

# APÉRITIFS/COCKTAILS

## PLATEAUX APÉROS

### Plateau de 20 minis canapés | CHF 65.-

- Brie, compote de figues au miel et noix
- Langoustine, suprême d'orange, beurre persillé, pickles d'oignons
- Crème de saumon fumé et fromage frais au curry noir
- Mousse de thon et olives
- Foie gras de canard, confit d'échalotes au vin rouge et miel, baies roses

### Plateau de 16 minis sandwiches | CHF 55.-

- Tartare de saumon fumé et aneth
- Mousse de truite fumée et compote de pruneaux
- Fromage frais et crudités
- Jambon cru, parmesan, tomates séchées et pesto

### 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°3 MÉLANGE

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

### N°2 VIANDE

- Rosbif et crudités
- Bresaola et parmesan
- Jambon cru, pesto
- Jambon, cornichons



## PARTIE SUCRÉE

### Plateau de 20 mignardises sucrées | CHF 60.-

- Chou garni de crème à la vanille de Bora-Bora et confit de cerises
- Tartelette chocolat, noix de pécan et caramel tendre
- Tartelette citron-yuzu, crème légère à la vanille
- Tarte Tatin aux fruits rouges
- Carré croustillant praliné et mousse au chocolat noir



## 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.