



# PROPOSITIONS DE COCKTAILS

## **Cocktail dinatoire**

*78 .- par pers.*

### **Apéritifs**

Flûtes croustillantes de Saint Barthélémy  
Rillettes de volaille aux herbes du jardin, toast à l'ail  
Gougère au vieux Gruyère AOP  
Dips de légumes de la ferme et yogourt aux herbes  
Blinis de saumon fumé et fromage frais  
Cracker à la tapenade d'olive noire  
Gaspacho ou potage de saison

### **Mets principaux**

Mini cheeseburger de bœuf Suisse  
Mini burger de saumon, sauce citronnée  
Toast de tartare de bœuf Suisse  
Tataki de thon, sésame noir et mayonnaise wasabi  
Houmous maison et pain pita  
Émietté de sérac aux herbes sur sa focaccia  
Croque à la truffe (ou végétarien)

### **Desserts**

Panna cotta au caramel beurre salé  
Crumble aux fruits de saison  
Brownie au chocolat et graines torréfiés

Nos propositions peuvent être adaptées, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies !  
Toutes les demandes seront étudiées.