

# APÉRITIFS, COCKTAILS & MENUS

## BANQUETS & SEMINAIRES

### LE FROID

Prix par pièce

Houmous de betterave, crevettes et aneth	5.-
Ceviche de loup au leche de tigre et purée de patate douce	5.-
Caviar de brochet fumé, croûtons et crémeux de pommes de terre au haddock	5.-
Salade de poulpe, guacamole d'avocat, œufs de truite et lime	6.-

### LA TERRE

Jambon cru, fromage frais, pamplemousse et sésame	5.-
Tartelette au foie gras de canard et chutney de poires	6.-
Vitello tonnato de veau	7.-
Tartare de bœuf à l'essence de truffe, topinambour et parmesan	7.-

### LE VÉGÉTAL

Guacamole de panais, salade de pomelos façon thaï	4.-
Salade de lentilles vertes et chantilly de pois chiches	4.-
Tartare de betterave au ponzu, livèche et orange	4.-
Texture de céleri pomme, Granny Smith et vinaigrette pimentée	4.-
Maki de poireaux au nori et vinaigrette de gingembre	4.-

# APÉRITIFS, COCKTAILS & MENUS

## BANQUETS & SEMINAIRES

### LE CHAUD

Prix par pièce

#### L'EAU

Mousse de poisson aux fines herbes et beurre blanc aux œufs de truite	5.-
Cromesquis de saumon et émulsion de cresson	5.-
Noix de Saint-Jacques rôtie, noix de cajou et sauce à la clémentine	6.-
Curry de langoustine et aigre doux de mangue	6.-

#### LA TERRE

Croque-monsieur de jambon au Gruyère et béchamel truffée	5.-
Aile de poulet frit façon asiatique	5.-
Croquette de bœuf braisée et sauce siracha	5.-
Tartelette de saucisse de veau et purée de pomme	5.-

#### LE VÉGÉTAL

Velouté de potimarron à la sauge et parmesan	4.-
Champignons sautés et espuma d'œufs brouillés à la truffe	4.-
Tofu de lentilles corail frit, aïoli au curry	4.-
Rösti de pommes de terre au parmesan et à la truffe	4.-
Beignet de Vinzel au Gruyère et kirsch	4.-

# APÉRITIFS, COCKTAILS & MENUS

## BANQUETS & SEMINAIRES

### LES PETITS PLATS DÎNATOIRES

#### Sélection de sushi

Maki Avocat, Concombre, Saumon/Avocat ou Tartare de thon épicé	2.-
California roll Saumon/Avocat, Crevette/Avocat ou Thon rouge/Avocat	3.-
Sashimi Saumon, Thon rouge ou Bar	3.-
Nigiri Saumon, Thon, Dorade, Bar ou Crevette	4.-

#### Dim Sum Artisanal

Gyoza poêlé au porc et au gingembre	4.-
Gao au poulet	4.-
Gao aux crevettes et à la truffe	5.-
Ha Gao au canard à l'orange	5.-
Bao au porc laqué	9.-

#### Sélection gourmande

Mini burger au poulet, fromage, tomate, salade et sauce siracha	5.-
Mini burger végétarien, quinoa, fromage, tomate, salade et sauce Okonomiyaki	5.-
Mini cheese burger, fromage, tomate, salade et sauce teriyaki	7.-
Brochette de poulet au saté, sauce cacahuète	5.-
Brochette de bœuf au paprika et mayonnaise siracha	7.-
Brochette de crevettes à l'ail, piment et fines herbes	7.-
Saumon fumé écossais sur blinis et crème aigrelette	20.-
Huître de Marennes d'Oléron N°3	4.-

## APÉRITIFS, COCKTAILS & MENUS

### BANQUETS & SEMINAIRES

	Prix par pièce
<b>Sélection gourmande</b>	
Pataclette au fromage	4.-
Risotto à la milanaise	7.-
Risotto aux champignons	10.-
Plateau de fromages de la Maison Sterchi	14.-
Pain surprise aux 5 saveurs (60 pcs.)	100.-
Pain surprise végétarien (60 pcs.)	100.-
Pain nordique (48 pcs.)	130.-

### LE SUCRÉ

	Prix par pièce
Macaron au café	3.-
Macaron cassis	3.-
Carré au chocolat noir et fruit de la passion	3.-
Tiramisu banane et spéculoos	3.-
Mini tatin à la pomme	3.-
Cake à la châtaigne et chocolat au lait	3.-
Chou caramel et yuzu	3.-
Mini tartelette lime meringuée	3.-
Parfait litchi et eau de rose	3.-
Riz au lait de coco, coulis de poire aux 4 épices	3.-

## APÉRITIFS, COCKTAILS & MENUS

### BANQUETS & SEMINAIRES

Pour assurer la satisfaction des convives, nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives hormis pour les végétariens et régimes particuliers (à nous communiquer à l'avance).

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

#### MENU À CHF 50.00

Velouté de potimarron au gingembre

Eclats de châtaignes et écume de parmesan

-----

Tajine de poulet au citron

Olives Kalamata, navets, pois chiches, basilic thaï et boulgour

-----

Pomme rôtie aux épices

Crème au lait de coco et croquant à la pistache

#### MENU À CHF 64.00

Salade de poireaux vinaigrette

Mortadelle à la pistache, mizuna et graines de moutarde

-----

Filet de loup

Carottes, gnuddis aux épinards, nage de mangue au curry et pesto de coriandre fraîche

-----

Le pain de Gênes à la noisette

Mousse de yaourt grec et oranges

#### MENU À CHF 70.00

Saumon mariné aux agrumes

Tartine croustillante de chèvre frais, feuilles d'endives et mandarine

-----

Quasi d'agneau et son jus

Risotto aux champignons

-----

Déclinaison de litchis

Mousse aux éclats de marrons confits, crème de marron au rhum

## APÉRITIFS, COCKTAILS & MENUS

### BANQUETS & SEMINAIRES

#### MENU À CHF 78.00

Tartare de bœuf à la truffe (120 gr.)  
Noisette, pickles de topinambour et parmesan

-----  
Cabillaud rôti

Céleri pomme, kaki et bisque de homard à l'argousier

-----  
Bûchette exotique

Croquant feuillantine, biscuit cacao et sorbet passion

#### MENU À CHF 84.00

Carpaccio de poulpe  
Yuzu kosho, œufs de truite et vinaigrette aux agrumes

-----  
Filet de bœuf

Texture de butternut, oranges confites, cardamome verte, grué de cacao  
Sauce barbecue maison

-----  
Charlotte aux poires revisitée

Chocolat 70%, macarons coulis poire aux 4 épices

#### MENU VÉGÉTARIEN À CHF 48.00

Salade de poireaux vinaigrette  
Pistache, mizuna et graines de moutarde

-----  
Rösti de pommes de terre au citron et mousseline  
Champignons de Paris et crème d'oignons

-----  
Pomme rôtie aux épices

Crème au lait de coco et croquant à la pistache