



PROPOSITIONS DE COCKTAILS

Cocktail dinatoire

78.- par pers.

Apéritifs

Flûtes croustillantes de Saint Barthélémy
Dips de légumes de la ferme et yogourt aux herbes
Brochette de volaille au thé noir
Tapenade de racines au miel
Mousse de légumes de la ferme d'à-côté
Blinis de truite fumée
Potage froid du moment

Mets principaux

Mini burger de bœuf Suisse au gruyère AOP
Mini burger de saumon, mayonnaise maison
Croustillant de tomme vaudoise
Tartare de bœuf Suisse
Tartare de truite fumée
Émietté de sérac aux herbes
Risotto de betterave

Desserts

Panna cotta au caramel beurre salé
Saladine de fruits de saison et son crumble chocolat
Mousse au chocolat et graines torréfiées

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