



079.665.67.40



079.665.67.40



## Proposition de repas pour les fêtes

### Choix de canapés CHF 2.50 la pièce Mini : ronds env. 4.5cm de diamètre

Jambon, salami, viande séchée, Roastbeef , parfait,  
Œufs, asperges, thon, crevettes, saumon, fromage aux herbes



### Choix de mini viennoiseries salée CHF 2.00 la pièce

Rissoles à la viande, Croissant au jambon ,Croissant Neuchâtelois, croissant de légumes à la provençale,  
Mini quiche aux poireaux et lard ,mini quiche à la provençale, mini quiche au fromage

### Choix de Tapas CHF 2.50 la pièce

Petites tranches de pain grillées garnies

Garniture : de jambon cru, Thon, Saumon fumé, Chèvre frais, Tête de moine



### Œufs mimosa une entrée festive CHF 2.00 la pièce

Aux crevettes, thon, paprika, Boursin, guacamole, poivronnade, houmous, persil ciboulette , Chèvre frais,  
aux lardons, à la mousse de betterave



### Dips de légumes en verrine CHF 2.50 la pièce

Carottes, concombres, radis blanc, cèleri branche, endives accompagnées de sauce tartare





079.665.67.40



079.665.67.40



## Nos propositions de terrines



Mousse de foie de volaille maison au riesling

**prix CHF 15.00/pers**



Terrine morilles

**prix CHF 15.00/pers**

Armagnac

**prix CHF 13.00/pers**

Poivre

**prix CHF 12.00/pers**

Terrine de légumes

**prix CHF 10.00/pers**

Terrine de saumon

**prix CHF 12.00/pers**

Foie gras de canard maison au whiskey

**prix CHF 25.00/pers**



## Coquilles st-jacques



Velouté de coquilles st-jacques **prix CHF 12.00/pers**

Coquilles Saint-Jacques à l'orange **prix CHF 20.00/pers**

Tartare de noix de Saint-Jacques à la mangue **prix CHF 20.00/pers**

Tagliatelles aux noix de Saint-Jacques et pesto de corail **prix CHF 22.00/pers**

Ragoût de Coquilles Saint-Jacques et petits coquillages **prix CHF 23.00/pers**



079.665.67.40



079.665.67.40



## Plateaux de Viande froide CHF 13.50 par personne

Viande séchée ,Jambon cru ,Lard sec ,salami ,Saucisse sèches ail



## Fromage et viande CHF 15.00 par personne

Fromages gruyère 24 mois d'affinage Tomme de laiterie Viande séchée ,Jambon cru, Lard sec, coppa, pancetta, salami, Saucisse sèches ail nature truffe



## Nos propositions pour les fêtes

Composez votre menu entrée et plats

Filets de sole<sub>(sen)</sub>, sauce échalote ou estragon

**prix CHF 17.50/pers**

Duo de Saint-Jacques et filets de soles

**prix CHF 18.00/pers**

Suprême de poulet jaune

**prix CHF 17.00/pers**

Suprême de pintade

**prix CHF 18.00/pers**

Filet de canette

**prix CHF 19.00/pers**

Roulé de chapon au morilles

**prix CHF 26.00/pers**

Roulé de dinde farcie aux marrons

**prix CHF 24.00/pers**

Caille crapaudine farcie raisin cognac

**prix CHF 29.00/pers**

### Nos sauces maison

Sauce morille prix

**CHF 7.00 /pers**

Sauce poivre vert

**CHF 5.00 /pers**

Sauce champignons

**CHF 6.00 /pers**

Sauce café de paris

**CHF 5.00 /pers**

Sauce marchande de vin

**CHF 5.00 /pers**



079.665.67.40



079.665.67.40



### Nos beurre maison

Beurre cannelle-cumin	CHF 5.00/pers
Beurre gingembre-citron	CHF 5.00/pers
Beurre ail et fines herbes	CHF 5.00/pers
Beurre aux herbes beurre	CHF 5.00/pers
Beurre café de Paris	CHF 5.00/pers

### Garniture à choix, compris dans le prix

Gratin dauphinois, Riz ,pomme nature, nouilles, Spätzlis, polenta tessinoise  
Roesti ,Légumes du marché

### Buffet froid de la mer (minimum 10 personnes )

Truite en Bellevue ,saumon fumée, carpaccio de thon rouge truite fumée ,diverses terrines de poisson  
anchois frais marinée Buffet de salade 12 sortes **CHF 35.00/pers**

### Buffet froid de campagne (minimum 10 personnes )

Divers œufs de poisson jambon cru ,viande séchée salami coppa pancetta lard sec  
Jambon a l'os saucisson en croute, mousse de foie de volaille mousse de canard Terrine campagne  
terriner au poivre vert, terrine de morilles  
Buffet de salade 12 sortes **CHF 38.00/pers**

### Buffet froid (minimum 10 personnes )

#### Mer et campagne

**CHF 40.00/pers**

Qu'il soit campagnard ou de cérémonie, le buffet, c'est tout un art ! Celui de varier les couleurs, marier les saveurs, bref concevoir un repas entier à picorer... Le buffet, c'est ça : une multitude de petits plats malicieux à déguster sans se lasser.

Vous pouvez également nous soumettre vos idées

### Le paiement s'effectue en cash directement avant ou à la livraison

Nos menus peuvent être adaptés en fonction des intolérances alimentaires. Le nombre définitif de participants doit nous être communiqué 7 jours avant la manifestation. Une variation sera admise jusqu'à 48h avant, ensuite toutes diminutions sera facturées