



## Cocktail dînatoire valaisan

### *Froid:*

Mini Bretzel maison à la viande séchée  
Terrine de lapin  
Verrine d'asperges  
Tartare de champignons frais sur pain grillé  
Mousse de truite fumée et légumes  
Fromages valaisans sur pain de seigle

### *Chaud:*

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

### *Sucrée:*

Pomme au four revisitée  
Tiramisu à la rhubarbe  
42.00

## Cocktail dînatoire exotique

### *Froid:*

Feuilleté farci de veau épicé  
Tataki 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

### *Chaud:*

Saté de gambas à la citronnelle  
Curry de porc  
Crème d'asperges blanches au poivre rose  
Bouché de riz jasmin et laitue

### *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
Verrine de tartare d'asperges blanches	4.00
Feuilleté d'asperges blanche du Valais	3.00
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	1.50
Quiche aux poireaux	2.00
Quiche au fromage	2.00
Crostini à la feta et aux légumes	2.00
Tartine au caviar d'aubergine	2.00
Feuilleté aux épinards	2.00
Verrine gourmande aux deux asperges	3.00
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	2.00
Tête marbrée	2.00
Brochette de mangue et jambon cru du valais	1.50
Roulé de roast-beef et salade croquante	2.00
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	2.50
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 asperges et morilles	4.00
Brochettes de poulet soja-gingembre et riz parfumé	3.00
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'asperges	3.00
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

Tartelette à la crème	1.50
Tartelette au citron meringuée	1.50
Tartelette au vin cuit	1.50
Tiramisu fraise-rhubarbe	2.50
Mousse de Toblerone noir et blanc	2.50
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 de St. Domingue	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