

APERITIFS ET COCKTAILS AUTOMNE-HIVER 2023-2024
(A PARTIR DE 10 PERSONNES MINIMUM)

Tour du Pays de Vaud

Assortiment de feuilletés cocktail (4 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

Bouchée de saumon fumé et crémeux au citron vert
Fondant aux tomates séchées et parmesan ^{VG}
Assortiment de mini délices garnis
Tartare de bœuf suisse, copeaux de parmesan ^{SL}
Rémoulade de cèleri en raviole végétale ^{SG/SL/VG}
Millefeuille de viande séchée et Gruyère ^{SG}
Macarons au chèvre et miel de thym ^{SG/VG}
Tataki de thon au sésame ^{SG/SL} +CHF 2.-
Tartelette au butternut et canard fumé
Velouté froid de panais au yuzu ^{VG/SG}

Pièces chaudes

Briochine à l'escargot
Crevettes panées à l'aigre-doux ^{SL}
Nems végétariens, crémeux coriandre ^{SL}
Mini croissant au jambon
Mini burger VéloDrome +CHF 2.-
Cubisme de saumon à l'aneth ^{SL/SG}
Brochette de légumes de saison ^{SL/VG/SG}
Risoni crémeux au poivre rose ^{VG}
Mini ramequin à l'Etivaz ^{VG}
Falafel, sauce tzatziki ^{VG/SG}

Les douceurs

Verrine blanc-manger ananas et gingembre ^{SG}
Macaron cassis-violette ^{SG}
Chou croustillant Paris-Brest
Brochette de fruits de saison ^{SG/SL}
Sablé mangue-café Tonka
Moelleux épicé aux fruits du soleil
Financier chocolat Earl Grey
Mont-blanc à la châtaigne ^{SG}

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

SL : Sans lactose

SG : Sans gluten