

---

*Dans le jardin ou dans nos salons d'époque*

*Nous vous proposons*

**Les Apéritifs :**

*Un apéritif se sert debout et comprend entre 3 et 8 bouchées par personne. Ces apéritifs sont des mises en bouche et sont généralement servis avant un repas.*

*Un minimum de 15 convives est requis pour la préparation du Jardin et du Sphinx.*

***La grignoterie à chf. 5.50 par personne***

*Cœurs feuilletés aux tomates, olives marinées et mini-chou au fromage*

***Le Jardin à chf. 15.- par personne***

*Verrine au chèvre frais, tomates séchées et olives*

*Bruschetta à la tomate et parmesan*

*Crostini au foie de volaille et lard*

*Cake salé au saumon*

*Dips du moyen orient*

***Le Sphinx à chf. 25.- par personne***

*Canapés au carpaccio de bœuf et parmesan*

*Canapés au saumon marinée au citron vert*

*Canapés au jambon de campagne*

*Cuillerée à la rilette de poisson fumé du lac*

*Roulade d'aubergine*

*Mini mozzarella et tomate cerise*

*Mini panier de poulet à la thaï*

*Pruneaux au lard,*

*Mini vol-au-vent*

---

**Cocktails dînatoires :**

*Le cocktail dînatoire se sert debout et comprend entre 12 et 20 bouchées par personne. Il remplace un repas. Un minimum de 25 convives est requis pour la préparation de ces cocktails.*

**Rousseau**

**Froid**

*Canapés au tartare de saumon mariné et citron vert  
Biscuit au parmesan, féta et tomates cerises  
Roulade bœuf aux légumes façon thaï  
Pruneaux au lard  
Roulade d'aubergines*

**Chaud**

*Arranchini aux fruits de mer  
Brochette de poulet, sauce cacahuète  
Samosas de légumes et chili sauce  
Goujonettes de poissons, sauce tartare*

**Sucré**

*Brochette de fruits frais  
Brownis au chocolat  
Mini tartelette au citron*

*Chf. 39.- par personne*

---

## **DuPeyrou**

### **Froid**

*Roulade d'aubergine farcie*  
*Ceviche de poissons de mer au lait de coco*  
*Canapés au foie gras des Landes*  
*Verrine de crabe à l'avocat*  
*Canapés au tartare de veau*  
*Mini panier de salade de poulet à la thaï*

### **Chaud**

*Mini Lamburger DuPeyrou*  
*Noix de St-Jacques au lard*  
*Brochette de poulet à la citronnelle*  
*Risotto aux truffes*  
*Brochette de bœuf, sauce Teriaky et oignons tige*  
*Sucettes de crevettes en habit de cocoe*

### **Sucré**

*Brochettes de fruits frais*  
*Croustillant au chocolat*  
*Eclairs au café*  
*Mini - tartelette au citron*  
*Mini-crème brûlée*

*Chf. 69.- par personne*

---

### **Apéritifs de mariage**

*Nos forfaits pour apéritifs de mariage sont servis à partir de 25 personnes pendant une heure et demie de temps, ils comprennent les bouchées mentionnées ci-dessous et les boissons. Au-delà du temps attribué, seules les boissons servies en sus seront facturées.*

### **Apéritif de mariage « Passion » à chf. 29.- par personne**

#### **Amuse-bouche**

*Assortiments de petits feuilletés, croissants au jambon, mini pizza et olives marinées  
Assortiment de finger sandwiches (au saumon fumé, au jambon et végétarien)  
Dips du Moyen Orient*

#### **Boissons**

*Vin blanc de Neuchâtel, Rosé de Gamay, Jus d'oranges et pamplemousse, eau minérale plate et gazeuse*

### **Apéritif de mariage « Romantique » à chf 49.-**

#### **Amuse-bouche**

*Assortiments de petits feuilletés, olives marinées, biscuits au parmesan*

*Canapés au saumon fumé et citron vert, Canapé au carpaccio de bœuf, Crostini au foie de volaille, mini mozzarella et tomates, cuillerées de salade grecque, roulade d'aubergines, panier à la salade thaï, mini vol-au-vent au poulet, rouleaux de printemps et sauce chili, pruneaux au lard, Sucette de crevettes en habit de coco*

#### **Boissons**

*Bowl au Mousseux et fruits frais, Bowl sans alcool et fruits frais, Pinot noir de Neuchâtel, Bières, Jus d'orange, pamplemousse et ananas, eau gazeuse et plate.*

---

***Buffet Finger food servi à midi pour les séminaires***

*Potage de saison*

*Baguettes surprises (mini sandwichs au saumon, poulet et jambon)*

*Tartine au parfait de foie de volaille Maison et crudités*

*Plateau de fromages*

*Tarte de saison*

*Panier de fruits frais*

***Chf. 35.- par personne***

**Sélection d'amuse-bouche à la carte**  
(minimum 20 personnes)

**Amuse-bouche :**

**Les feuilletés**

Sélection de petits feuilletés	p.personne	Chf. 3.50
Croissants au jambon	La pièce	Chf. 2.50
Feuilleté au fromage	La pièce	Chf. 2.--
Feuilleté à la féta et épinard	La pièce	Chf. 2.--
Feuilleté au saumon	La pièce	Chf. 2.50

