

Carte des apéritifs et apéritifs dinatoires

Tous les prix s'entendent TVA 2.6 % incluse (TVA 8.1 % en cas de service du personnel) et sont valables dès le 1^{er} janvier 2024. Les prix comprennent le travail de conception des pièces, le personnel de cuisine nécessaire pour le dressage, le buffet de présentation, les verrines et le nettoyage du matériel.

**Ingrédients sous réserve de disponibilité en fonction de la saison du produit*

Plats de crudités

Plats de crudités – dès 10 personnes	Prix par personne en CHF
Plat de viande froide Jambon, jambon cru, viande séchée, lard sec, saucisse sèche, saucisson Décoration : tomates cerises, oignons, cornichons, fleurs comestibles	4.95
Ogi de fromages Gruyère mi-salé, Vacherin, Tête de moine, tomme de vache, fromage de chèvre Décoration : tomates cerises, abricots secs, noix, fleurs comestibles	4.95
Ogi de fromages (morceaux entiers) Gruyère mi-salé, vacherin, maréchal, tomme fleurette, crottin de chèvre, bûche de chèvre, Époisse, bleu de Rossinière (VD), brebis d'Hauteville (FR) Décoration : tomates cerises, abricots secs, noix, fleurs comestibles	9.50
Plat de poissons Filet de truite fumé, saumon fumé, terrine de poisson et fruits de mer, gravelax Décoration : Tomates cerises, citrons, oignons, fleurs comestibles	8.50
Plat de sushis (2.5 pièces par personne) 2 Sushi makki et 1 roll Accompagnements : Wasabi, sauce soja et gingembre au vinaigre	4.80
Plat de roastbeef ou filet de dinde Fines tranches de roastbeef ou filet de dinde (environ 50g. / pers.) et sauce tartare maison	6.50
Dips de légumes et sauces Carottes orange et jaunes, courgettes ou concombre, tomates cerises, brocolis Sauce tartare, sauce cocktail, sauce curry	2.95
Buffet de salades ou bocal de salade mixtes 500ml A choix : salade verte, carotte, maïs, céleri, betterave, pomme de terre, quinoa, de la mer Accompagnement : Sauce à salade maison et mélange de petites graines	7.80
Bocal de poke powl 500ml Salades mixtes de saison avec riz ou quinoa, saumon ou poulet pané ou gambas Accompagnement : Sauce à salade maison et mélange de petites graines	9.80

Amuse-bouche froids

FROID - Tartines	Prix par personne CHF
Tartine de bruschetta au basilic	3.10
Tartine de mousse de chèvre , chutney abricot et brunoise d'abricots secs	3.10
Tartine d'émietté de truite fumée à la ciboulette et dés de tomates	3.10
Tartine de tapenade d' olives et mozzarella	3.10
Tartine de filet de dinde et sa sauce tartare	3.10
Tartine de filet de porc et sa sauce tartare	3.10
Tartine de roastbeef et sa sauce tartare	3.10
Tartine de saumon fumé, aneth et œufs de saumon	3.10
Tartine de mousse de thon et dés de tomates	3.10

FROID – Sandwiches – dès 10 personnes	Prix par personne CHF
Sandwich, taille mini pain 35 gr.	3.00
Sandwich, taille moyenne pain 60 gr.	4.50
Sandwich, taille grande pain 120 gr.	6.20

Assortiment : jambon, salami, viande séchée, saumon fumé, tomate-mozzarella, fromage, roastbeef, filet de dinde.

FROID - Brochettes	Prix par personne CHF
Brochette de magret de canard fumé et mangue	2.80
Brochette de perle de melon et jambon cru *	2.50
Brochette de gambas citron-gingembre	4.10
Brochette de tomate-mozzarella	2.00

FROID - Feuilletés et bricelets	Prix par personne CHF
Cacahuètes salées et son distributeur	1.90
Flûtes salées au beurre Bocaux avec assortiment suivant : nature, fromage de Gruyère, caméline, encre de seiche	2.50
Bricelets salés d'apéritif Panier avec assortiment suivant : sel, fromage de Gruyère, cumin, caméline, herbes	1.95
Croissant au jambon de la borne ou à dinde	3.20
Feuilleté à la mousse de thon	2.40

