

# APÉRITIFS/COCKTAILS

## PLATEAUX APÉROS

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

Divers parfums: viandes, poissons ...

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

Divers parfums: viandes, poissons, végétariens ...

**Plateau de 10 minis canapés  
et 8 minis sandwiches | CHF 60.-**

Divers parfums: viandes, poissons, végétariens...

**Plateau de 24 minis feuilletés salés | CHF 45.-**

Minis croissants jambon, minis quiches, minis taillés aux greubons.



## PAINS SURPRISES

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

### N°1 POISSON

Mousse de thon  
Saumon fumé et pommes  
Truite fumée et pruneaux  
Suggestion du chef

### N°3 MÉLANGE

Fromage frais et crudités  
Saumon fumé et pommes  
Jambon cuit  
Mousse de thon

### N°2 VIANDE

Roastbeef maison  
Jambon cru et pesto  
Jambon cuit  
Pastrami et coleslaw



## PARTIE SUCRÉE

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

Divers parfums: citron, chocolat, fruits de saison ...



## SUGGESTION POUR LES QUANTITÉS

Verrée: ≈ 3-4 pièces/pers.  
Apéro avant repas:  
≈ 4-5 pièces/pers.

Apéro Traditionnel:  
≈ 6-8 pièces/pers.  
Cocktail d'înatoire:  
≈ 12-15 pièces/pers.