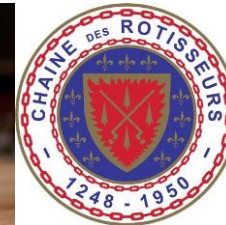


APERITIF ET COCKTAIL PARTY



Confiez-nous vos réceptions

40 ans d'expériences et des collaborateurs de choix, un service professionnel s'adaptant à toutes vos envies



Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Cocktail Party

10 personnes au minimum par thème

Apéritif Classique

Lanière de courgette et jambon cru et fromage
Bruschetta a la tapenade d'olives et olives
Mini navette à la viande séchée
Salade de cervelas et fromage
Briochin au foie gras et chutney
Tartare de bœuf au piment d'Espelette
Magret de canard fumé, fine ratatouille
Frs. 30.- par personne pour 7 unités

Apéritif Asia

Gambas au curry et ananas
Rouleau de printemps aux légumes et chili doux
Mousse de volaille au Kikkoman et sésame
Nouilles chinoise et crevettes sauce thaï
Salade de bœuf Thaïlandaise à ma façon
Roastbeef froid sur concombre
Salade de poulet aux olives
Frs. 30.- par personne pour 7 unités

Apéritif Seafood

Mini Cocktail de crevettes
Saumon fumé et anchois sur blinis
Tartare de saumon aux oignons rouge et mangue
Brochette de crevette géante et courgette
Tartare de bar à l'ail, tomates concassées
Thon snaké au sésame et yuzu, guacamole
Ceviche de poisson aux poivrons
Frs. 30.- par personne pour 7 unités

Apéritif Provençal

Tartare de bœuf au piment d'Espelette
Magret de canard, Boulgour aux légumes épicés
Briochin de foie gras, chutney de fruits
Brochette de mozzarella, tomate, jambon cru
Saumon fumé, anchois mariné sur blinis
Thon snaké au sésame et yuzu, guacamole,
Fine ratatouille, Noix de St-Jacques marinées
Frs. 30.- par personne pour 7 unités

Apéritif VIP

Emietté de crustacé, caviar sévruga, gelée de homard
Thon snaké au sésame, avocat épicé, consommé au Kikkoman, petit légumes
Dos de saumon fumé Balik, œuf de saumon sauvage
Médaillon de homard, caviar sévruga
Tartare de veau, caviar sévruga
5 bouchées frs. 50.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Composez, vous-même, votre cocktail...

Pour un apéritif bref avant un repas, il faut compter 3 pièces par personne.

Pour un apéritif de 1 heure environ, il faut compter 6 à 7 bouchées par personne.

Pour un buffet debout de 2 heures et plus, il faut compter 12 à 15 bouchées par personne

Sur demande, nous pouvons compléter avec des mignardises sucrées

FINGERFOOD

10 personnes au minimum par pièce

Froids

Frs. 4.50 la pièce

Gaspacho à l'huile de persil, pignons de pins grillés
Mini navette au saumon fumé et raifort
Mini navette au beurre frais et anchois
Briochin à la viande séchée
Mini sandwich jambon cru
Crostini de fromage frais aux tomates séchées

Poissons et crustacés froids

Frs. 4.50 la pièce

Tartare de saumon au citron vert, oignons rouges, coulis de mangues
Crevettes marinées, julienne de légumes au sésame
Thon fumé aux sésame, ratatouille à l'huile de noix
Mousse de surimi et tapenade d'olives
Tartare d'avocat et crustacés, vinaigrette moutarde Meaux

Chaud

Frs. 5.00 la pièce

Yakitori de poulet sauce chili
Brochette de bœuf sauce BBQ
Mini tartelette aux poireaux, au fromage, aux oignons

Sucré

Frs. 4.50 la pièce

Macédoine d'ananas à la lime et passion
Brownie au chocolat
Tartelette aux fruits
Macaron
Duo de Truffes au chocolat

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps