



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.