

## 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<sup>er</sup> 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*

### Place à la gourmandise

| <u>GRANDE - Pâtisserie sur ardoise individuelle</u>  | <u>Prix par personne CHF</u> |
|--|------------------------------|
| <b>Barre d'automne *</b><br>Mousse châtaigne, insert pruneau-cannelle, flocage blanc, biscuit moelleux aux châtaignes        | 6.50                         |
| <b>Black-Pearl</b><br>Mousse chocolat blanc, insert passion, flocage noir, biscuit génoise                                   | 6.50                         |
| <b>Bûchette chocolat</b><br>Mousse chocolat, insert crémeux, flocage brun, chocolat et chantilly                             | 6.50                         |
| <b>Cube ananas-coco</b><br>Mousse coco et insert ananas, flocage blanc, dacquoise à la noix de coco                          | 6.50                         |
| <b>Dimant vanille-tonka</b><br>Mousse vanille et fève de tonka, insert fruits rouges, flocage rouge, biscuit sablé noisettes | 6.50                         |
| <b>Dôme poire-vin-cuit</b><br>Mousse poire, insert poire vin-cuit, flocage blanc, brun biscuit sablé noisettes               | 6.50                         |
| <b>Eclair au café ou chocolat revisité</b><br>Chocolat au lait et chantilly noisette   | 6.50                         |
| <b>Flamme citron</b><br>Flamme mousse citron et insert citron, flocage blanc, biscuit moelleux                               | 6.50                         |
| <b>Mille-feuille revisité</b><br>Crème pâtissière vanille, insert framboise, chantilly au Baileys                            | 6.50                         |
| <b>Paris-Brest</b><br>Crème légère de praliné aux amandes dans sa pâte à choux aux amandes                                   | 6.50                         |
| <b>Pavé mousse fruits rouges</b><br>Mousse et insert fruits rouges, flocage rouge, biscuit génoise                           | 6.50                         |

|  |      |
|--|------|
| <b>Sphère des îles</b>   | 6.50 |
| Mousse mangue, insert ananas basilic, flocage jaune-orange, biscuit sablé citron       |      |
| <b>Tartelette citron revisitée</b>   | 6.50 |
| Crème citron, chocolat blanc et biscuit noisette en forme carrée                       |      |
| <b>Tarte-tatin revisitée</b>   | 6.50 |
| Petits cubes moulés de pommes caramélisées, chantilly vanille, biscuit sablé noisettes |      |

---

**PETITE - Pâtisserie sur ardoise individuelle** Prix par personne CHF

**Les choux :**

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

**Les tartelettes :**

|  |      |
|--|------|
| <b>Petite tartelette au vin cuit (~ 7 cm)</b>                            | 4.10 |
| Crème vin cuit, tartelette sablée  |      |
| <b>Petite tartelette citron revisitée (~ 7 cm)</b>                       | 4.50 |
| Crème citron, chocolat blanc et biscuit noisette en forme carrée         |      |
| <b>Petite tartelette-tatin revisitée (~ 7 cm)</b>                        | 4.50 |
| Diplomate vanille, palais de tatin, chantilly vanille, tartelette sablée |      |
| <b>Petite tartelette vanille et fraise (~ 7 cm)</b>                      | 4.50 |
| Crème citron, chocolat blanc et biscuit noisette en forme carrée         |      |
| <b>Petite tartelette chocolat caramel (~ 7 cm)</b>                       | 4.50 |
| Mousse chocolat au lait, caramel beurre salé, tartelette sablée          |      |
| <b>Petite tartelette passion meringuée (~ 7 cm)</b>                      | 4.50 |
| Crème passion, meringue, tartelette sablée                               |      |

**Les entremets :**

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

**Les choux :**

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

**Les tartelettes :**

|   |      |
|---|------|
| <b>Mini tartelette au vin cuit</b> (~ 5 cm)<br>Crème vin cuit, tartelette sablée                                    | 3.20 |
| <b>Mini tartelette chocolat caramel</b> (~ 5 cm)<br>Mousse chocolat au lait, caramel beurre salé, tartelette sablée | 3.20 |
| <b>Mini tartelette citron</b> (~ 5 cm)<br>Crème citron, chocolat blanc et biscuit noisette en forme carrée          | 3.20 |
| <b>Mini tartelette passion meringuée</b> (~ 5 cm)<br>Crème passion, meringue, tartelette sablée                     | 3.20 |

**Dessert en verrines et panier**

Prix par personne CHF

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

**Mignardises**

Prix par personne CHF

|   |      |
|---|------|
| <b>Bricelet</b> fribourgeois sucré  | 1.10 |
| Mini <b>cake</b> <u>ou</u> <b>financier</b> (citron, chocolat, pistache, carotte...)  | 1.80 |
| Mini <b>madeleine</b> (chocolat, citron, amande...)   | 1.60 |
| Assortiment de <b>pâtes de fruits</b>   | 1.90 |
| Mini plaque de <b>chocolat</b> (blanc, lait, noir)  | 2.90 |
| Assortiment de <b>chocolat fourré</b> (caramel, vanille, praliné, framboise...)   | 2.30 |
| Assortiment de <b>macaron</b> (caramel, vanille, praliné, framboise, chocolat, café...)   | 2.30 |
| <b>Assortiment de mignardises</b><br>Ardoise avec assortiment suivant : macaron, praliné, financier, pate de fruit, éclat de chocolat | 6.50 |

| Tourtes et vacherins glacés   | Prix par personne CHF |
|---|-----------------------|
| <b>Tourtes diverses</b> (forêt noire, bavarois, tourte aux fruits, gâteau au chocolat)<br>Décoration de base et plaquette massepain incluse, parfum au choix  | 7.00                  |
| <b>Gâteau moulé</b> (forme de nuage, cœur, couronne, etc.)<br>Décoration de base et plaquette massepain incluse, parfum au choix  | 7.00                  |
| <b>Vacherin glacé personnalisé</b> avec des glaces et sorbets maison<br>Décoration de base et plaquette massepain incluse, parfum au choix  | 8.00                  |
| <b>Glaces, en verrine ou gobelet</b><br>Parfum : Vanille, caramel, chocolat (blanc, lait ou noir), praliné, fraise, framboise, mûres, myrtilles, mangue, fruit de la passion, pistache, crème brûlée, café, yahourt.<br>Option : cornet de glace en biscuit | 3.50<br>0.50          |
| <b>Sorbet, en verrine ou gobelet</b><br>Parfum : Fraise, framboise, fruits rouges, mûres, myrtilles, mangue, passion, pomme verte, cassis<br>Option : cornet de glace en biscuit  | 3.50<br>0.50          |
| Décoration particulière sur ces desserts (selon entente)  | prix sur demande      |