Verrine de **gambas** marinées et suprêmes de pamplemousse 4.95

Ravier de **guacamole** et chips au maïs 3.60

Les tartares :

Ravier de tartare de **légumes** et bricelet salé 3.90

Ravier de tartare de **féra ou dorade** au citron vert 4.80

Ravier de tartare de **bœuf** à l'huile et éclat de noix, copeaux de Gruyère, bricelet salé 4.80

Ravier de tartare de **cerf ou chevreuil** aux baies roses et éclat de noix, bricelet salé 4.80

Ravier de tartare de **lapin** au cerfeuil et ses petits légumes, coulis de carottes 4.80

Ravier de tartare de **truite** au citron et son émulsion au citron vert, bricelet salé 4.80

Ravier de tartare de **thon** citron-gingembre et 4 épices, bricelet salé 4.80

Les ardoises :

Ardoise de carpaccio de **bœuf** à l'huile de truffe, copeau de gruyère et bricelet salé 5.50

Ardoise de carpaccio de **cerf** à l'huile de noix, copeau de gruyère et bricelet salé 5.70

Ardoise de gravelax de **saumon**, suprême de pamplemousse et sauce moutarde-aneth 4.90

Ardoise de gravelax de **truite**, suprême de pamplemousse et sauce moutarde-aneth 4.90

Carpaccio de **St-Jacques** sur sa gelée d'agrumes et sa tuile au pain d'épices 4.90

Tataki de boeuf ou cerf et sa marinade, coulis de betteraves et bricelet salé 5.50

Tataki de thon et sa marinade, gingembre, coulis de carottes et bricelet salé 5.50

Les mousses salées :

Cube (4cm) de mousse d'**asperges** blanches, insert crémeux aux herbes et bricelet salé * 4.90

Palet (6cm) de mousse d'**asperges** blanches, insert crémeux aux herbes et bricelet salé,
Pointe d'asperges verte et fleurs comestibles * 6.50

Cube (4cm) de mousse de **champignons** et bricelet salé 4.90

Cube (4cm) de mousse de **légumes** (carotte, tomate, fenouil...) et bricelet salé 4.90

Les gaspachos :

Verrine de **gaspacho** de **tomates** au basilic 3.60

Verrine de **gaspacho** de **melon** à la menthe* 3.90

Mini crème brûlée de foie gras aux 5 épices et Cognac	4.90
Macaron à la crème de foie gras et chutney abricot	3.30
Torchon de foie gras aux 5 épices et insert à la figue *	6.90
Accompagnements : confit d'oignons au Sauternes et chutney d'abricot	
Triangle de foie gras au Porto blanc et enrobé de pistaches *	7.80
Accompagnements : confit d'oignons au Sauternes et chutney d'abricot	
Opéra de foie gras aux 4 épices sur son biscuit noisette et glaçage café - dès 20 pers. *	6.50

Amuse-bouches et verrines chauds

CHAUD - Verrines chaudes

Prix par personne CHF

Feuilleté aux champignons et son feuilletage	7.20
Noix de St-Jacques poêlée et pomme caramélisée	7.90
<i>Nécessitant personnel de cuisine pour dressage minute sur place</i>	
Verrine de foie gras poêlé sur un lit de pommes caramélisées et coulis passion *	11.00
<i>Nécessitant personnel de cuisine pour dressage minute sur place</i>	

Les soupes :

Verrine de crème de carottes au lait de coco et curry	3.60
Verrine de crème de légumes de saison	3.60
Verrine de crème de courges butternut et potimarrons *	3.60
Verrine de crème de pomme de terre à l'huile de truffe	3.90
Bocal ou verrine de soupe aux choux et petits légumes, 200 ml	5.10
Bocal ou verrine de soupe de chalet , cornettes et légumes, 200 ml	5.10

Les cocottes et bocaux :

Bocal de macaronis de chalet , 200 ml	6.90
Bocal de fagottini et sa sauce tomate basilic, 200 ml	6.90
Bocal de quinoa aux petits légumes, 200 ml	6.90
Cocotte de ballotine de sandre sur son lit de légumes et patatine, 200 ml	10.00
Bocal de ravioles de gambas et sauce citron, 200 ml	10.00
Cocotte de jambon, saucisson , choux, carottes et pommes de terre, 200 ml	10.50
Cocotte de gigot d' agneau et sa sauce raisin, purée, poire à Botzi * et carottes, 200 ml	12.50
Grand bocal de filet de poulet , sauce balsamique, purée et légumes, 500 ml	15.00

