

“ APERITIF DINATOIRE FROID ” : repas complet

Minimum 15 personnes

Proposition 1 : Fr. 25.-/pers.

Salé :

Plat de crudités avec sauces (*sans gluten, lactose dans les sauces*)

Petits sandwichs variés

Tartelettes aux courgettes et lard

Tartelettes de légumes au curry

Gougères au gruyère

Focaccia aux olives noires (*sans lactose*)

Sucré :

Sablés aux noisettes

Tartelettes au citron

Proposition 2 : Fr. 25.-/pers.

Salé :

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

Petits canapés variés (*sans gelée*)

Tranches de cake au saumon

Tartelettes aux brocolis

Tartelettes aux oignons

Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

Sablés au chocolat

Tartelettes aux kiwis et crème pâtissière

Proposition 3 : Fr. 27.-/pers.

Salé :

Petits sandwichs variés

Petits canapés variés (*sans gelée*)

Petites brochettes de melon – mozzarella – jambon cru (*sans gluten*)

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

Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Sucré :

Tartelettes au citron

Tranches de cake au chocolat

Proposition 4 : Fr. 29.-/pers.

Salé :

Plat de fromages suisses (*sans gluten*)

Petites miches de pain

Brochettes de melon – mozzarella – viande séchée (*sans gluten*)

Petits cakes au saumon

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Toasts aux crudités

Toasts à la mousse de thon

Toasts à la mousse aux œufs

Toasts aux courgettes grillées

Sucré :

Verrines de compote de pommes

Sablés aux noisettes

Proposition 5 : Fr. 30.-/pers.

Salé :

Plat de viandes froides suisses

Petites miches de pain

Tranches de cake au chorizo

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

Toasts au saumon et crème fraîche

Toasts à la tête de moine

Toasts au jambon cru

Focaccia aux olives noires (*sans lactose*)

Sucré :

Verrines de poires confites avec miel et vanille (*sans gluten, sans lactose*)

Sablés au chocolat

Proposition 6 : Fr. 31.-/pers.

Salé :

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

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

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

Verrines de mousse de truite fumée + toasts

Tranches de cake au saumon

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Tartelettes aux épinards et lardons

Sucré :

Verrines de mousse aux framboises (*sans gluten*)

Tartelettes aux noisettes

Proposition 7 : Fr. 32.-/pers.

Salé :

Plat de crudités avec sauce (*sans gluten, lactose dans les sauces*)

Saucisson neuchâtelois brioché

Verrines de crème de carottes et lait de coco (*sans gluten, sans lactose*)

Verrines de bresaola et mozzarella (*sans gluten*)

Petits canapés variés (*sans gelée*)

Petits cakes au chorizo

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

Sucré :

Verrines de panna cotta et coulis de framboises (*sans gluten*)

Tranches de cake aux pommes

Proposition 8 : Fr. 34.-/pers.

Salé :

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

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

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

Petites brochettes de melon – viande séchée – mozzarella (*sans gluten*)

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts au jambon cru

Toasts à la mousse aux œufs

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

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

Tartelettes aux kiwis et crème pâtissière

Proposition 9 : Fr. 37.-/pers.

Salé :

Plat de viandes froides suisses

Plat de fromages suisses (*sans gluten*)

Petites miches de pain

Plat de crudités avec sauces (*sans gluten, lactose dans les sauces*)

Verrines de crème de patates douces et lait de coco (*sans gluten, sans lactose*)

Verrines de melon et mozzarella (*sans gluten*)

Saucisson neuchâtelois brioché

Petits choux à la mousse de foie de gras et chutney de figues

Petits cakes au saumon

Sucré :

Verrines de cheesecake avec coulis de mangue

Petits éclairs fourrés à la crème pâtissière

Sablés aux noisettes