

NOS COCKTAILS & APÉRITIFS

Pièces froides

Tartare de saumon à l'huile de sésame
Ceviche de crevette
Tartare de bœuf
Caviar d'aubergine
Guacamole & chips de maïs
Millefeuille de viande séchée & Etiva
Tartelette cocktail de crevette
Tartelette mousse saumon
Tartelette mousse jambon
Tartelette mousse de gorgonzola & noix
Tartelette de légumes marinés
Brochette de tomates cerises & mozzarella
Wrap au poulet curry
Wrap saumon fumé
Canapé au saumon
Canapé à la truite fumée

Pièces chaudes

Burger du bœuf
Burger au poulet
Burger aux légumes
Quiche Lorraine
Quiche aux légumes
Malakoff
Tempura de crevette
Accra de poisson
Focaccia aux olives & tomates séchées
Brochette de poulet BBQ
Brochette de longeole & oignons rouges
Brochette de calamaretti frits
Brochette de légumes grillés
Tartelette crevette & olive
Tartelette de foie de volaille & pomme
Nems

Pièces sucrées

Tiramisu
Crème brûlée
Panna cotta fruits rouges
Moelleux au chocolat
Mousse au chocolat
Tartelette au chocolat
Tartelette noisette
Mousse mangue-passion
Cheese cake
Tartelette citron
Tartelette fruits rouges
Salade de fruits

Grand cocktail

4 pièces froides | 6 pièces chaudes | 4 pièces sucrées
CHF40.-

Petit cocktail

2 pièces froides | 3 pièces chaudes | 2 pièces sucrées
CHF20.-

Apéritif 3 pièces

CHF9.-



NOS FORMULES BOISSONS

(Durée de 2 heures)

LA CÔTE

Vins blancs et rouges de la région
Jus de fruits et eau minérale

CHF30.- par personne
(CHF15.- par heure supplémentaire)

LA BARCAROLLE

Vin blanc mousseux et rosé de la région
Jus de fruits et eau minérale

CHF40.- par personne
(CHF20.- par heure supplémentaire)

EN CHAMPAGNE

Champagne Laurent Perrier Brut & Kir Royal
Jus de fruits et eau minérale

CHF45.- par personne
(CHF30.- par heure supplémentaire)

SANS ALCOOL

Soft drinks
Jus de fruits et eau minérale

CHF15.- par personne
(CHF6.- par heure supplémentaire)

