

APERITIFS ET COCKTAILS PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

(A PARTIR DE 15 PERSONNES MINIMUM)

Tour du Pays de Vaud

Assortiment de feuilletés cocktail (2 pièces) – Pommes chips – Cacahuètes - Olives

CHF 9.-

Le Mont Ventoux

5 pièces à choisir « à la carte »

CHF 15.-

Tour de l'Avenir

10 pièces à choisir « à la carte »

CHF 25.-

Tour de Romandie

15 pièces à choisir « à la carte »

CHF 35.-

Nos prix par personne comprennent le service et le matériel.

*Pour les groupes composés de moins de 20 personnes,
les heures de service seront facturées à CHF 40.-/heure à partir de 19h00*

« A la carte »

Pièces froides

Fraicheur de saumon fumé au gingembre, pumpernickel

Kouglof tomate confite-courgette ^{VG}

Assortiment de mini délices garnis

Tartare de boeuf suisse, pain de campagne ^{SL +CHF 2.-}

Tataki de thon miel-sésame ^{SG/SL}

Cannelloni de betterave, condiment herbacé ^{VG/SG}

Gougère à l'Etivaz et craquelin au parmesan ^{VG}

Frittata feta-chorizo ^{SL/SG}

Houmous au cumin, piquillos et pousses d'oignon ^{VG/SG/SL}

Crèmeux petits pois-menthe-coco ^{VG/SG/SL}

Pièces chaudes

Crevettes panées à l'aigre-doux ^{SL}

Samossa de légumes, pesto rosso ^{SL/ VG}

Mini croissant au jambon

Boulettes de veau provençales ^{SG/SL}

Saumon laqué aux agrumes ^{SG/SL}

Brochette de légumes de saison ^{SL/VG/SG}

Riz vénéré aux cébettes ^{SL/VG/SG}

Finger club dinde-avocat

Falafel, sauce tzatziki ^{VG/SG}

Croustillant Etivaz-curry ^{VG}

.

Les douceurs

Blanc-manger rhubarbe-tonka ^{SG}

Brownie ivoire lacté-yuzu ^{SG}

Brochette au deux melons ^{SG/SL}

Sablé cassonade myrtille-violette

Mini burger vanille-fraise-passion

Friand pistache framboise ^{SL}

Opéra de fruits rouges

VG : Ne contient pas de viande et/ou de poisson. Peut contenir des œufs et produits laitiers.

SL : Sans lactose

SG : Sans gluten