

APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE

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

De 30 à 45 mn : 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

Offre spéciale pour les choix ci-dessous (pages 5 et 6)

- Dès 8 pièces: 8% de rabais
- Dès 10 pièces et plus: 12% de rabais

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

Champignons farcis	1.30	<input type="checkbox"/>	_____
Feuilletés et petits salés	1.50	<input type="checkbox"/>	_____
Maki arc en ciel	2.80	<input type="checkbox"/>	_____
Tartare de thon frais et citron vert	2.50	<input type="checkbox"/>	_____
Planche de salaison du terroir	3.50	<input type="checkbox"/>	_____
Cake salé provençal	1.80	<input type="checkbox"/>	_____
Verrine de saumon au mariné	2.50	<input type="checkbox"/>	_____
Dips du maraîcher, sauces légères au séré	1.20	<input type="checkbox"/>	_____
Verrine de courgettes et concassée de tomate et olives	1.50	<input type="checkbox"/>	_____
Verrine de crevettes façon Thaï	2.50	<input type="checkbox"/>	_____
Verrine de gaspacho Andalou	2.00	<input type="checkbox"/>	_____
Spirale de roastbeef, mesclun au sésame et sauce tartare	2.00	<input type="checkbox"/>	_____
Concombre farçi au Cottage cheese	1.50	<input type="checkbox"/>	_____
Cuchale au foie gras	3.00	<input type="checkbox"/>	_____
Empanadas d'agneau aux fines herbes fraîches	2.00	<input type="checkbox"/>	_____
Boulette de viande parfum d'Inde	2.50	<input type="checkbox"/>	_____
Saucisses en bouchées « Façon Bruno »	1.50	<input type="checkbox"/>	_____
Saucisson au cœur d'abricot	1.50	<input type="checkbox"/>	_____
Mini croissant au jambon	2.50	<input type="checkbox"/>	_____
Canapés assortis, viandes séchées, tomate, œuf, jambon...	2.50	<input type="checkbox"/>	_____
Petits pains ballons aux graines	0.80	<input type="checkbox"/>	_____
Huître de la côte	2.80	<input type="checkbox"/>	_____

Total pages 5 et 6 :

APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE suite

Verrine de crabe aux épices et mousseline de patate douce au pamplemousse	2.00	<input type="checkbox"/>
Pissaladière	1.50	<input type="checkbox"/>
Tarama et féta à l'huile d'origan	1.50	<input type="checkbox"/>
Tartelette au chèvre frais et tomates confites	2.00	<input type="checkbox"/>
Mini sambos indiens aux épices douces	1.50	<input type="checkbox"/>
Tartelette salée mousseline de crabe	1.50	<input type="checkbox"/>
Fromage d'alpage et raisins	2.50	<input type="checkbox"/>
Pruneaux ficelés au lard sec	1.90	<input type="checkbox"/>
Gâteau feuilleté au fromage	2.30	<input type="checkbox"/>
Tartelette au chorizo et pommes fruits	1.50	<input type="checkbox"/>
Verrine de caviar d'aubergine et concassé de tomates et olives	2.50	<input type="checkbox"/>
Pains «Surprise»	3.00	<input type="checkbox"/>
Palée fumée de nos lacs	3.00	<input type="checkbox"/>
Verrine quinoa à l'avocat et son croustillant	2.50	<input type="checkbox"/>
Tomates cerises et mozzarelline	1.90	<input type="checkbox"/>
Tartare de bœuf juste assaisonné	2.50	<input type="checkbox"/>
Mini Crumble au foie gras et pomme fruit	3.50	<input type="checkbox"/>
Crostini au jambon et roquette	2.50	<input type="checkbox"/>
Perles de melon (en saison)	2.20	<input type="checkbox"/>
Bouchée au saumon fumé	2.60	<input type="checkbox"/>
Tartelette à l'oignon et fleur de thym	2.50	<input type="checkbox"/>
Accra de poisson	2.00	<input type="checkbox"/>
Plateau de mini sandwiches 3 pièces, fromage, thon, salami	5.00	<input type="checkbox"/>
Tataki de bœuf (Cru à cœur, juste saisi)	4.00	<input type="checkbox"/>
Cake au citron et artichaut	2.00	<input type="checkbox"/>
Tsatziki aux crevettes	2.50	<input type="checkbox"/>
Guacamole et tortillas	2.00	<input type="checkbox"/>
Houmos et petits pains	2.50	<input type="checkbox"/>

Total pages 5 et 6 :

Un moment où l'on se sent bien entre amis ou pour que des gens se rencontrent, une adaptation salée et sucrée simples ou élaborés, 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 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.

COCKTAIL DÎNATOIRE

Variantes chaudes

Les petits plats gourmands

Crevettes sautées et déglacées au jus de mangue	7.00	<input type="checkbox"/>	_____
Boulette de viande parfum d'Inde	7.00	<input type="checkbox"/>	_____
Mijoté de veau Grand-mère	9.00	<input type="checkbox"/>	_____
Cassolette de champignons des bois	8.00	<input type="checkbox"/>	_____
Tomates farcies au bœuf et à l'estragon	5.00	<input type="checkbox"/>	_____
Poulet sauté coco et gingembre	7.00	<input type="checkbox"/>	_____
Porc caramélisé et noix de pécan	8.00	<input type="checkbox"/>	_____
Brochette de volaille et sauce d'accompagnement	6.00	<input type="checkbox"/>	_____
Saint-Jacques snackées (Fumet émulsionné et algues d'Armorique, 2 pièces)	8.00	<input type="checkbox"/>	_____

POUR LES BECS SUCRÉS

Trois choix de mignardises sucrées

Tartelette au citron, Délice «Theobroma cacao», amaretti	5.00	<input type="checkbox"/>	_____
--	------	--------------------------	-------

FORFAIT BOISSONS

PRIX PAR UNITÉ CHF/HT. Inklus verres jetables & 1 verre à vin.

Majoration au menu applicable si les boissons sont fournies par le client . . .	3.00	<input type="checkbox"/>	_____
Vin blanc, vin rouge, eaux minérales, jus de fruits (pour une durée d'1h30)	7.00	<input type="checkbox"/>	_____
Bière fût 5 litres (reprise des fûts non ouverts)	45.00		_____
Tireuse à bière (fût de 6 litres inclus, reprise des fûts non ouverts)	65.00		_____
Flûte pétillante	3.50	<input type="checkbox"/>	_____
Crémant brut	2.20	<input type="checkbox"/>	_____
Sangria pétillante servie dans un grand verre géant	2.20	<input type="checkbox"/>	_____
Café en grains & thé (avec sucre, crème et tasses jetables)	2.50	<input type="checkbox"/>	_____

Spiritueux et cocktails: prix sur demande.

PERSONNEL

Sur demande à convenir.

Frais de personnel comptés séparément de l'offre ci-jointe :

Fr.35/ht par heure 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 35.Fr/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.