



Cocktail 1

Froid:

Mini Bretzel maison au jambon cru et pousses d'oignons
Rouleaux de Pastrami en gelée
Toast rustique aux champignons des bois
Dés de fromage sur pain de seigle et courge à l'aigre doux
Wrap au saumon fumé

Chaud:

Mini burger de veau maison
Brochette de volaille mariné au Fendant
Stick de polenta grillé

Sucré:

Pavé à la châtaigne
Tartelette au citron meringuée
CHF 48.00

Cocktail 2

Froid:

Terrine de foie gras
Tartare de bœuf
Mousse de carottes gingembre et magret de canard fumé
Boulette de lentille corail
Mousse de sérac et perles de seigle
Tartare de truite marinée et chutney de pommes au curry

Chaud:

Dés de veau au curry jaune et lait de coco
Saté de gambas à la citronnelle
Bouché de riz jasmin et laitue

Sucré:

Panna cotta et brunoise de mangue
Crumble aux poires
Cube de chocolat noir et glaçage café
CHF 58.00



Cocktail 3 (Chasse)

Froid:

Mousse de foie gras et gelée de Porto
Pâte de veau au Calvados
Tartare de cerf et chutney de patate douce
Feuilleté aux champignons des bois
Bavarois de topinambour
Filet de féra mariné, pain grillé au beurre citron

Chaud:

Mini burger de chevreuil
Brochette de sanglier aux trois poivres
Stick de polenta grillé
Chou de Bruxelles

Sucré:

Mousse de marron et poire caramélisée
Cheesecake spéculoos
CHF 62.00