



APÉRITIF FESTIF

Le meilleur de notre terroir revisité aux influences du monde.
Composez selon vos envies parmi notre offre maison et de saison.

APÉRITIF TERROIR

33 CHF par personne
choix parmi notre offre terroir

2 dips & tartinades au choix
4 pièces froides au choix
4 pièces chaudes au choix
1 brochette au choix

soit 11 pièces/pers.,
pains & crackers inclus

Chaque pièce individuelle supplémentaire: + 3 CHF/pers.

APÉRITIF SIGNATURE

45 CHF par personne
choix parmi notre offre terroir et/ou signature

2 dips & tartinades au choix
5 pièces froides au choix
5 pièces chaudes au choix
1 brochette au choix
2 mignardises maison

soit 15 pièces/pers.,
pains & crackers inclus dont 4 pces de la sélection signature

Chaque pièce individuelle supplémentaire: + 4 CHF/pers.

DIPS & TARTINADES *Servis avec crudités et crackers, toasts ou mini pita selon la tartinade*

Caviar d'aubergine fumée aux herbes fraîches
Crème de carotte rôtie, cumin et yaourt
Sérac frais monté aux herbes
Crème de feta AOP, tomates séchées et basilic

Tartinade du chef
Houmous de haricots blancs et graines de tournesol, citronné

PIÈCES FROIDES

SÉLECTION TERROIR

Gaspacho de légumes de saison, huile d'herbes 
Betterave rôtie, sérac frais, pomme et noix 
Rillettes de volaille à l'estragon, pain croustillant
Wrap de poulet, légumes marinés et rôtis
Wrap de légumes grillés, fromage frais
et roquette 
Bouchée de papet vaudois
Pièce froide, suggestion du Chef

SÉLECTION SIGNATURE

Mini-bun brioché, tartare de truite saumonée,
mayonnaise aux herbes et perles de citron
Toast de tartare de bœuf suisse, condiment XO
Espuma de champignons de saison,
noisettes torréfiées 
Mini-blini de truite fumée de Chambly,
crème aigre et perles de yuzu
Sablé au Sbrinz et romain, mousse de séré
et crème balsamique framboise 

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES (+11 /PP)

Charcuterie produite par la Boucherie Martin à Puidoux, servie avec pickles maison, moutarde et pain au levain

Lard sec, salami de bœuf fumé, terrine maison, saucisson sec de porc – selon disponibilité

Sélection de fromages suisses

BROCHETTES

Brochette tomate cerise et mozzarella 🌿
Brochette melon et jambon cru
Brochette melon et pastèque

Brochette d'abricot rôti au miel, sauge et jeune Gruyère

PIÈCES CHAUDES

SÉLECTION TERROIR

Gougère soufflée au Gruyère AOP 🌿
Beignet de légumes de saison, sauce aux herbes 🌿
Pique de tofu fumé pané panko, sauce aigre-douce 🌿
Mini-croque au chèvre frais vaudois, miel de Crêt-Bérard et pesto de roquette 🌿
Mini-croque au jambon cru, Étivaz AOP et oignons confits
Mini-burger de bœuf, vieux Gruyère, oignons confits et sauce épicée
Mini-pita, falafel et sauce yaourt à la menthe 🌿
Pique de haut de cuisse de poulet, sauce cacahuète-citron vert
Pièce chaude, suggestion du Chef

SÉLECTION SIGNATURE

Bao de poitrine de cochon croustillant, chou vinaigré et sauce cinq-épices
Cromesquis de veau confit, condiment câpres et citron
Goujonnettes de perche du Léman, sauce tartare
Arancini crémeux, mayonnaise truffée 🌿
Beignet de chou-fleur rôti, crème de tahini et citron 🌿
Pique de bœuf, sauce teriyaki

DOUCEURS & MIGNARDISES MAISON

SÉLECTION TERROIR

Mini-pavlova, fruits rouges et crème double de la Gruyère
Mousse au chocolat au lait 64 %, crumble noisette et fleur de sel
Madeleine au miel de Crêt-Bérard
Verrine fruitée de saison
Surprise du Chef

SÉLECTION SIGNATURE

Mini dôme Dulcey à la fleur d'oranger, cœur agrumes
Verrine chocolat noir 70 %, caramel beurre salé, croustillant praliné noisette
Tartelette citron vert-yuzu
Financier pistache-framboise



La disponibilité de certains produits varie selon les saisons.
Notre équipe vous renseignera sur demande.

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

Provenance viandes et poissons : Suisse

🌿 **Offre végétarienne**

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus | Accord boissons sur demande dès 20 convives.