

## 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<sup>er</sup> 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 froids

<u>FROID - Tartines et sandwichs</u>	<u>Prix par personne CHF</u>
Tartine de <b>bruschetta</b>	2.95
Tartine de mousse de <b>chèvre</b> , chutney abricot et brunoise d'abricots secs	2.95
Tartine de tapenade d' <b>olives</b> et mozzarella	2.95
Tartine de filet de <b>porc</b> et sa sauce tartare	2.95
Tartine de <b>roastbeef</b> et sa sauce tartare	2.95
Tartine de <b>saumon</b> fumé, aneth et œufs de saumon	2.95
Tartine de mousse de <b>thon</b>	2.95
Mini <b>sandwich</b> (pain 35 gr.) – dès 10 personnes	3.00
<b>Sandwich taille moyenne</b> (pain 60 gr.) – dès 10 personnes	4.30
<b>Sandwich grande taille</b> (pain 120 gr.) – dès 10 personnes	5.90
Panier avec assortiment suivant : jambon, salami, viande séchée, saumon fumé, tomate-mozzarella	

<u>FROID - Brochettes</u>	<u>Prix par personne CHF</u>
Brochette de magret de <b>canard</b> fumé et mangue	2.70
Brochette de perle de <b>melon</b> et <b>jambon</b> cru *	2.40
Brochette de <b>gambas</b> citron-gingembre	4.10
Brochette de <b>tomate-mozzarella</b>	2.00

---

FROID - Feuilletés et bricelets Prix par personne CHF

<b>Cacahuètes</b> salées et son distributeur	1.50
<b>Flûtes</b> salées au beurre Bocaux avec assortiment suivant : nature, fromage de Gruyère, caméline, encre de seiche	2.40
<b>Bricelets salés</b> d'apéritif Panier avec assortiment suivant : sel, fromage de Gruyère, cumin, caméline, herbes	1.90
<b>Croissant au jambon</b> de la borne	3.10
Feuilleté à la mousse de <b>thon</b>	2.40

---

FROID - Verrines et petites ardoises froides Prix par personne CHF

Verrine de <b>gambas</b> marinées et suprêmes de pamplemousse	4.90
Ravier de <b>guacamole</b> et chips au maïs	3.50

**Les tartares :**

Ravier de tartare de <b>légumes</b> et bricelet salé	3.90
Ravier de tartare de <b>féra ou dorade</b> au citron vert	4.50
Ravier de tartare de <b>bœuf</b> à l'huile et éclat de noix, bricelet salé	4.80
Ravier de tartare de <b>cerf ou chevreuil</b> aux baies roses et éclat de noix, bricelet salé	5.10
Ravier de tartare de <b>lapin</b> au cerfeuil et ses petits légumes	4.80
Ravier de tartare de <b>truite</b> au citron	4.80
Ravier de tartare de <b>thon</b> citron-gingembre	4.80

**Les ardoises :**

Ardoise de carpaccio de <b>bœuf</b> à l'huile de truffe, copeau de gruyère et bricelet salé	5.50
Ardoise de carpaccio de <b>cerf</b> à l'huile de noix, copeau de gruyère et bricelet salé	5.70
Ardoise de gravelax de <b>saumon</b> , suprême de pamplemousse et sauce moutarde-aneth	4.90
Ardoise de gravelax de <b>truite</b> , suprême de pamplemousse et sauce moutarde-aneth	4.90
Carpaccio de <b>St-Jacques</b> sur sa gelée d'agrumes et sa tuile au pain d'épices	4.90

### Les mousses salées :

Cube de mousse d' <b>asperges</b> blanches, insert crémeux aux herbes et bricelet salé *	4.90
Cube de mousse de <b>champignons</b> et bricelet salé	4.90
Cube de mousse de <b>légumes</b> (carotte, tomate, fenouil...) et bricelet salé	4.90

### Les gaspachos :

Verrine de <b>gaspacho</b> de <b>tomates</b> au basilic	3.60
Verrine de <b>gaspacho</b> de <b>melon</b> à la menthe*	3.90

### FROID - Foies gras Prix par personne CHF

Mini crème brûlée de <b>foie gras</b> aux 5 épices et Cognac	4.90
Macaron à la crème de <b>foie gras</b> et chutney abricot	3.20
Torchon de <b>foie gras</b> aux 5 épices et cœur aux figes * Accompagnements : confit d'oignons au Sauternes et chutney d'abricot	6.90
Triangle de <b>foie gras</b> au Porto Blanc et pistaches * Accompagnements : confit d'oignons au Sauternes et chutney d'abricot	7.80
Opéra de <b>foie gras</b> aux 4 épices sur son biscuit noisette et glaçage café - dès 20 pers. *	6.50



### Provenances des viandes

Toutes nos viandes sont principalement d'origine suisse, mais peuvent être également d'origine européenne ou extra-européenne :

Agnou	Suisse ou Nouvelle-Zélande
Bœuf	Suisse
Chasse	Suisse ou Autriche
Cheval	Suisse ou Canada
Lapin	Suisse
Poissons de mer	pêche MSC, dont le saumon : Ecosse (UK), Norvège, Alaska (USA)
Poissons d'eau douce	Suisse
Porc	Suisse
Volaille	Suisse ou France



*Nous vous suggérons une liste des différents menus et vous laissons le soin de composer vos menus. Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergie dans les plats des cartes. En cas d'intolérances alimentaires ou allergies, nous vous prions de bien vouloir nous transmettre votre commande lors des heures d'ouverture afin que nous puissions vous fournir les éventuelles informations (tel. 079 617 37 01 ou par e-mail [info@lapassiontraiteur.ch](mailto:info@lapassiontraiteur.ch))*