

Tarifs et propositions de buffets dînatoires 2016-2017

Prix par personne - consommé debout

1. APERITIF SIMPLE : 5.-

Cacahuètes, petits salés et chips_

2. FR 12.-

Tartines de tapenade noire et verte aux amandes

Crostini de polenta

Guacamole et légumes

Tomates cherry farcies au pesto

3. Fr. 16.-

Eclairs au fromage

Boulettes de viandes en mini brochettes

Mousseline de petits pois à la menthe

Brochettes de mozzarella et tomates au basilic

Mini cake au lard et aux oignons

Cuillères crackers ricotta concombre

4. Fr. 24.-

Brochettes de poulet satay

Quiche aux légumes ou au fromage

Crêpes roulées nordiques au saumon

Mousseline de courgettes au pesto en verrine

Cuillères de mousse de choux fleurs à la truffe

Canapés de concombre au tartare de rollmops

Minis cornets gourmands aux crevettes et au crabe_

5. Fr. 28.-

Tartare de saumon sur mini baguette

Steak tartare sur mini baguette

Bouchées de poulet laqué au miel

Brochette de concombres et tzatziki

Roulade aux épinards

Cup cakes tomate mozzarella et basilic

Beignets de courgettes à la fête

Mini bouchées à la reine

Bloody Mary soup

Desserts au choix : 2.- par personne et par choix

- **Brownies**
- **Tartelette au citron**
- **Tartelette amandines aux cerises**
- **Panna cotta aux framboises**
- **Brochettes de fruits exotiques**
- **Eclair au chocolat**
- **Tiramisu aux myrtilles et pavot**