



Apéritif No 13

16,50 / pers.

Roulade de chèvre et viande séchée sur pain foncé
Mini tartare de bœuf Val d'Hérens au Genépi
Bruchetta tomates et mozzarella
Saladine de volaille au curry et ananas
Verrine de mousse d'avocats et gambas aux citrons verts
Saladine de riz aux mangues
Verrine de gorgonzola aux noix
Verrine de haddock fumé et mousse de poivrons rouges
Pruneau au bacon

Dès 20 pers.

Cocktail dinatoire du terroir

0,00 / pers.

Le buffet froid
Rillette de truite fumée sur toast
Bruchetta aux tomates et sérac à l'ail des ours
Verrine de filet canard fumé compoté de golden au safran
Ramequin au lard du Valais et fromage d'alpage
Rouelle de viande séchée et fromage de chèvre sur pain noir
Dibs de légumes croquant et ses sauces à la verveine et aux herbes du Grand-St-Bernard
Tomates cherry au chèvre- pommes et noix
Verrine d'asperges et tuile de jambon cru du Valais
Saucisson Valaisan en Brioche
Le buffet chaud
Yakitori de volaille au miel
Boulette de bœuf à la Syrah
Cube de travers de porc au balsamique
Vol au vent aux champignons
Rissolle de risotto au gruyère
Le buffet des douceurs
Mini tartelette aux noix
Verrine de mousse de framboises
Verrine de fraises au vin cuit
Carré aux pommes
Verrine de fruits frais au Génépi

Dès 30 pers.

Apéritif No 15 (Belle saison)

24,00 / pers.

Pic filet de canard aux dattes
Blinis de saumon fumé maison aux herbes et fromage blanc et tomates séchées
Verrine de queue de crevettes safranée et ratatouille du Sud
Tartine croustillante avec sa roquette à l'huile d'olive ,feta et coppa
Mini cake salé aux olives
Dibs de légumes et ses sauces
Brochette de melon et Jambon séché du Valais
Soupe fraîche Iberique et crème fouettée
Mini tartare de boeuf au cognac
Brochette de pruneau au bacon
Panna cotta de mousse de foie gras de canard et sa gelée de mangues

Dès 30 pers.

apéritif No 11

14,50 / pers.

Plat valaisan : viande séchée - jambon cru du Valais
lard sec - saucisse à l'ail
pain de seigle beurré – pain blanc
Condiments : cornichons, petits oignons
Pain surprise : mousse de saumon-fromage et ciboulette
mousse de canard au porto
Feuilletés salés
Croissants au jambon
Mini pizzette
Mini ramequins au lard et fromage
Rosaces de fromage
Pour tous vos apéritifs de plus de 180 personnes
= réduction de CHF 2.- par apéritif complet

Dès 15 pers.



apéritif No 12

13,00 / pers.

Assortiment de feuilletés
Les canapés variés
salami et cornichons
jambon cuit aux ananas
mousse de canard au vieux Porto
Bruschetta aux tomates et mozzarella
Mousse de thon et oeuf dur
saumon fumé maison et pousses oignons
crevettes océaniques

Dès 15 pers.

apéritif No 14

15,00 / pers.

Dibs de légumes et ses sauces
hérisson tomates et mozzarella
mini ramequin aux poireaux
mini pizza Milanaise
mini canapé à la mousse de canard
mini canapé du primeur
mini canapé rôti de porc
saladine de crevettes et avocat
mini tartare de saumon fumé aux mangues
saladine de mirepoix de légumes du Sud

Dès 20 pers.