



Apéritif & Cocktail Dînatoire



Composez votre apéritif selon vos goûts, votre budget et la durée de votre réception

Notre conseil :

De 30 à 45mn : 6 à 8 pièces. De 45 mn à 1h30 : 8 à 10 pièces. De 1h30 à 2h00 : 10 à 12 pièces.

TVA, livraison, boissons, personnel, vaisselle et service non compris. Prix par unité CHF/HT.

Sélectionnez les mises en bouches et complétez avec les petits plats gourmands.

		Nb. Pièces
Verrine de crabe aux épices & pamplemousse	2.00	<input type="checkbox"/> -----
Tartelette au chèvre frais et tomate confites	1.80	<input type="checkbox"/> -----
Fromage d'alpage et raisins	2.50	<input type="checkbox"/> -----
Tartelette salée mousseline de crabe	1.90	<input type="checkbox"/> -----
Pruneaux ficelés au lard sec	1.50	<input type="checkbox"/> -----
Mini gâteau feuilleté au fromage	2.20	<input type="checkbox"/> -----
Verrine de caviar d'aubergine & concassé de tomates	1.90	<input type="checkbox"/> -----
Palée fumée de nos lacs	3.00	<input type="checkbox"/> -----
Verrine de quinoa à l'avocat & son crabe croustillant	2.50	<input type="checkbox"/> -----
Tomates cerises & mozzarelline	1.50	<input type="checkbox"/> -----
Tartare de bœuf juste assaisonné	2.50	<input type="checkbox"/> -----
Mini crumble au foie gras & pomme fruit	3.50	<input type="checkbox"/> -----
Crostini au jambon fumé & tomate confite	2.50	<input type="checkbox"/> -----
Bouchée au saumon fumé	2.60	<input type="checkbox"/> -----
Verrine de soupe de melon & son jambon cru (en saison)	2.00	<input type="checkbox"/> -----
Tartelette à l'oignon & fleur de thym	2.50	<input type="checkbox"/> -----
Accras de poisson	2.00	<input type="checkbox"/> -----
Plateau de mini sandwiches 3 pièces, fromage, thon, salami	3.50	<input type="checkbox"/> -----
Tataki de bœuf	4.00	<input type="checkbox"/> -----
Guacamole & Tortillas	2.00	<input type="checkbox"/> -----

La cuisine est multi-sensorielle,

Elle s'adresse à l'œil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit,

Aucun art ne possède cette complexité.

Suite

		Nb. Pièces
<i>Feuilletés & petits salés</i>	1.50	<input type="checkbox"/> -----
<i>Tartare de Thon frais & citron vert</i>	2.50	<input type="checkbox"/> -----
<i>Planche de saison du terroir</i>	3.50	<input type="checkbox"/> -----
<i>Verrine de saumon marinée</i>	2.50	<input type="checkbox"/> -----
<i>Verrine de courgette & concassé d'olives</i>	1.50	<input type="checkbox"/> -----
<i>Verrine de crevettes façon Thaiï</i>	1.90	<input type="checkbox"/> -----
<i>Verrine de gaspacho Andalou</i>	2.30	<input type="checkbox"/> -----
<i>Spirale de roastbeef, mesclun au sésame & sauce tartare</i>	2.50	<input type="checkbox"/> -----
<i>Cuchaule au foie gras</i>	3.00	<input type="checkbox"/> -----
<i>Minis Croissants au jambon</i>	2.50	<input type="checkbox"/> -----



Un moment où l'on se sent bien entre amis ou pour faciliter une rencontre, une adaptation salée et sucrée simple ou élaborée, nos plats sauront combler les papilles de vos convives.

Tous ces produits présentés sur plateaux se dégustent sur le pouce, et ne nécessitent ni assiettes, ni couverts sauf pour les variantes chaudes.

La liste des produits n'est pas exhaustive et varie selon la saison et les arrivages, un produit absent sera remplacé par un autre.



Apéritif & Cocktail Dînatoire



Variantes Chaudes Les petits plats gourmands

		Nb. Pièces
Crevettes sautées & déglacées au jus de mangue	5.00	<input type="checkbox"/> -----
Cassolette de champignons des bois	4.50	<input type="checkbox"/> -----
Poulet sauté coco & gingembre	3.80	<input type="checkbox"/> -----
Porc caramélisé & noix de pécan	3.80	<input type="checkbox"/> -----
Brochette de volaille et sauce d'accompagnement	2.20	<input type="checkbox"/> -----
Saint-Jaques snackées (2pcs)	7.00	<input type="checkbox"/> -----

Pour les Becs Sucrés

Tartelette au citron meringuée	1.00	<input type="checkbox"/> -----
Mousseline au chocolat	1.50	<input type="checkbox"/> -----
Tiramisu aux framboises	2.00	<input type="checkbox"/> -----
Panna cotta	1.50	<input type="checkbox"/> -----

Forfait Boissons

Vin blanc, vin rouge, minérales* (pour une durée d'1h30 par personne)	7.00	<input type="checkbox"/> -----
Fût de bière 6 litres	45.00	<input type="checkbox"/> -----
Tireuse à bière (fût de 6 litres + verres inclus, reprise des fûts non ouverts)	65.00	<input type="checkbox"/> -----
Flûte pétillante*	3.50	<input type="checkbox"/> -----
Crémant Brut*	2.20	<input type="checkbox"/> -----
Sangria Pétillante servie en verre géant*	2.20	<input type="checkbox"/> -----
Café en grains & Thé* (location machine 120.- offert dès 100 consommations)	2.50	<input type="checkbox"/> -----
Spiritueux & cocktails : prix sur demande.		

*Inclus Verres

Personnel

Frais de personnel compté séparément de l'offre ci-jointe :
CHF 30/HT par heures de service, minimum 3 heures.

Sur cette base, le décompte commence 30 mn avant l'arrivée des premiers invités. Les heures sont facturées séparément. Soit 30.- CHF/HT/heure, calculées au prorata de leur temps de présence par personne de service et jusqu'au retour dans nos locaux. Nous définissons le nombre de personnes de service selon l'ampleur de la manifestation.