

## Proposition générale pour apéritifs et apéritifs dinatoires

Les prix s'entendent TVA 7.7% incluse et sont valables dès le 1er janvier 2019

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.

### Plats de crudités

Prix unitaire CHF

#### Plats et ardoises

##### Plat de viande froide

Fr. 4.50

*Jambon, jambon cru, viande séchée, lard sec, saucisse sèche, saucisson*

*Décoration: tomates cerises, oignons, cornichons, noix, fleurs comestibles*

##### Ogi de fromages

Fr. 4.50

*Gruyère mi-salé, Vacherin, Tête de moine, tomme de vache, fromage de chèvre*

*Décoration: tomates cerises, abricots secs, noix, fleurs comestibles*

##### Ogi de fromages (morceaux entiers)

Fr. 9.50

*Gruyère mi-salé, Vacherin, Maréchal, Tomme fleurette, Crotin de chèvre, Bûche de chèvre*

*Epoisse, Bleu de Rossinière, Brebis d'Hauteville*

*Décoration: tomates cerises, abricots secs, noix, fleurs comestibles, chutney abricots*

##### Plat de poissons

Fr. 7.80

*Filet de truite fumé, saumon fumé, terrine maison de poissons et fruits de mer*

*Décoration: Tomates cerises, citrons, oignons, fleurs comestibles*

##### Dips de légumes avec sauces

Fr. 1.90

*Carottes oranges et jaunes, courgettes, tomates cherry, choux fleurs, brocolis*

*Sauce tartare, sauce cocktail*

##### Plat de roastbeef

Fr. 5.80

*Fines tranches de roastbeef avec sauce tartare maison*

##### Assortiment de mini salades

Fr. 5.50

*Buffet de 3 sortes de salades de saison*

*Sauce à salade maison et accompagnement de fines herbes*

### Amuse-bouches froids

Prix unitaire CHF

#### Brochettes

Brochette de tomate mozzarella

Fr. 2.00

Brochette de perle de melon et jambon cru

Fr. 2.40

Brochette de margret de canard fumé et mangue

Fr. 2.70

Brochette de gambas citron-gingembre

Fr. 4.10

#### Feuilletés et bricelets

Cacahuètes salées et son distributeur

Fr. 0.90

Flûte au sel ou sésame (pâte feuilletée maison)

Fr. 1.70

Flûte à l'encre de seiche (pâte feuilletée maison)

Fr. 1.90

Assortiment de bricelets salés

Fr. 1.80

Macaron salé ( saumon, foie gras, moutarde de bénichon, fromage blanc aux herbes)

Fr. 2.90

Feuilleté à la mousse de thon

Fr. 2.50

Croissant au jambon de la borne

Fr. 2.50

## Sushis (minimum 24 pièces)

Sushi makki	Fr. 3.20
Accompagnements: Wasabi, sauce soja et gingembre	

## Cuillères et verrines froides

Coupelle de tartare de bœuf à l'huile de noix et sa tuile au sésame	Fr. 4.20
Ardoise de carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, gruyère d'alpage et bricelet salé	Fr. 5.50
Coupelle de tartare de lapin au cerfeuil et ses petits légumes	Fr. 4.20
Coupelle de tartare de saumon sauvage et tuile à l'aneth	Fr. 4.20
Ardoise de gravelax de saumon et sauce moutarde	Fr. 4.20
Ardoise de gravelax de truite de Neirivue et sauce moutarde	Fr. 4.80
Verrine de cube de saumon mariné citron-aneth sur feuille d'endive	Fr. 4.20
Coupelle de tartare de thon citron-gingembre et sa tuile aux herbes	Fr. 4.30
Coupelle de tartare de féra au citron vert	Fr. 4.10
Ravier de guacamole, tomate séchée et chips au maïs	Fr. 3.50
Dome de mousse de chèvre et son insert chutney abricots	Fr. 3.90
Cuillère d'aspic de légumes	Fr. 3.20
Ravier de tartare de légumes et bricelet salé	Fr. 3.70
Verrine de gambas marinées et suprêmes de pamplemousse	Fr. 4.70
Verrine de gaspacho de tomates au basilic	Fr. 3.60
Verrine de gaspacho de melon à la menthe	Fr. 3.90
Cube de mousse de saumon sur son biscuit salé et œufs de saumon	Fr. 4.90
Cube de mousse de champignons et crème de vinaigre balsamique	Fr. 4.90
Carpaccio de st Jacques sur sa gelée d'agrumes et sa tuile au pain d'épices	Fr. 5.10
Huîtres et vinaigrette échalottes-citron	Fr. 3.00

