

Carte des apéritifs et apéritifs dinatoires

Tous les prix s'entendent TVA 2.5 % incluse (TVA 7.7% en cas de service du personnel) et sont valables dès le 1^{er} juillet 2022.
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

<u>Plats de crudités – dès 10 personnes</u>	<u>Prix par personne en CHF</u>
Plat de viande froide Jambon, jambon cru, viande séchée, lard sec, saucisse sèche, saucisson Décoration : tomates cerises, oignons, cornichons, fleurs comestibles	4.80
Ogi de fromages Gruyère mi-salé, Vacherin, Tête de moine, tomme de vache, fromage de chèvre Décoration : tomates cerises, abricots secs, noix, fleurs comestibles	4.80
Ogi de fromages (morceaux entiers) Gruyère mi-salé, vacherin, maréchal, tomme fleurette, crottin de chèvre, bûche de chèvre, Epoisse, bleu de Rossinière (VD), brebis d'Hauteville (FR) Décoration : tomates cerises, abricots secs, noix, fleurs comestibles	9.00
Plat de poissons Filet de truite fumé, saumon fumé, terrine de poisson et fruits de mer Décoration : Tomates cerises, citrons, oignons, fleurs comestibles	7.00
Plat de sushis (2.5 pièces par personne) Sushi makki et roll Accompagnements : Wasabi, sauce soja et gingembre au vinaigre	4.50
Plat de roastbeef Fines tranches de roastbeef (environ 50g. / pers.) et sauce tartare maison	6.50
Dips de légumes et sauces Carottes orange et jaunes, courgettes, tomates cerises, brocolis Sauce tartare, sauce cocktail	2.80
Buffet de salades A choix : salade verte, carotte, maïs, céleri, betterave, pomme de terre, quinoa, mer Accompagnement : Sauce à salade maison	6.50

Amuse-bouches froids

<u>FROID - Tartines et sandwichs</u>	<u>Prix par personne CHF</u>
Tartine de bruschetta	2.95
Tartine de mousse de chèvre , chutney abricot et brunoise d'abricots secs	2.95
Tartine de tapenade d' olives et mozzarella	2.95
Tartine de filet de porc et sa sauce tartare	2.95
Tartine de roastbeef et sa sauce tartare	2.95
Tartine de saumon fumé, aneth et œufs de saumon	2.95
Tartine de mousse de thon	2.95
Mini sandwich (pain 35 gr.) – dès 10 personnes	3.00
Sandwich taille moyenne (pain 60 gr.) – dès 10 personnes	4.30
Sandwich grande taille (pain 120 gr.) – dès 10 personnes	5.90
Panier avec assortiment suivant : jambon, salami, viande séchée, saumon fumé, tomate-mozzarella	

<u>FROID - Brochettes</u>	<u>Prix par personne CHF</u>
Brochette de magret de canard fumé et mangue	2.70
Brochette de perle de melon et jambon cru *	2.40
Brochette de gambas citron-gingembre	4.10
Brochette de tomate-mozzarella	2.00

<u>FROID - Feuilletés et bricelets</u>	<u>Prix par personne CHF</u>
Cacahuètes salées et son distributeur	1.50
Flûtes salées au beurre Bocaux avec assortiment suivant : nature, fromage de Gruyère, caméline, encre de seiche	2.40
Bricelets salés d'apéritif Panier avec assortiment suivant : sel, fromage de Gruyère, cumin, caméline, herbes	1.90
Croissant au jambon de la borne	3.10
Feuilleté à la mousse de thon	2.40

Verrine de **gambas** marinées et suprêmes de pamplemousse 4.90

Ravier de **guacamole** et chips au maïs 3.50

Les tartares :

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

Ravier de tartare de **féra ou dorade** au citron vert 4.50

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

Ravier de tartare de **cerf ou chevreuil** aux baies roses et éclat de noix, bricelet salé 5.10

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

Ravier de tartare de **truite** au citron 4.80

Ravier de tartare de **thon** citron-gingembre 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

Les mousses salées :

