de mousse aux framboises (*sans gluten*)
 - Cubes de cake au chocolat

Proposition 6 : Fr. 27.-/pers.

- Salé :
- Verrines de crème de carottes et lait de coco (*sans gluten, sans lactose*)
 - Verrines de mousse de truite fumée + toasts
 - Gougères au gruyère
 - Toasts aux courgettes grillées
 - Toasts au saumon et crème fraîche
 - Tartelettes tatin au chèvre frais et échalotes confites
 - Billes de cake au saumon
- Sucré :
- Verrines de mousse aux framboises (*sans gluten*)
 - Tartelettes au citron

Proposition 7 : Fr. 28.-/pers.

- Salé :
- Verrines de crème de brocolis et chips de lard (*sans gluten*)
 - Verrines de crème de betteraves rouges (*sans gluten*)
 - Clafoutis au saumon et épinards (*sans gluten*)
 - Toasts à la ratatouille
 - Petits choux à la mousse de chèvre frais
 - Billes de cake au saucisson neuchâtelois
 - Focaccia aux olives noires (*sans lactose*)
- Sucré :
- Verrines de panna cotta et coulis de framboises (*sans gluten*)
 - Cubes de cake aux pommes

Proposition 8 : Fr.28.-/pers.

Salé :

- Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare (*sans gluten*)
- Verrines de crème de patates douces – lait de coco et chips de lard (*sans gluten, sans lactose*)
- Petits choux à la mousse de saumon
- Toasts à la tête de moine
- Toasts aux courgettes grillées
- Tartelettes au pesto et tomates cerises confites
- Tartelettes aux brocolis

Sucré :

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

Proposition 9 : Fr. 29.-/pers.

Salé :

- Verrines de bresaola et mozzarella (*sans gluten*)
- Verrines de mousse de chèvre frais et poivrons confits
- Verrines de mousse de thon et tomates fraîches (*sans gluten*)
- Clafoutis à la ratatouille (*sans gluten*)
- Gougères au gruyère
- Petits cakes au chorizo
- Petites galettes de pois chiches + chutney de mangue fraîche (*sans gluten, sans lactose*)
- Tartelettes aux oignons

Sucré :

- Verrines de cheesecake avec coulis de framboises (*sans gluten*)
- Tartelettes au citron

Proposition 10 : Fr. 33.-/pers.

Salé :

- Verrines de crème de patates douces et morilles (*sans gluten*)
- Verrines de pâtes – pesto – mozzarella – tomates séchées
- Verrines de crème de brocolis (*sans gluten*)
- Petits canapés variés (sans gelée)
- Tartelettes aux épinards et lardons
- Petits cakes au saumon
- Petites brochettes variées (viande séchée, mozzarella, tomates cerises, olives) (*sans gluten*)
- Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

- Verrines de mousse au chocolat (*sans gluten, sans lactose sauf dans déco*)
- Verrines de compote de pommes (*sans gluten, sans lactose*)
- Petits cubes de cake au citron