**Froids**

Pommes gaufrette	Les 100 gr.	Chf. 7.--
Olives marinées	Les 100 gr.	Chf. 6.--
Biscuits au parmesan, féta, romarin et tomates cerises	La pièce	Chf. 2.--
Plateau de fromages et ballons de pain	p.personne	Chf. 6.50
Meule de Parmesan et vinaigre balsamique	le kg	Chf. 38.--
Plateau de viande froide et grappe de pain	p.personne	Chf. 8.--

**Les Canapés**

Canapé au jambon de campagne	La pièce	Chf. 3.20
Canapé au saumon mariné au citron vert	La pièce	Chf. 3.50
Canapé au fromage de chèvre au parfum de Provence	La pièce	Chf. 2.80
Canapé au caviar d'aubergine aux anchois	La pièce	Chf. 2.80
Canapés aux rillettes de poissons fumés du lac	La pièce	Chf. 3.50
Crostinis au roastbeef et sauce tartare	La pièce	Chf. 4.--
Crostinis au foie de volaille	La pièce	Chf. 3.--
Canapés au foie gras de landes, chutney à la figue	La pièce	Chf. 5.--
Canapés au carpaccio de bœuf et parmesan	La pièce	Chf. 3.80
Thon à la japonaise	p.personne	Chf. 3.50
Rillettes de saumon fumé au gingembre	La pièce	Chf. 3.50
King fish au sésame	La pièce	Chf. 3.50
Ceviche de poisson de mer au cresson et lait de coco	La pièce	Chf. 3.50
Cuillerée de homard et coulis de mangue	La pièce	Chf. 5.-
Mini panier farcis au poulet et avocat	La pièce	Chf. 2.50
Cuillerée de salade grecque	La pièce	Chf. 1.80
Cuillerée de salade thaï	p.personne	Chf. 1.80
Eclair de mousse de saumon fumé	p.personne	Chf. 2.80
Tomate et mozzarella	La pièce	Chf. 1.80

*Plateau de sushis (prix sur demande)*

*Huîtres sur glace (prix sur demande)*

### **Chauds**

<i>Quiche lorraine</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Goujonnette de perches, sauce tartare</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Pruneau croustillant au lard fumé</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 1.80</i>
<i>Mini pommes de terre farcies au caviar et crème aigre</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.50</i>

### **Les Brochettes**

<i>Satays de poulet et sauce cacahuètes</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Satays d'agneau, sauce yoghurt</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Brochette de bœuf Teriaky (japonais)</i>	<i>p. personne</i>	<i>Chf. 4.--</i>
<i>Aile de poulet au soja et miel</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Noix de St-Jacques au lard</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 4.50</i>
<i>Bouchée de poulet à l'orientale</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.20</i>
<i>Mini-Lamburger DuPeyrou</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.80</i>
<i>Sucette de crevette en habit de coco</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Mini-Pizza</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.-</i>
<i>Samosas végétariens</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.-</i>
<i>Rouleaux de printemps, sauce chili</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.-</i>
<i>Roulade d'aubergines</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.-</i>

### **Sucrés**

<i>Mini-crumble</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Mini crème brûlée</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Brochette de fruits</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Eclairs au café</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.50</i>
<i>Tuile au thym et fruit de la passion</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 1.-</i>
<i>Tartelette au citron</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.-</i>
<i>Arbres à fraises (en saison seulement)</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 4.50</i>

<i>Croustillant au chocolat</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Glace à l'azote liquide</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.-</i>

### ***Nos propositions de vins pour apéritifs rafraîchissants***

<i>Blanc cassis</i>	<i>Chf. 48.- lt.</i>
<i>Chasselas de la région</i>	<i>Chf. 39.50 bt</i>
<i>Pigmentum, Vin de Gascogne, sec mais fruité</i>	<i>Chf. 39.- bt.</i>
<i>Pinot gris, Réserve DuPeyrou</i>	<i>Chf. 57.- bt.</i>
<i>Chardonnay, Réserve DuPeyrou</i>	<i>Chf. 58.- bt.</i>
<i>Œil-de-Perdrix , Réserve DuPeyrou</i>	<i>Chf. 49.50 bt.</i>
<i>Pinot noir, Réserve DuPeyrou</i>	<i>Chf. 49.50 bt</i>
<i>Mauler, brut, vin mousseux</i>	<i>Chf. 64.- bt.</i>
<i>Champagne Maison, Lasalle, 1<sup>er</sup> cru</i>	<i>Chf. 89.- bt.</i>
<i>Jus orange, pamplemousse ou pommes</i>	<i>Chf. 15.- lt.</i>
<i>Bowl de petites bulles et fruits frais (alcool)</i>	<i>Chf. 79.- lt.</i>
<i>Cocktail de fruits exotiques (sans alcool)</i>	<i>Chf.45.- lt.</i>
<i>Lt eau minérale plate ou gazeuse</i>	<i>Chf. 11.-50 lt.</i>
<i>Bières diverses</i>	<i>dès Chf. 5.50- bt</i>

*Sur demande, nous tenons également à votre disposition la carte des vins détaillée et millésimée*

*Les prix affichés sont sous réserve de modifications*