## Foie gras

Macaron au foie gras et chutney abricots	Fr. 2.90
Mini crème brûlée de foie gras au Cognac	Fr. 3.90
Opéra de foie gras aux 4 épices sur son biscuit noisettes et son glaçage café	Fr. 6.10
Torchon de foie gras aux 5 épices et cœur aux figues	Fr. 6.50
Accompagnements: confit d'oignons au Sauternes et chutney abricots	
Triangle de foie gras au Porto Blanc et pistaches	Fr. 6.80
Accompagnements: confit d'oignons au Sauternes et chutney abricots	
Verrine de foie gras poêlé sur un lit de pommes caramélisées et coulis passion	Fr. 7.90

## Verrines et bocal chauds

Verrine de crème de pomme de terre à l'huile de truffe	Fr. 3.90
Verrine de crème de courges butternut et potimarrons	Fr. 3.60
Verrine de crème de légumes de saison	Fr. 3.60
Mini feuilleté aux champignons et son feuilletage	Fr. 6.80
Noix de st Jacques poêlée et pomme caramélisée	Fr. 7.90
Verrine de ballotine de sandre sur son lit de poireaux anisés	Fr. 7.90
Bocal de quinoa aux petits légumes 125ml	Fr. 6.90
Bocal de fagottinis et sa sauce tomate basilic 200ml	Fr. 6.90
Bocal de ravioles de gambas et sauce citron 125ml	Fr. 9.90
Bocal de soupe aux choux et petits légumes 125ml	Fr. 5.90
Bocal de jambon, saucisson, choux, carottes et pommes de terre 200ml	Fr. 10.50
Bocal de gigot d'agneau et sa sauce aux raisins, purée, poire à Botzi et carottes 200ml	Fr. 12.50

Grand bocal de filet de poulet, sauce balsamique, purée et légumes 500ml	Fr. 15.00
Grand bocal de filet mignon de porc, sauce Cognac, tagliatelles et légumes 500ml	Fr. 18.00

### Tartines salées et sandwiches

Tartine de tapenade et mozzarella	Fr. 2.60
Tartine de bruschetta	Fr. 2.60
Tartine de mousse de thon	Fr. 2.60
Tartine de roastbeef et sa sauce tartare	Fr. 2.70
Tartine de mousse de chèvre, chutney abricots et brunoise d'abricots secs	Fr. 2.80
Tartine de mousse d'asperges blanches et pointe d'asperges vertes	Fr. 3.90
Tartine de filet de porc et sa sauce tartare	Fr. 2.70
Tartine de saumon fumé et sa mousse à l'aneth et raifort	Fr. 2.90
Mini sandwich jambon / salami / viande séchée / saumon fumé	Fr. 4.10

