

**“ 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
- Tranches de cake au saumon
- Tartelettes au gruyère
- Tartelettes de légumes au curry
- Focaccia aux olives noires (*sans lactose*)

Sucré :

- Sablés aux noisettes
- Tartelettes au citron

**Proposition 2 : Fr. 25.-/pers.**

Salé :

- Plat de crudités avec sauces (*sans gluten, lactose dans les sauces*)
- Petits canapés variés (*sans gelée*)
- Tranches de cake au chorizo
- Tartelettes aux brocolis
- Tartelettes aux oignons
- Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

- Tartelettes aux noisettes
- Cubes de cake au citron

**Proposition 3 : Fr. 27.-/pers.**

Salé :

- Petits sandwichs variés
- Petits canapés variés (*sans gelée*)
- Petites brochettes variées (*viande séchée, mozzarella, tomates cerises, olives*) (*sans gluten*)
- Petites galettes de pois chiches + chutney de mangue fraîche (*sans gluten, sans lactose*)
- Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Sucré :

- Tartelettes aux noisettes
- Cubes de cake au chocolat

**Proposition 4 : Fr. 29.-/pers.**

Salé :

- Plat de fromages suisses (*sans gluten*)
- Petites miches de pain
- Clafoutis à la courge et jambon cru (*sans gluten*)
- Petits cakes au saumon
- Tartelettes au pesto et tomates confites
- Toasts aux crudités

- Toasts à la mousse de thon
- Toasts à la mousse aux œufs
- Toasts aux courgettes grillées

Sucré :

- Verrines de mousse au chocolat (*sans gluten, sans lactose sauf déco*)
- Cubes de cake aux pommes

#### **Proposition 5 : Fr. 30.-/pers.**

Salé :

- Plat de viandes froides suisses
- Petites miches de pain
- Tranches de cake aux brocolis et saumon
- Toasts à la mousse de chèvre frais
- Toasts à la mousse de truite fumée
- Toasts à la tête de moine
- Toasts au jambon cru
- Focaccia aux olives noires

Sucré :

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

#### **Proposition 6 : Fr. 31.-/pers.**

Salé :

- Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare (*sans gluten*)
- Verrines de crème de courgettes et mousse de chèvre frais (*sans gluten*)
- Verrines de crème de patates douces et lait de coco (*sans gluten, sans lactose*)
- Verrines de mousse de truite fumée + toasts
- Tranches de cake aux asperges vertes et jambon cru
- Clafoutis aux courgettes et tomates séchées (*sans gluten*)
- Petits choux à la mousse de saumon
- Tartelettes aux épinards et lardons

Sucré :

- Verrines de mousse aux framboises
- Tartelettes au citron

#### **Proposition 7 : Fr. 32.-/pers.**

Salé :

- Plat de crudités avec sauces (*sans gluten, lactose dans les sauces*)
- Saucisson neuchâtelois brioché
- Verrines de crème d'asperges vertes et chips de lard (*sans gluten*)
- 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)
- Clafoutis aux courgettes et tomates séchées (*sans gluten*)
- Petites galettes de pois chiches + chutney de mangue fraîche (*sans gluten, sans lactose*)

Sucré :

- Verrines de panna cotta et coulis de framboises
- Tranches de cake aux pommes

**Proposition 8 : Fr. 33.-/pers.**

Salé :

- Clafoutis aux asperges vertes et morilles (*sans gluten*)
- Verrines de crème de betteraves rouges (*sans gluten*)
- Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare (*sans gluten*)
- Petites brochettes variées (viande séchée, mozzarella, tomates cerises, olives) (*sans gluten*)
- Toasts au saumon et crème fraîche
- Toasts aux courgettes grillées
- Toasts à la mousse aux œufs
- Tartelettes au pesto et tomates cerises confites
- Tartelettes tatin au chèvre frais et échalotes confites

Sucré :

- Tartelettes aux kiwis et crème pâtissière
- Sablés au chocolat

**Proposition 9 : Fr. 36.-/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 d'asperges vertes et mousse de saumon (*sans gluten*)
- Saucisson neuchâtelois brioché
- Toasts à la mousse de chèvre frais
- Petits cakes au saumon et brocolis

Sucré :

- Petits éclairs à la crème pâtissière
- Verrines de mousse au chocolat (*sans gluten, sans lactose sauf déco*)
- Verrines de panna cotta et coulis de framboises (*sans gluten*)