

Carte des apéritifs et apéritifs dinatoires

Tous les prix s'entendent TVA 2.5 % incluse (TVA 7.7% en cas de service du personnel) et sont valables dès le 1^{er} juillet 2022. Les prix comprennent le travail de conception des pièces, le personnel de cuisine nécessaire pour le dressage, le buffet de présentation, les verrines et le nettoyage du matériel.

**Ingrédients sous réserve de disponibilité en fonction de la saison du produit*

Amuse-bouches et verrines chauds

<u>CHAUD - Verrines chaudes</u>	<u>Prix par personne CHF</u>
Feuilleté aux champignons et son feuilletage	7.20
Noix de St-Jacques poêlée et pomme caramélisée <i>Nécessitant personnel de cuisine pour dressage minute sur place</i>	7.90
Verrine de foie gras poêlé sur un lit de pommes caramélisées et coulis passion * <i>Nécessitant personnel de cuisine pour dressage minute sur place</i>	11.00
Les soupes :	
Verrine de crème de courges butternut et potimarrons *	3.60
Verrine de crème de légumes de saison	3.60
Verrine de crème de pomme de terre à l'huile de truffe	3.90
Cocotte de soupe aux choux et petits légumes, 200 ml	5.90
Les cocottes et boccas :	
Bocal de fagottini et sa sauce tomate basilic, 200 ml	6.90
Bocal de quinoa aux petits légumes, 200 ml	6.90
Cocotte de ballotine de sandre sur son lit de poireaux anisés et légumes, 200 ml	10.00
Bocal de ravioles de gambas et sauce citron, 200 ml	10.00
Cocotte de jambon, saucisson , choux, carottes et pommes de terre, 200 ml	10.50
Cocotte de gigot d' agneau et sa sauce raisin, purée, poire à Botzi * et carottes, 200 ml	12.50
Grand bocal de filet de poulet , sauce balsamique, purée et légumes, 500 ml	15.00
Grand bocal de filet mignon de porc , sauce Cognac, tagliatelle et légumes, 500 ml	18.00