

« 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
- Toasts aux crudités
- Toasts à la mousse aux œufs
- Toasts aux poivrons confits
- Tartelettes aux brocolis
- Billes de cake au saumon

Plat chaud :

- Emincé de poulet à la crème (*sans gluten*)
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Dahl de lentilles
- Riz basmati

Sucré :

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

Proposition 2 : Fr. 32.-/pers.

Apéritif :

- Toasts aux courgettes grillées
- Toasts au saumon et crème fraîche
- Toasts à la tête de moine
- Tartelettes aux oignons
- Tartelettes au pesto et tomates cerises confites
- Sablés au parmesan et olives noires

Plat chaud :

- Lasagnes de bœuf
- **OU**
- Lasagnes aux épinards
- **OU**
- Lasagnes aux courgettes et poivrons
- **OU**
- Chili con carne (*sans gluten, sans lactose*)
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

- Tartelettes aux noisettes
- Cubes de cake aux pommes

Proposition 3 : Fr. 34.-/pers.

Apéritif :

- Clafoutis aux asperges vertes et jambon cru (*sans gluten*)
- Petits choux à la mousse de chèvre frais
- Toasts à la mousse de thon
- Tartelettes aux courgettes et lard
- Tartelettes de légumes au curry
- Petits cakes au saumon

Plat chaud :

- Emincé de poulet Stroganov
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Emincé de porc à la crème et champignons de Paris
- Spätzlis
- **OU**
- Tajine de poulet au citron (*sans gluten, sans lactose*)
- Couscous
- **OU**
- Couscous végétarien

Sucré :

- Verrines de mousse aux framboises (*sans gluten*)
- Tranches de cake au chocolat

Proposition 4 : Fr. 36-/pers.

Apéritif :

- Verrines de crème de brocolis et chips de lard (*sans gluten*)
- Petits choux à la mousse de saumon
- Toasts aux crudités
- Toasts à la mousse de thon
- Tartelettes au gruyère
- Tartelettes aux épinards et tomates séchées

Plat chaud :

- Endives au jambon
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Saucisson neuchâtelois (*sans gluten*)
- Gratin de chou-fleur
- **OU**
- Saucisson neuchâtelois (*sans gluten*)
- Gratin dauphinois
- **OU**
- Emincé de poulet au curry rouge – lait de coco – cacahuètes (*sans gluten, sans lactose*)
- Riz basmati (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Emincé de poulet au curry rouge – lait de coco – brocolis (*sans gluten, sans lactose*)
- Riz basmati (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Poulet basquaise (*sans gluten, sans lactose*)
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

- Verrines de compote de pommes
- Tartelettes aux noisettes

Proposition 5 : Fr. 37.-/pers.

Apéritif :

- Verrines de crème de patates douces et lait de coco (*sans gluten, sans lactose*)
- Toasts à la mousse de truite fumée
- Toasts à la mousse de chèvre frais
- Toasts aux crudités
- Tartelettes au pesto et tomates cerises confites
- Petits cakes au chorizo
- Sablés au parmesan et olives noires

Plat chaud :

- Jambon chaud
- Gratin dauphinois (*sans gluten*)
- **OU**
- Jambon au Madère
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Filet de saumon à la crème (*sans gluten*)
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Saumon au curry rouge – lait de coco – poireaux (*sans gluten, sans lactose*)
- Riz basmati (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Brandade de cabillaud (*sans gluten, sans lactose*)
- Salade de betteraves rouges (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Blanquette de cabillaud
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Hachis parmentier de bœuf
- Carottes persillées
- **OU**
- Parmentier de champignons de Paris – carottes – poireaux
- **OU**
- Tomates farcies aux champignons de Paris
- Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Tomates farcies à la viande de bœuf hachée
- Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Poivrons farcis à la viande de bœuf hachée
- Boulgour

Sucré :

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

- Cubes de cake au citron

–Proposition 6 : Fr. 38.-/pers.

Apéritif :

- Verrines de bresaola et mozzarella (*sans gluten*)
- Clafoutis aux asperges vertes et morilles (*sans gluten*)
- Petits cakes au poulet et estragon
- Toasts au saumon et crème fraîche
- Toasts à la ratatouille
- Toasts à la tête de moine
- Toasts aux poivrons confits

Plat chaud :

- Blanquette de veau
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Gratin de cabillaud et épinards
- Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Gratin de cabillaud et champignons de Paris
- Tomates provençales (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Steak vigneron avec sauce au vin
- Gratin dauphinois (*sans gluten*)
- **OU**
- Joutes de porc au cidre
- Pommes-de-terre rissolées

Sucré :

- Verrines de panna cotta et coulis de framboises (*sans gluten*)
- Cubes de gâteau à la noix de coco

–Proposition 7 : Fr. 41.-/pers.

Apéritif :

- Verrines de mousse de thon et tomates fraîches (*sans gluten*)
- Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare
- Clafoutis au saumon et brocolis
- Gougères au gruyère
- Petits choux à la mousse de saumon
- Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Plat chaud :

- Asperges vertes à la crème, jambon cru et pistaches (*sans gluten*)
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Bœuf bourguignon
- Gratin dauphinois (*sans gluten*)
- **OU**
- Tajine d'agneau aux pruneaux
- Couscous
- **OU**
- Magret de canard avec sauce au vin
- Fagots de haricots verts

- **OU**

- Rôti de porc avec sauce au vin (*sans gluten*)
- Asperges vertes poêlée

Sucré :

- Verrines de salade de fruits (*sans gluten, sans lactose*)
- Verrines de mousse au chocolat (*sans gluten, sans lactose sauf déco*)

Proposition 8 : Fr. 49.-/pers.

Apéritif :

- Plat de crudités avec sauces (*sans gluten, lactose dans les sauces*)
- Petits choux à la mousse de foie gras et chutney de figues
- Verrines de crème de patates douce et chips de lard (*sans gluten*)
- Verrines de bresaola et mozzarella (*sans gluten*)
- Petits cakes au saumon et brocolis
- Toasts aux courgettes grillées
- Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Plat chaud :

- Filet de bœuf avec sauce café de Paris
- Spätzlis
- Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Filet de bœuf avec sauce aux morilles
- Spätzlis
- Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Filet de bœuf avec sauce café de Paris
- Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)
- Fagots de haricots verts
- **OU**
- Filet de bœuf avec sauce aux morilles
- Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)
- Fagots de haricots verts
- **OU**
- Emincé de veau à la crème et morilles
- Spätzlis
- Légumes confits (*sans gluten, sans lactose*)
- **OU**
- Filet mignon de porc avec sauce au vin
- Pommes-de-terre rissolées (*sans gluten, sans lactose*)
- Gratin de courgettes (*sans gluten*)
- **OU**
- Filet mignon de porc avec sauce à la crème – courgettes – tomates séchées
- Riz blanc (*sans gluten, sans lactose*)
- Carottes persillées (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

- Verrines de cheesecake et coulis de framboises (*sans gluten*)
- Tartelettes aux mandarines et crème pâtissière
- Tartelettes aux kiwis et crème pâtissière