

APÉRITIFS/COCKTAILS

PLATEAUX APÉROS

Plateau de 20 minis canapés | CHF 65.-

- Brie, compote de figues au miel et noix
- Gambas et pesto rouge de tomates séchées
- Crème de saumon fumé et fromage frais au curry noir
- Mousse de thon et olives
- Crème de poulet et paney

Plateau de 16 minis sandwiches | CHF 55.-

- Mousse de truite fumée et compote de pruneaux
- Fromage frais et crudités
- Jambon cru, parmesan, tomates séchées et pesto
- Brie, compote de figue au miel et noix

Plateau de 10 minis canapés

et 8 minis sandwiches | CHF 60.-

Divers assortiments : viande, poisson, végétarien ...

Plateau de 24 minis feuilletés salés | CHF 45.-

- Minis croissants au jambon
- Minis quiches au fromage
- Minis taillés aux greubons



PAINS SURPRISES

**Un pain surprise contient 32 pièces
pour ≈ 4-5 personnes | CHF 47.-**

N°1 POISSON

- Saumon et guacamole
- Mousse de thon et olives
- Truite fumée et compote de pruneaux
- Saumon fumé et pomme

N°2 VIANDE

- Rosbif et crudités
- Pastrami, parmesan et tomates séchées
- Jambon cru, pesto
- Jambon, cornichons

N°3 MÉLANGE

- Mousse de thon et olives
- Jambon, cornichons
- Saumon fumé et pomme
- Fromage frais et crudités



PARTIE SUCRÉE

Plateau de 20 mignardises sucrées | CHF 60.-

- Divers assortiments : citron, chocolat, fruits...



SUGGESTIONS

VERRÉE :

≈ 3-4 pièces/pers.

APÉRO AVANT REPAS :

≈ 4-5 pièces/pers.

APÉRO TRADITIONNEL :

≈ 6-8 pièces/pers.

COCKTAIL DÎNATOIRE :

≈ 12-15 pièces/pers.