



Cocktail de 10 à 300 personnes

Le Froid

<i>Cube de Thon</i>	<i>Frs.3.50</i>
<i>Jambon Cru des Grisons</i>	<i>Frs.3.-</i>
<i>Tapenade</i>	<i>Frs.2.-</i>
<i>Tartare de Palée Fumée à Cru aux Lentilles Vertes au Curry</i>	<i>Frs.3.50</i>
<i>Bondelles Fumée Pain aux Graines</i>	<i>Frs.3.-</i>
<i>Tartare de Bœuf sur Toast</i>	<i>Frs.3.-</i>
<i>Saumon Fumé sur Blinis</i>	<i>Frs.4.-</i>
<i>Gravlax à l'Aneth</i>	<i>Frs.2.50</i>

Les Verrines

<i>Tartare de Daurade</i>	<i>Frs.3.50</i>
<i>Caviar d'Aubergines</i>	<i>Frs.2.50</i>
<i>Taboulé Turc à la menthe</i>	<i>Frs.2.-</i>
<i>Magret de Canard Fumé et Fenouil</i>	<i>Frs.4.-</i>
<i>Avocat et Crevettes, Sauce au Cognac</i>	<i>Frs.3.-</i>

Le Chaud

<i>Aileron de Volaille Caramélisé</i>	<i>Frs.3.-</i>
<i>Pizza</i>	<i>Frs.3.-</i>
<i>Ramequin</i>	<i>Frs.3.-</i>
<i>Boulette de Viande d'Afrique du Nord</i>	<i>Frs.3.-</i>

Les Fritures

<i>Friture de Calamaretti</i>	<i>Frs.3.-</i>
<i>Friture de Filet de Perches</i>	<i>Frs.3.-</i>

Mignardises Sucrées

<i>Panacotta aux Fruits de la Passion</i>	<i>Frs.3.-</i>
<i>Profiteroles au Mocca</i>	<i>Frs.3.-</i>
<i>Mini Tartelette au Citron</i>	<i>Frs.2.50</i>
<i>Tuile aux Pistaches</i>	<i>Frs.1.50</i>
<i>Truffé Maison à la Crème de Gruyère</i>	<i>Frs.2.-</i>
<i>Brochette de Fruits</i>	<i>Frs.3.-</i>