

65

OFFRES EVENEMENTS & TRAITEUR

APERITIFS/COCKTAIL

AMUSE-BOUCHE

Torsade aux graines	CHF 1.00
Gougère au gruyère	CHF 2.00
Ramequin au fromage	CHF 2.50
Mini pizza	CHF 2.50
Dips de légumes	CHF 2.50

PIECES FROIDES CHF 3.00/pièce

Sablé au foie gras, chutney de mangue
Tartare de thon rouge comme un sushi, crème wasabi
Carpaccio de crevettes au yuzu, gelée soja coriandre
Bouchée de saumon gravlax au gingembre confit
Bœuf mariné à la fleur de sel, huile de noisette et piment d'Espelette
Tartare de légumes aux épices cajun
Tartelette de tomate confite et mozzarella

PIECES CHAUDES CHF 3.00/pièce

Brochette de poulet teriaki
Samossa de légumes sauce sweet chili
Parmentier de bœuf au persil plat
Tempura de crevette
Bouchée de veau à la sauge ananas
Canard à l'orange et sésame torréfié

GOURMANDISES CHF 2.50/pièce

Assortiment de macarons
Mini-choux crème vanillée
Mousse chocolat amer
Panna cotta coulis de fruits des bois
Tartelette Tatin

65

OFFRES EVENEMENTS & TRAITEUR

FINGER LUNCH

MINI SALADES

CHF 4.00/pièce

Salade César

poulet grillé, croutons, salade romaine, tomate, copeaux de parmesan

Vitello Tonnato

veau, sauce thon estragon, câpres, jeunes pousses

Tartare de bar au citron yuzu

quinoa aux légumes croquants et algues wakamé

Gambas au curry madras

et tartare de mangue coriandre, pousses d'épinards

Vegan :

Lentilles du Puy, tartare de légumes au basilic et tofu grillé soja
ou Quinoa, pois croquants et cerfeuil, vinaigrette huile d'olive citron

MINI SANDWICHES

CHF 4.00/pièce

Jambon cru foret noir, beurre de figues et sucrine

Roastbeef sauce tartare, tomate confite et roquette

Suprême de poulet au curry, ananas rôti

Mousse de thon, brunoise de légumes et citron vert

Saumon gravlax aux baies roses et sa crème d'aneth

Tartare de gambas en feuilles de nori, légumes du wok en salade

Gruyère, beurre de noisette et pomme sur son lit de salade mêlée

Wrap légumes marinés soja et sésame wasabi

Coleslaw, oignon rouges et pomme verte

65

OFFRES EVENEMENTS & TRAITEUR

GOURMANDISES CHF 4.00/pièce

Mousse praliné et noisettes torréfiées
Salade de fruits de saison à la menthe poivrée
Crème brûlée à la vanille bourbon
Tarte fine aux pommes

LES PLANCHETTES DU CHEF CHF 15.00/personne

Planchette du pays
viande des grisons, gruyère, cornichons, pickles

Planchette Ibérique
Pata negra, fromage de brebis, chorizo et confiture

Planchette océane
Saumon mariné au citron et herbes fraîches, blinis, salade de pommes de terre

Planchette Végan
légumes grillés, champignons à la grecque et mozzarella au pesto

**1 planchette au choix + 1 ballon + un dessert
CHF 20.00/personne**