



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, céleri 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-jaques **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_(sen), 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 terrine 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