

APÉRITIFS

(Salés, sucrés, chauds, froids)

	prix / unité
Brochettes froides	
Brochette de tomates mozzarella au basilic	3.00 CHF
Brochette de crevettes sauce cocktail	3.00 CHF
Brochette de gruyère et fruits	3.00 CHF
Brochettes chaudes	
Brochette de porc piquant	3.50 CHF
Brochette de poulet	3.50 CHF
Brochette de bœuf	4.20 CHF
Brochette de gambas	4.20 CHF
Verrines salées	
Mousse d'avocat, chips croustillantes	3.50 CHF
Crème au parmesan, concassé de tomates et basilic	3.50 CHF
Saumon mariné sur pousses de légumes	4.00 CHF
Avocat & crevette à l'huile parfumée	4.00 CHF
Aux 3 tomates & chèvre frais	3.50 CHF
Verrine de gaspacho de tomate	3.50 CHF
Carpaccio de St. Jacques sur gelée d'agrumes	4.50 CHF
Mousse de chèvre au miel et tuile au sésame	3.50 CHF
Verrines sucrées	
Verrine mousse au chocolat & fraise	3.50 CHF
Verrine à la clémentine et crème de marron	3.50 CHF
Verrine de mousse aux deux chocolats	3.50 CHF
Verrine de pommes caramélisées et séré	4.00 CHF

Amuse-bouche salés / chauds

Mini-Croissant au jambon	3.20	CHF
Quiche ou Ramequin	2.90	CHF
Mini-rouleau de printemps sauce aigre-douce	3.00	CHF
Pruneau au lard grillé	3.50	CHF

Amuse-bouche salés / froids

Mini-Sandwich garni jambon / salami / fromage	2.80	CHF
Délice à la viande séchée	3.00	CHF
Mini-choux Fribourgeois	2.70	CHF
Tartine de gruyère et vacherin fribourgeois aux fruits	3.50	CHF
Tartine de roastbeef et sauce tartare	3.50	CHF

Amuse-bouche sucrés / froids

Tartelette aux fruits	2.00	CHF
Tartelette au vin cuit	2.00	CHF
Brochette de fruits de saison	3.00	CHF
Mignardise (Plateau 25 pièces)	52.00	CHF

Feuilletés

	prix / kg	
Flûte au sel / cumin / fromage	65.00	CHF
Assortiment divers feuilletés	65.00	CHF

Les Plats / 10 personnes

Pain surprise (<i>jambon, salami, fromage, thon</i>)	60.00	CHF
Dips de légumes, sauces assorties	30.00	CHF
Choix de charcuterie (<i>Salami, viande séchée, jambon cru, jambon à l'os, lard sec</i>)	62.00	CHF
Plateau de fromage (<i>Gruyère, Vacherin fribourgeois, Tête de moine</i>)	55.00	CHF

Les sucrés / 10 pièces

Mignardise (Plateau 25 pièces)	52.00	CHF
--------------------------------	-------	-----

Apéritif (variantes composées)

prix/personne

Variante I / 5 pièces

14.00 CHF

Délice à la viande séchée

Brochette de tomates mozzarella au basilic

Brochette de crevettes sauce cocktail

Mini-choux Fribourgeois

Verrine de caviar d'aubergine et ricotta

Variante II / 7 pièces

19.00 CHF

Sandwich garni

Délice à la viande séchée

Brochette de tomates mozzarella au basilic

Mini-rouleau de printemps sauce aigre-douce

Brochette de porc piquant

Verrine avocat & crevette à l'huile parfumée

Verrine aux 3 tomates & chèvre frais

Variante III / 9 pièces

25.00 CHF

Brochette de tomates mozzarella au basilic

Brochette de crevettes sauce cocktail

Mini-choux Fribourgeois

Croissant au jambon

Quiche ou Ramequin

Mini-rouleau de printemps sauce aigre-douce

Tartelette aux fruits

Tartelette au vin cuit

Brochette de fruits de saison

Apéritif Dinatoire / Variante I / prix par personne

35.00 CHF

Pain Surprise
Choix de charcuterie Gruérienne
Dips de légumes
Canapés variés
Brochette de viande de porc piquante
Brochette de queues de gambas
Quiche & Ramequin
Verrine de saumon mariné sur lit de venouil au curry
Salade carottes rouge aux noix caramélisés et vinaigre de miel
Verrine de mousse au deux chocolat
Tartelettes au vin cuit & fruits

Apéritif Dinatoire / Variante II / prix par personne

43.00 CHF

Brochette de poulet
Délice à la viande séchée
Canapés variés
Brochette de tomates mozzarella au basilic
Brochette de crevettes sauce cocktail
Mini-rouleau de printemps sauce aigre-douce
Brochette de porc piquant
Brochette de poulet
Pruneau au lard grillé
Plateau de fromage
Verrine de mousse aux deux chocolats
Verrine de pommes caramélisées et séré
Tartelettes au vin cuit
Variantes de mignardise

Conditions

Les apéritifs dinatoires remplacent un repas

Ces apéritifs se prennent debout

Durée de service environ

2 h

Facturation heures supplémentaires

Service :

54.00 CHF

Chef de service & Cuisinier:

69.00 CHF