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

Cube de mousse de **champignons** et bricelet salé 4.90

Cube 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

FROID - Foies gras	Prix par personne CHF
Mini crème brûlée de foie gras aux 5 épices et Cognac	4.90
Macaron à la crème de foie gras et chutney abricot	3.20
Torchon de foie gras aux 5 épices et cœur aux figues * Accompagnements : confit d'oignons au Sauternes et chutney d'abricot	6.90
Triangle de foie gras au Porto Blanc et pistaches * Accompagnements : confit d'oignons au Sauternes et chutney d'abricot	7.80
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 <i>Nécessitant personnel de cuisine pour dressage minute sur place</i>	7.90
Verrine de foie gras poêlé sur un lit de pommes caramélisées et coulis passion * <i>Nécessitant personnel de cuisine pour dressage minute sur place</i>	11.00
Les soupes :	
Verrine de crème de courges butternut et potimarrons *	3.60
Verrine de crème de légumes de saison	3.60
Verrine de crème de pomme de terre à l'huile de truffe	3.90
Cocotte de soupe aux choux et petits légumes, 200 ml	5.90
Les cocottes et bocaux :	
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 poireaux anisés et légumes, 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
Grand bocal de filet mignon de porc , sauce Cognac, tagliatelle et légumes, 500 ml	18.00

Place à la gourmandise

GRANDE - Pâtisserie sur ardoise individuelle Prix par personne CHF

Barre d'automne *	6.50
Mousse châtaigne, insert pruneau-cannelle, flocage blanc, biscuit moelleux aux châtaignes	
Black-Pearl	6.50
Mousse chocolat blanc, insert passion, flocage noir, biscuit génoise	
Bûchette chocolat	6.50
Mousse chocolat, insert crémeux, flocage brun, chocolat et chantilly	
Cube ananas-coco	6.50
Mousse coco et insert ananas, flocage blanc, dacquoise à la noix de coco	
Dimant vanille-tonka	6.50
Mousse vanille et fève de tonka, insert fruits rouges, flocage rouge, biscuit sablé noisettes	
Dôme poire-vin-cuit	6.50
Mousse poire, insert poire vin-cuit, flocage blanc, brun biscuit sablé noisettes	
Eclair au café ou chocolat revisité	6.50
Chocolat au lait et chantilly noisette	
Flamme citron	6.50
Flamme mousse citron et insert citron, flocage blanc, biscuit moelleux	
Mille-feuille revisité	6.50
Crème pâtissière vanille, insert framboise, chantilly au Baileys	
Paris-Brest	6.50
Crème légère de praliné aux amandes dans sa pâte à choux aux amandes	
Pavé mousse fruits rouges	6.50
Mousse et insert fruits rouges, flocage rouge, biscuit génoise	
Sphère des îles	6.50
Mousse mangue, insert ananas basilic, flocage jaune-orange, biscuit sablé citron	
Tartelette citron revisitée	6.50
Crème citron, chocolat blanc et biscuit noisette en forme carrée	
Tarte-tatin revisitée	6.50
Petits cubes moulés de pommes caramélisées, chantilly vanille, biscuit sablé noisettes	

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 (~ 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, palais 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 meringuée (~ 7 cm) Crème passion, meringue, tartelette sablée	4.50

Les entremets :

Petit dôme poire et vin-cuit Mousse poire, insert poire et vin-cuit, biscuit aux noisettes torréfiées	4.90
Petit pavé mousse fruits rouges Biscuit-éponge et chocolat	4.90
Petite bûchette chocolat Mousse chocolat floqué et insert crémeux chocolat et chantilly	4.90

Les choux :

Mini chou à la crème (~ 4 cm) Crème diplomate vanille, craquelin	3.20
Mini Paris-Brest (~ 5 cm) Crème légère de praliné aux amandes	3.50

Les tartelettes :

Mini tartelette au vin cuit (~ 5 cm) Crème vin cuit, tartelette sablée	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 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	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 (citron, chocolat, pistache, carotte...)	1.80
Mini madeleine (chocolat, citron, amande...)	1.60
Assortiment de pâtes de fruits	1.90
Mini plaque de chocolat (blanc, lait, noir)	2.90
Assortiment de chocolat fourré (caramel, vanille, praliné, framboise...)	2.30
Assortiment de macaron (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 et vacherins glacés	Prix par personne CHF
Tourtes diverses (forêt noire, bavarois, tourte aux fruits, gâteau au chocolat) Décoration de base et plaquette massepain incluse, parfum au choix	7.00
Gâteau moulé (forme de nuage, cœur, couronne, etc.) Décoration de base et plaquette massepain incluse, parfum au choix	7.00
Vacherin glacé personnalisé avec des glaces et sorbets maison Décoration de base et plaquette massepain incluse, parfum au choix	8.00
Glaces, en verrine ou gobelet 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 0.50
Sorbet, en verrine ou gobelet Parfum : Fraise, framboise, fruits rouges, mûres, myrtilles, mangue, passion, pomme verte, cassis Option : cornet de glace en biscuit	3.50 0.50
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)	1.30



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)