



Propositions d'apéritifs 2019.

Les mini canapés à fr.3.50

*A la viande séchée de la Valtellina
Au jambon et fines herbes
Au saumon fumé de Norvège
Au Gruyère AOC
Aux écrevisses et aneth
Aux crevettes roses et limette
Au foie gras de canard (suppl 2.- frs)*

Les verrines salées à fr.4.50

*Mousse de polenta et Gorgonzola
Panna cotta aux asperges et pesto Savonese
Tartare de saumon et mangue
Salade de poulpe à la Sarde
Tartare de bœuf à la moutarde ancienne
Quinoa aux crevettes et limette
Mousse de chèvre au miel et amandes
Caviar d'aubergines au basilic
Tartare de légumes croquants et mousse de courgettes
Soupe de melon au Porto*

Les mini salés à fr.2.00

*Croquette de risotto au safran et petits pois
Quiche aux fromages des Alpes
Olives Ascolane (farciées à la viande)
Bruschetta à la mousse de tomates séchées et Grana Padano
Bruschetta à la mousse d'artichauts et pruneaux d'Agen
Pizzettes*

Propositions d'apéritifs 2019.

Les mini salés à fr.3.20

Roulade d'aubergine et jambon cru de Parme au pecorino
Croissant au jambon
Boulette de viande aux fines herbes
Brochette de mozzarella de bufala et datterino au basilic
Rissolé aux crevettes 'Atlantic'
Brochette de poulet 'Tandoori'
Mélange de feuilletés salés maison 20 gr.

Les mignardises sucrées à fr.3.20

Tartelette aux fruits de saison
Tartelette au chocolat
Tartelette au citron
Croustillant au chocolat noir
Baba au rhum

Les verrines sucrées à fr.3.50

Panna cotta aux fruits des bois
Mousse aux 2 chocolats
Mousse à la mangue
Douceur au Mascarpone et brisures de spéculos
Délice de ricotta aux éclats de chocolat noir
Confits de pommes à la cannelle et vanille de Madagascar

Nous attirons votre attention sur le fait que votre choix doit se porter pour un minimum de 30 pièces par mets proposés.

Tous changements ou exigences autres, vous seront facturés en supplément.