Place à la gourmandise

GRANDE - Pâtisserie sur ardoise individuelle

Prix par personne CHF

Barre d'automne *	6.80
Mousse châtaigne, insert pruneau-cannelle, flocage blanc, biscuit moelleux aux châtaignes	
Black-Pearl	6.80
Mousse chocolat blanc, insert passion, flocage noir, biscuit génoise et coulis passion	
Bûchette chocolat	6.80
Mousse chocolat, insert crémeux, flocage brun, chocolat et chantilly, génoise chocolat	
Cube chocolat caramel	6.80
Mousse chocolat au lait, insert caramel, flocage brun et noire, biscuit sablé	
Cube ananas-coco	6.80
Mousse coco et insert ananas, flocage blanc, dacquoise à la noix de coco	
Palet vanille tonka	6.80
Mousse vanille et fève de tonka, insert et coulis fruits rouges, flocage blanc, biscuit sablé	
Dôme poire-vin-cuit	6.80
Mousse mascarpone, insert poire et crémeux vin-cuit, flocage blanc et brun, biscuit noisette	
Eclair au café ou chocolat revisité	6.80
Chocolat au lait et chantilly noisette	
Bûchette forêt noire	6.80
Mousse mascarpone vanille, insert cerises et chocolat au lait, génoise chocolat imbibée	
Mille-feuille revisité	6.80
Crème pâtissière vanille, insert framboise, chantilly au Baileys	
Paris-Brest praliné ou pistache	6.80
Crème légère de praliné aux amandes dans sa pâte à choux aux amandes	
Pavé mousse fruits rouges	6.80
Mousse et insert fruits rouges, flocage rouge, biscuit génoise	
Sphère des îles	6.80
Mousse mangue, insert ananas basilic, flocage jaune-orange, biscuit sablé citron	
Sphère pomme verte	6.80
Mousse pomme verte, insert pomme brunoise, flocage verte, biscuit sablé	
Tartelette citron revisitée	6.80
Crème citron, chocolat blanc et biscuit noisette en forme carrée	
Tarte-tatin revisitée	6.80
Petits cubes moulés de pommes caramélisées, chantilly vanille, biscuit sablé noisettes	
Tarte vanille-caramel	6.80
Tartelette sablée, bavaroise vanille, insert caramel, glaçage blond noisette	
Palet Mont Blanc	6.80
Mousse vanille, insert griottes, purée de châtaigne et vermicelles, biscuit sablé	

Les choux :

Petit chou à la crème (~ 6 cm) Crème diplomate vanille, craquelin	3.90
Petit éclair au café ou chocolat revisité (~ 7 cm) Mousse café <u>ou</u> chocolat au lait, insert chocolat noir et chantilly noisette	4.50
Petit Paris-Brest praliné ou pistache (~ 7 cm) Crème légère de praliné aux amandes	4.80

Les tartelettes :

Petite tartelette au vin cuit (~ 7 cm) Crème vin cuit, tartelette sablée	4.10
Petite tartelette citron revisitée (~ 7 cm) Crème citron, chocolat blanc et biscuit noisette en forme carrée	4.50
Petite tartelette-tatin revisitée (~ 7 cm) Diplomate vanille, palet de tatin, chantilly vanille, tartelette sablée	4.50
Petite tartelette vanille et fraise (~ 7 cm) Crème citron, chocolat blanc et biscuit noisette en forme carrée	4.50
Petite tartelette chocolat caramel (~ 7 cm) Mousse chocolat au lait, caramel beurre salé, tartelette sablée	4.50
Petite tartelette passion et quenelle cheesecake citron vert (~ 7 cm) Crème passion, meringue, tartelette sablée	4.80
Petite tartelette « bulloise » au caramel et noix (~ 7 cm) Caramel et noix, tartelette sablée nappée de chocolat noire	4.80

Les entremets :

Variante plus petite des grandes pâtisseries Selon la liste des grandes pâtisseries, la forme du moule peut changer	4.80
---	------

Les choux :

Mini chou à la crème (~ 4 cm) Crème diplomate vanille, craquelin	2.95
Mini Paris-Brest praliné ou pistache (~ 5 cm) Crème légère de praliné aux amandes	3.20

