APÉRITIFS & COCKTAILS
BANQUETS & SEMINAIRES

LE SALÉ

	Prix par pièce
VELOUTE	
Panais V	4.-
Potimarron éclats de noisettes V	4.-
Carotte au cumin V	4.-
SUSHIS	
Makis: avocat-concombre/ avocat / saumon / thon / crevette/ thon cuit mayonnaise yuzu (2 pièces)	4.-
California Roll : Spicy tuna / Ebi roll / Pika roll/ saumon roll (2 pièces)	4.-
Sashimi : Saumon / Thon/ Daurade	4.-
Nigiri : Saumon / Thon / Daurade / Crevette	5.-
Rainbow saumon grillé, purée avocat et pickles (2 pièces)	5.-
Crunchy tartare de saumon (2 pièces) G	4.-
Crunchy tartare de thon (2 pièces) G	4.-
VÉGÉTAL V	
Gnuddi d'épinard au basilic V L	4.-
Mini pizzetta aux légumes grillés GL	4.-
Panisse de pois chiches, fromage frais aux herbes L	4.-
Ricotta rôti, légumes d'hiver L	4.-

V = Végétarien G = Contient du gluten L = Contient du lactose VE = Végan

APÉRITIFS & COCKTAILS
BANQUETS & SEMINAIRES

	Prix par pièce
EAU	
Salade crabe avocat	5.-
Perche en tempura, sauce tartare G	5.-
Carpaccio de St-Jacques marinées et ponzu G	5.-
Verrine de saumon fumé, yogourt au citron L	5.-
TERRE	
Wrap pastrami, roquette cornichon, fromage frais G L	5.-
Dumpling de bœuf G	6.-
Toast de rillette de poulet G	5.-
Tartare de bœuf, sauce Mama Wong	6.-
VÉGÉTAL V	
Toast champignons, mayonnaise truffe et parmesan L	4.-
Courge, féta et noisette L	4.-
Chou rouge, Philadelphia, marron et miel L	4.-
Foccacia (basilic, roquette, tomates séchées et parmesan) G L	4.-

V = Végétarien G = Contient du gluten L = Contient du lactose VE = Végan

APÉRITIFS & COCKTAILS
BANQUETS & SEMINAIRES

	Prix par pièce
PIÈCES CHAUDES	
Gambas tempura, sauce aigre douce G	6.-
Brochette de poulet au curry	6.-
Mini rösti au Gruyère L	6.-
Mini burger de bœuf et confits d'oignons, sauce teriyaki G	7.-
Mini burger de falafel, sauce yogourt G L V	7.-
Brochette de crevette , piment, ail	8.-
Poulpe grillée, sauce teriyaki G	7.-
Gyoza poêlé : Légumes V G ou Poulet-Légumes G	5.-
PLATEAUX	
Crudités, dips, 2 sauces houmous et yogourt au curry (200 gr pour 2) V	15.-
Sélection de charcuterie et pickles (140gr pour 2)	17.-
Sélection de fromages de la Maison Sterchi (140gr pour 2) V L	19.-

V = Végétarien G = Contient du gluten L = Contient du lactose VE = Végan

APÉRITIFS & COCKTAILS
BANQUETS & SEMINAIRES

LE SUCRÉ V

	Prix par pièce
MACARONS	4.-
Vanille / Chocolat / Framboise ou Pistache	
ENTREMETS	
3 chocolats G L	3.-
Chocolat croquant G L	3.-
Pomme caramel G L	3.-
Exotique G L	3.-
Forêt noire G L	3.-
TARTELETTES	
Citron meringuée G L	3.-
Chocolat et caramel noix de pécan G L	3.-
Exotique G L	3.-
Poire et chocolat G L	3.-

V = Végétarien G = Contient du gluten L = Contient du lactose VE = Végan

APÉRITIFS & COCKTAILS
BANQUETS & SEMINAIRES

Pour assurer la satisfaction des convives, nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives. Le menu choisi est adapté pour les végétariens, régimes particuliers et allergies alimentaires, communiqués 7 jours (jours ouvrables) à l'avance.

L'entrée et le dessert peuvent être remplacés par ceux des autres menus, avec un éventuel supplément.

Nous nous réservons le droit de facturer des suppléments pour tout changement communiqué moins de 72h00 avant l'évènement.

MENU À CHF 55.00 **(SERVI UNIQUEMENT A MIDI)**

Œuf mollet, fondue de poireaux, crème de champignons émulsionnée

Chips de chou kale

Filet de poulet

Pommes boulangère, purée de carottes au cumin

Sauce poulette

Tartelette à la noix de coco et ananas, coulis exotique, glace coco

MENU À CHF 64.00

Déclinaison de betterave, burrata

Filet de loup, riz vénéré en risotto, pousses d'épinard,

Fumet de poisson crémé, œufs de truite et ciboulette

Paris-Brest noisette et mandarine, sorbet clémentine

MENU À CHF 73.00

Velouté de topinambour, poudre de bœuf séché et éclat de noisette

---

Filets de rouget, jus de bouillabaisse, pommes vapeur et brocoli

---

Forêt noire à notre façon, sauce vanille

V = Végétarien G = Contient du gluten L = Contient du lactose VE = Végan

APÉRITIFS & COCKTAILS
BANQUETS & SEMINAIRES

MENU À CHF 84.00
Foie gras
Chutney de mangue, brioche maison

Filet de bœuf rôti
Purée de panais, poires grillées, salsifis

Millefeuille au chocolat noir 70%

Végétarien V

MENU À CHF 50.00 V
Déclinaison de betterave, burrata

Risotto crémeux au potimarron, parmesan et poêlée de champignons de Paris
---
Dessert du menu choisi

MENU À CHF 50.00 V
Velouté de potimarron, émulsion à la châtaigne

Steak de céleri pané, polenta crémeuse au Gruyère, noisettes torréfiées
---
Dessert du menu choisi

V = Végétarien G = Contient du gluten L = Contient du lactose VE = Végan