### Desserts

Libellé	Prix unitaire CHF
<b>Les Pâtisseries "passionnées"</b>	
Paris Brest, crème légère de praliné	Fr. 5.50
Mille feuille revisité, crème pâtissière vanille, insert framboises, chantilly Baileys	Fr. 5.50
Dôme de mousse chocolat au lait, glaçage noir, feuilletine, biscuit moelleux	Fr. 5.90
Bûchette mousse vanille-tonka et insert fruits rouges, biscuit moelleux noisette toréfiée	Fr. 6.10
Spirale de mousse citron et insert citron, flocage blanc et biscuit moelleux	Fr. 6.50
Tartelette carrée au citron, crème citron, chocolat blanc et biscuit noisettes	Fr. 4.90
Pavé de mousse chocolat blanc et insert aux fruits, flocage rouge, biscuit	Fr. 5.50
Eclair au café revisité, chocolat au lait et chantilly noisette	Fr. 5.20
Opéra café ou aux fruits	Fr. 5.80
Pavé de mousse aux fruits et flocage, biscuit éponge et chocolat	Fr. 5.50
Dôme de mousse poire, insert poire vin cuit et glaçage vin cuit, noisettes torréfiées	Fr. 5.80
Black pearl mousse chocolat blanc, insert passion, flocage noir, biscuit noisettes	Fr. 6.20
Barre mousse chocolat floqué et insert crémeux chocolat	Fr. 6.20
Bûche de mousse châtaignes, insert pruneaux cannelle, flocage blanc	Fr. 6.20
Sablé breton, mousse vanille tonka et baies	Fr. 6.20
Grand macaron, mousse chocolat blanc et cœur fruité	Fr. 6.20
<b>Les minis "passionnées"</b>	
Mini tartelette au vin cuit	Fr. 2.80
Mini Paris Brest, crème légère de praliné	Fr. 3.20
Mini chou à la crème, couronne de chocolat et insert fruits rouges	Fr. 3.20
Mini tartelette carrée au citron et chocolat blanc	Fr. 3.50
Mini opéra café ou aux fruits	Fr. 3.90
Mini tartelette tatin	Fr. 3.90
Mini vague de mousse chocolat au lait sur son biscuit sablé	Fr. 3.90
Mini éclair café revisité, feuille de chocolat et chantilly noisette	Fr. 3.90
Mini mille feuille revisité, crème pâtissière vanille, insert framboises, chantilly Baileys	Fr. 4.20
Mini bûche de mousse châtaignes, insert pruneaux cannelle	Fr. 5.50
Mini pavé de mousse aux fruits floqué sur son biscuit	Fr. 5.50

### Verrines et ardoises

Smoothies aux fruits de saison	Fr. 3.80
Verrine de salade de fruits frais et sirop aux épices	Fr. 4.40
Verrine de minies meringues et crème de la Gruyère	Fr. 4.80
Flan coco et citron vert	Fr. 3.80
Cassoton de crème brûlée	Fr. 5.50
Verrine de suprême d'oranges au poivre de Timut	Fr. 4.50
Verrine de tiramisu	Fr. 5.80
Verrine de panna cotta et coulis (passion, framboise,...)	Fr. 4.50
Fondant au chocolat	Fr. 6.50

### Glaces

Vanille, caramel, chocolat, praliné, fraise, framboise, mûres, myrtilles, mangue, passion, pistache, crème brûlée, café.	Fr. 3.50
--	----------

### Sorbets

Fraise, framboise, mûres, myrtilles, mangue, passion, pomme verte, cassis	Fr. 3.50
---	----------

### Mignardises

Bricelet maison	Fr. 0.95
Mini cake ou financier (citron, chocolat, pistache, carotte...)	Fr. 1.80
Mini madeleine (chocolat, citron, amande...)	Fr. 1.60
Assortiment de pâtes de fruits	Fr. 1.90
Mini plaque de chocolat (blanc, lait, noir)	Fr. 2.90
Assortiment de chocolat fourré (caramel, vanille, praliné, framboise...)	Fr. 2.30
Assortiment de macaron (caramel, vanille, praliné, framboise, chocolat, café...)	Fr. 2.30

### Tourtes

	Prix par personne
Tourtes diverses (forêt noire, bavarois, tourte aux fruits, gâteau au chocolat)	Fr. 7.00
Gâteau moulé (gâteau en forme de nuage ou autre)	Fr. 7.00

### Vacherin glacé

Vacherin glacé personnalisé avec des glaces et sorbets maison	Fr. 7.50
---	----------

### Pain

Libellé	Prix unitaire CHF
Ballon	Fr. 2.10
Mélange de baguettes mi-blanches et aux céréales et panier à pain	Fr. 6.90
Mélange de kilos de pain mi-blancs et aux céréales et panier à pain	Fr. 8.90