



Cocktail dînatoire valaisan

Froid:

Mini Bretzel maison à la viande séchée
Saucisse au seigle
Verrine de tartare de légumes
Tartare de champignons frais
Mousse de truite fumée et légumes
Fromages valaisans

Chaud:

Mini raclette
Stick de polenta au jambon cru
Brochette de volaille mariné au Fendant

Sucrée:

Clafoutis aux fruits de saison
Tartelette à la crème
42.00

Cocktail dînatoire exotique

Froid:

Feuilleté farci de veau épicé
Tataki de filet de bœuf mariné au gingembre
Tartare de thon rouge et salade d'algues wakame
Crabe cakes et sauce piments doux
Verrine de guacamole et crudités
Wrap aux légumes et mangue

Chaud:

Saté de gambas à la citronnelle
Curry de porc
Velouté d'oignons doux au lait de coco et combava
Bouché de riz jasmin

Sucrée:

Blanc manger au lait de coco et brunoise de fruits exotiques
Cube au chocolat noir et glaçage fruits de la passion
48.00

Les prix s'entendent en CHF et par personne, hors TVA

Contactez nous!

Téléphone
(+41) 79 683 02 04

Adresse
Rue du Grand Clos 77
1913 Saillon

Mail
info@gourmandcatering.ch

Cocktail à composer minimum 10 pièces

Bouchées végétariennes

Bouchées de polenta à l'infusion d'herbes et olive	1.50
Demi-lune feuilletée aux champignons des bois	2.00
Dés de fromage d'alpage et courgettes aigre doux	1.50
Mousse de sésac sur pain de seigle	2.00
Quiche aux poireaux	2.00
Quiche au fromage	2.00
Crostini à la feta et aux légumes	2.50
Tartine au caviar d'aubergine	2.00
Feuilleté aux épinards	2.00
Tomates cocktail farcies au fromage frais et pesto	2.00
Truffes au fromage multicolore	2.00
Poivrons à l'italienne	2.00

Bouchées viande et poisson

Aspic de jambonneau	2.50
Tête marbrée	2.00
Brochette de mangue et jambon cru du valais	2.00
Roulé de roast-beef et salade croquante	2.50
Toast de tartare de bœuf	2.50
Chausson d'agneau	2.50
Fines tranches de volaille, crème fraîche au citron vert	2.50
Cromesquis de foie gras	3.00
Mousse de foie gras et gelée d'expresso	3.50
Sushi valaisan à la viande séchée	2.50
Saucisson en croûte	1.50
Dés de saumon et mousse d'avocat	3.00
Triangle au thon cuit et curry	2.00
Mousse de truite fumée	2.00
Brochette de gambas et fenouil	2.00
Tartare de thon citron vert et huile de sésame	3.50
Tartare de saumon	3.00
Verrine de gambas, sauce cocktail au vieux whisky	2.00
Mini Bretzel maison au saumon fumé	2.50
Rillettes de saumon à l'ancienne	3.00

Les prix s'entendent en CHF et par personne, hors TVA

Contactez nous!

Téléphone
(+41) 79 683 02 04

Adresse
Rue du Grand Clos 77
1913 Saillon

Mail
info@gourmandcatering.ch

Bouchées chaudes

Risotto aux morilles	5.00
Brochettes de poulet soja-gingembre et riz parfumé	4.00
Saté de gambas à la citronnelle	3.50
Boulette de bœuf épicée	2.50
Petite pomme de terre au lard	2.00
Arancini jambon-mozzarella	2.50
Mini Raclette	2.50

Potages

Crème d'endives et pommes golden	2.50
Crème de carottes à l'orange et au gingembre	2.50
Gaspacho	3.00
Vichyssoise	2.50

Pâtisseries

Mini Tartelette à la crème	1.50
Mini Tartelette au citron meringuée	1.50
Mini Tartelette au vin cuit	1.50
Tiramisu fraise-rhubarbe	2.50
Mousse de Toblerone noir et blanc	2.50
Mousse aux fruits de saison	2.00
Mousse de fraises	2.00
Mini salade de fruits	2.00
Carré Fondant au chocolat	1.50
Crème citronnée et fraises à la verveine	2.00
Crumble aux pommes et miel de fleurs d'acacia	1.50
Clafoutis aux cerises	2.00
Tiramisu à la liqueur de café	2.50
Blanc manger et compote d'épines vinettes	2.00
Feuilleté aux pommes et cannelle	1.50
Chou farci à la crème pâtissière	1.50
Mousse au chocolat noir grand cru	2.50
Verrine spéculos	2.00

Les prix s'entendent en CHF et par personne, hors TVA

Contactez nous!

Téléphone
(+41) 79 683 02 04

Adresse
Rue du Grand Clos 77
1913 Saillon

Mail
info@gourmandcatering.ch