



APÉRITIF FESTIF

Faites votre sélection parmi les propositions de notre Chef.
Créez votre apéritif selon vos envies parmi un éventail de possibilités.
Des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

CHF 29 par personne

PETITS SNACKS (choix de 2)

Mini feuilletés
Flûtes au sel
Mini croissants au jambon
Chips et bretzel

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES (+7/pp) (choix de 4)

Accompagnée de tomates cerises, petits oignons et cornichons

Viande des Grisons
Jambon cru
Saucisson d'Epagny

Lard sec du Valais
Pâté Vaudois

LÉGUMES EN CRUDITÉ ET SES DIPS DE YOGOURT (choix de 3)

Aux herbes fraîches
Curry
Poivons rôtis

Pesto
Concombre et menthe
Cocktail







DIPS (choix de 2)

Servis avec du pain campagnard, pain pita, chips de pita, tortillas chips, croustillants de pain torsadé (selon choix de dips).

Humus libanais
Humus à la betterave
Guacamole




Tapenade d'olives
Tapenade de tomates séchées
Tomates grattées à l'ail et huile d'olive

VERRINES (choix de 3)


Petits pois au miel, limette et menthe 
Gaspacho de légumes ensoleillés et fraises 
Shot de concombre, yogourt et menthe 
Soupe de melon à la menthe poivrée 
Tzatziki à l'aneth et feta 
Caviar d'aubergines (nature ou avec feta) 

Tartare de saumon d'Atlantique, pommes, limettes et fromage frais
Pique de saumon fumé sur crémeux d'avocats
Verrine de volaille et ananas au curry
Thon au sésame et wakamé (+2/pp)





BROCHETTES (choix de 2)




Melon et jambon cru
Mangue, basilic et olives noires 
Tomates cerises et mozzarella, pesto ou crème de balsamique 
Pique de saumon fumé, sauce limette au wasabi
Melon et pastèque 

PETITES ROULADES (choix de 2)

Wrap de jambon de campagne, Brie et moutarde
Wrap au jambon, fromage frais aux herbes et concombre
Wrap de volaille, tomates séchées, fromage crémeux et roquette
Wrap de thon et céleri en cocktail épicé de fromage crémeux
Wrap avocat, courgette et parmesan 
Wrap de rillettes de saumon Atlantique à l'absinthe, concombres et pommes (+2/pp)

PETITS CHAUDS (choix de 3)

Petits beignets de Crêt-Bérard au fromage 
Légumes en tempura, sauce yogourt ou aux saveurs asiatiques 
Ramequins au fromage de nos régions 
Mini quiches
Rouleaux de printemps, sauce soya ou aigre doux
Jalapeño farci de fromage crémeux 

Crevettes à l'ail et persil
Pique de poulet sauce teriyaki et coriandre
Pique de bœuf au sésame, sauce teriyaki
Pique de tofu au sésame 
Raviole de cèpes et crème d'asperges 
Mousseline d'asperges à la crème de parmesan 
Crevettes «saganaki» au fromage feta (+2/pp)

DOUCEURS (+3/pp) (Palette de mignardises + choix de 2)

Macarons
Tartelette à la crème de citron
Tartelette au chocolat 70 %
Carré de bavaois aux poires et caramel
Carré cappuccino
Verrine de salade de fruits frais

En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que nous puissions adapter notre offre.

 Offre végétarienne

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.

