

Proposition générale pour apéritif et apéritif dinatoire

Les prix s'entendent TVA 7.7% incluse et sont valables dès le 1er janvier 2018

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. 12.50

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 abricot

Plat de poissons

Fr. 6.50

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 tomate mozzarella

Fr. 2.00

Brochette de perle de melon et jambon cru

Fr. 2.40

Brochette 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 à la mousse de saumon fumé

Fr. 2.90

Feuilleté à la mousse de thon

Fr. 2.40

Croissant au jambon de la borne

Fr. 3.20

Sushi (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 alpage et bricelet salé Fr. 5.50
Coupelle de tartare 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 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 abricot 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 saumon sur son biscuit salé et œufs de saumon Fr. 4.90
Cube de mousse champignon 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

Foie gras

Macarons au foie gras et chutney abricot Fr. 3.10
Mini crème brûlée de foie gras au Cognac Fr. 5.20
Opéra de foie aux 4 épices sur son biscuit noisette et son glaçage café Fr. 6.10
Torchon de foie gras aux 5 épices et cœur aux figues Fr. 6.80
Accompagnements: confit d'oignons au Sauternes et chutney abricots
Triangle de foie gras au Porto Blanc et pistaches Fr. 7.30
Accompagnements: confit d'oignons au Sauternes et chutney abricots
Verrine de foie gras poêlé sur un lit de pommes caramélisées et coulis passion Fr. 9.50

Verrines et bocal chauds

Verrine de crème de pomme de terre à l'huile de truffe Fr. 3.90
Verrine de crème de courge butternut et potimarron 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 Fr. 6.90
Bocal de fagottinis et sa sauce tomate basilic Fr. 6.90
Bocal de ravioles de gambas et sauce citron Fr. 11.00
Bocal de soupe aux choux et petits légumes Fr. 5.90
Bocal de jambon, saucisson, chou, carottes et pommes de terre Fr. 10.50
Bocal de gigot d'agneau et sa sauce aux raisins, purée, poire à Botzi et carottes Fr. 12.50

Grand bocal de filet de poulet, sauce balsamique, purée de pommes de terre et légumes	Fr. 15.00
Grand bocal de filet mignon de porc, sauce Cognac, tagliatelles et légumes	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 Gruyère ou Vacherin et fruits secs	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
Les Pâtisseries "passionnées"	
Paris brest, crème légère de praliné aux amandes couronne de chocolat	Fr. 5.50
Mille feuille revisité, pâtissière vanille, insert framboise, chantilly Baileys	Fr. 5.50
Dome de mousse chocolat au lait, glaçage noire, feuilletine, biscuit moelleux	Fr. 5.90
Bûchette mousse vanille-tonka et insert fruits rouge, biscuit moelleux noisette toréfiée	Fr. 6.10
Spirale de mousse citron et insert citron vert, flocage blanc et biscuit moelleux	Fr. 6.50
Tartelette carrée au citron, crème citron, chocolat blanc et biscuit noisette	Fr. 4.90
Pavé de mousse chocolat blanc et insert aux fruits, flocage rouge, biscuit	Fr. 5.70
Eclair au café revisité, chocolat au lait et chantilly noisette	Fr. 4.80
Opéra café ou aux fruits	Fr. 5.80
Pavé de mousse aux fruits et flocage, biscuit éponge et chocolat	Fr. 5.80
Dome de mousse poire, insert poire et glaçage vin cuit, noisette toréfiées	Fr. 6.50
Black pearl mousse chocolat blanc, insert passion, flocage noire, biscuit noisette	Fr. 6.50
Barre mousse chocolat floqué et insert crémeux chocolat	Fr. 6.50
Bûche de mousse châtaigne, insert pruneaux cannelle, flocage blanc	Fr. 6.80
Sablé breton, mousse vanille tonka et baies	Fr. 6.80
Grand macaron, mousse chocolat blanc et cœur fruité	Fr. 6.50
Les minis "passionnées"	
Mini tartelette au vin cuit	Fr. 2.80
Mini Paris Brest, crème légère de praliné aux amandes et couronne de chocolat	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. 3.90
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, pâtissière vanille, insert framboise, chantilly Baileys	Fr. 4.20
Mini dome de mousse poire, insert poire et glaçage vin cuit, noisette toréfiées	Fr. 4.20
Mini bûche de mousse châtaigne, insert pruneaux cannelle	Fr. 4.50
Mini pavé de mousse aux fruits floquée sur son biscuit	Fr. 4.50

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
Pâtes de fruits	Fr. 1.90
Mini plaque de chocolat (blanc, lait, noir)	Fr. 2.90
Chocolat fourré (caramel, vanille, praliné, framboise, mousse...)	Fr. 2.30
Maccaron (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)	Fr. 7.50

Vacherin glacé

Vacherin glacé personnalisé avec des glaces et sorbets maison	Fr. 8.00
---	----------

Pain

Libellé	Prix unitaire CHF
Ballon	Fr. 2.10
Mélanges de baguettes mi-blanche et aux céréales et panier à pain	Fr. 6.90
Mélanges de kilos de pain mi-blanc et aux céréales et panier à pain	Fr. 8.90