

Le Sumo

.....

dès 25 personnes

Amuse-bouches

Salade de chou chinois aux champignons noirs / Assortiments de Dimsum
mini-rouleaux de printemps / crevettes panées coco, sauce soja

Plats chauds au choix

Émincé de volaille à l'aigre-doux aux pousses de soja et riz Basmati
ou
Émincé de filet de canard à l'ananas et riz Basmati

Dessert

Salade de fruits exotiques au saké

Prix par personne : CHF 48.- / € 32

Le Suisse

.....

dès 25 personnes

Amuse-bouches

Assortiment de charcuteries et fromages de pays sur miroir
(viande séchée, jambon cru, gruyère, tête de moine...)
Quiche au fromage de Gruyère / Flamiche aux poireaux

Plats chauds au choix

Saucisson vaudois et compote de poireaux à la crème
ou
Émincé de veau avec ses galettes de rösti

Dessert

Coupe de petits fruits rouges, double crème de Gruyère et meringue

Prix par personne : CHF 48.- / € 32

COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL

Les mets froids

		CHF	€
Snackers (mélange)	100g	6.-	4
Feuilletés assortis : anchois, cumin, fromage	100g	10.-	7
Flûte : au sel, sésame, nature, pavot	100g	9.-	6
Plat de viande séchée et pain de seigle aux noix	100g	28.-	19
Mini sandwich « pain au lait » garni au choix : jambon, viande séchée, thon, tomate, fromage	la pièce	3.20	2.10
Mini pâté en croûte cocktail	3 pièces	3.-	2
Assortiment de canapés :			
- jambon, crevettes, fromage, tartare de boeuf	la pièce	2.50	1.70
- saumon fumé	la pièce	3.50	2.40
Pain Surprise garni de sandwiches variés : fromage frais aux herbes, jambon, saumon	30 mini-clubs	74.-	49
Pain Surprise Scandinave	48 mini-clubs	92.-	61
Éventail de mini brochettes de tomate et mozzarella, sauce basilic	30 pièces	50.-	33
Ardoise valaisanne :			
Gruyère, viande séchée, oignons, tête de moine, jambon cru, cornichons	1 pièce	60.-	40
Panier de « croque-légumes », sauces assorties (20 personnes)	le panier	45.-	30
Hosomaki sushi assortis	18 pièces	60.-	40

Les mets chauds

		CHF	€
Mélange de raviolis chinois	la pièce	2.20	1.50
Mini rouleau de printemps	la pièce	2.20	1.50
Crevette panée coco, sauce aigre-douce	la pièce	3.20	2
Mini flamiche au fromage	la pièce	3.-	2
Mini quiche lorraine	la pièce	3.-	2
Mini quiche aux oignons	la pièce	3.-	2
Mini pizza aux poivrons doux	la pièce	3.-	2

Les mets chauds dînatoires (debout)

		CHF	€
Saucisson vaudois et compote de poireaux à la crème	par personne	13.50	9
Jambon à l'os et gratin dauphinois (30 personnes)	par personne	14.50	9.70
Émincé de veau à la crème et sa galette de rösti	par personne	16.00	10.70
Émincé de filet de canard à l'ananas, riz parfumé	par personne	14.50	9.70
Émincé de volaille aigre doux aux pousses de soja et champignons, riz basmati	par personne	13.50	9

Les douceurs

		CHF	€
Mini tartelette aux fruits (selon saison) : fraise, kiwi, citron meringuée, framboise, myrtille	la pièce	2.80	1.90
Mini brochette de fruits (litchis, ananas, kiwis) au gingembre	la pièce	3.-	2
Mini chou à la crème fraîche	la pièce	3.-	2
Petits fours glacés, mini chou, mini tartelette aux fruits	48 pièces	130.-	90