Les tartelettes :

Mini tartelette au vin cuit (~ 5 cm) Crème vin cuit, tartelette sablée	3.20
Mini tartelette « bulloise » au caramel et noix (~ 5 cm) Caramel et noix, tartelette sablée nappée de chocolat noire	3.20
Mini tartelette chocolat caramel (~ 5 cm) Mousse chocolat au lait, caramel beurre salé, tartelette sablée	3.20
Mini tartelette citron (~ 5 cm) Crème citron, chocolat blanc et biscuit noisette en forme carrée	3.20
Mini tartelette tatin (~ 5 cm) Palet de tatin, chantilly vanille, tartelette sablée	3.20
Mini tartelette passion meringuée (~ 5 cm) Crème passion, meringue, tartelette sablée	3.20

Dessert en verrines et panier

Prix par personne CHF

Crème brûlée vanille	4.80
Verrine de salade de fruits frais et sirop d'épices artisanal	4.50
Verrine de tiramisu café ou fruits rouges	5.80
Verrine de panna cotta et coulis (passion, framboise, etc.)	4.20
Panier de petites et grandes meringues, crème double de la Gruyère en baquet	5.50

Mignardises

Prix par personne CHF

Bricelet fribourgeois sucré	1.10
Mini cake <u>ou</u> financier <u>ou</u> madeleine (citron, chocolat, pistache, carotte...)	1.10
Mini tartelette « bulloise » au caramel et noix (~ 3 cm)	2.10
Assortiment de pâtes de fruits	1.90
Mini plaque de chocolat (blanc, lait, noir)	2.90
Assortiment de chocolats fourrés (caramel, vanille, praliné, framboise...)	2.30
Assortiment de macarons (caramel, vanille, praliné, framboise, chocolat, café...)	2.30
Assortiment de mignardises Ardoise avec assortiment suivant : macaron, praliné, financier, pate de fruit, éclat de chocolat	6.50

Tourtes diverses (forêt noire, bavaois, tourte aux fruits, gâteau au chocolat) Décoration de base et plaquette incluse, parfum au choix	7.00
Gâteau moulé (forme de nuage, cœur, couronne, etc.) Décoration de base et plaquette incluse, parfum au choix	7.00
Vacherin glacé personnalisé avec des glaces et sorbets maison Décoration de base et plaquette massépain incluse, parfum au choix	7.50
Glaces à choix et boule de glace Parfum : Vanille, caramel, chocolat (blanc, lait ou noir), praliné, fraise, framboise, mûres, myrtilles, mangue, fruit de la passion, pistache, crème brûlée, café, yahourt. Option : cornet de glace en biscuit	3.50 0.80
Sorbet à choix et boule de glace Parfum : Fraise, framboise, fruits rouges, mûres, myrtilles, mangue, passion, pomme verte, cassis Option : cornet de glace en biscuit	3.50 0.80
Décoration particulière sur ces desserts (selon entente)	prix sur demande

Pain

Pain sous différentes formes	Prix unitaire CHF
Ballon	2.10
Baguette de pain (mi-blanches et aux céréales) et panier à pain	6.90
Kilo de pain (mélange de mi-blanc et aux céréales) et panier à pain	8.90
Pain en forme de grappe de raisin (prix par boule) – dès 10 personnes	1.50



Provenances des viandes

Toutes nos viandes sont principalement d'origine suisse, mais peuvent être également d'origine européenne ou extra-européenne :

Agneau	Suisse ou Nouvelle-Zélande
Bœuf	Suisse
Chasse	Suisse ou Autriche
Cheval	Suisse ou Canada
Lapin	Suisse
Poissons de mer	pêche MSC, dont le saumon : Ecosse (UK), Norvège, Alaska (USA)
Poissons d'eau douce	Suisse
Porc	Suisse
Volaille	Suisse ou France



Nous vous suggérons une liste des différents menus et vous laissons le soin de composer vos menus. Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergie dans les plats des cartes. En cas d'intolérances alimentaires ou allergies, nous vous prions de bien vouloir nous transmettre votre commande lors des heures d'ouverture afin que nous puissions vous fournir les éventuelles informations (tel. 079 617 37 01 ou par e-mail info@lapassiontraiteur.ch)