



## Liste de prix

### Apéritifs froids

Canapés classiques Pain toast beurré garni salamis - jambon -rôti -du primeur- tomates et oeuf dur	La pièce	<b>1,50</b>
Canapés Valaisan Viande séchée - jambon cru - fromage	La pièce	<b>1,60</b>
Canapés aux poissons Pain toast beurré garni Saumon -tartare de saumon -thon -crevettes	La pièce	<b>1,60</b>
Bruschetta tomates et mozzarella	La pièce	<b>1,50</b>
Mini tartare de boeuf au cognac	La pièce	<b>1,80</b>
Hérisson de tomates baby et Mozzarella crème de basilic Dés 8 pers	Par pers	<b>3,70</b>
Dibs de légumes frais et ses sauces(curry-thai-tartare)	Plateau de 8 p	<b>30,00</b>
Mélange feuilleté environ 8 à 10 pces pour 100 gr	Les 100 gr	<b>6,30</b>
Minis croissants au Jambon environ 8 pièces pour 100 gr	Les 100 gr	<b>6,60</b>
Mini ramequin lard et fromage Mini ramequin aux oignons et fromages Mini ramequin aux poireaux	La pièce	<b>1,60</b>
Mini pizzette	La pièce	<b>1,80</b>
Le pain surprise Tartare de saumon - Mascarpone et ciboulette - mousse de canard ( environ 35 minis sandwichs farcis)	Pour 6 pers	<b>42,00</b>
Le pain surprise Valaisan Vieux fromage - viande séchée et jambon cru du Pays environ 40 minis sandwichs farcis	Pour 8 pers	<b>58,00</b>
Le plat Valaisan Jambon cru et viande séchées du Valais Vieux fromage et pain seigle beurré 100 gr par pers	Par pers	<b>9,50</b>
Le plat Valaisan Jambon cru et viande séchées du Valais Vieux fromage et pain seigle beurré 120 gr par pers	Par pers	<b>11,00</b>
Le plat Valaisan Jambon cru et viande séchées du Valais Vieux fromage et pain seigle beurré 140 gr par pers	Par pers	<b>14,00</b>
Mini pâté en croûte de lapin et veau ( cocktail ) en tranches	La tranche	<b>1,50</b>



## Liste de prix

Mini sandwiches Viande, poisson, fromage et végétarien	dés 8 pers/la	<b>2,50</b>
Roulade de wrap végétarienne Roulade de wrap à la mousse de thon et citron vert Roulade de wraps chorizo	1 pce	<b>1,00</b>
Roulade antipasti de courgettes et fromage blanc	dés 15 pers. la	<b>1,35</b>

## Verrines et saladines salées (plateau

Verrine de volaille au curry et ananas Verrine de crevettes et guacamole d'avocats au miel Verrine de queue de gambas et mousse de mangues Verrine fromage blanc et tuile de bacon et noix Verrine de mousse thon et Pommes vertes	La pièce	<b>3,00</b>
Verrine de tartare de légumes Verrine de saladine de riz aux mangues Verrine de tomates et mozzarelles	La pièce	<b>2,50</b>

## Apéritifs chauds

Pommes raclette au vieux fromage et lard	dés 15 pers. la	<b>2,20</b>
brochette de volaille Thaï et sa sauce satay	dés 15 pers. la	<b>1,80</b>
Stick de volaille frit sauce curry	dés 15 pers. la	<b>2,20</b>
Mini saucisse en croûte	dés 15 pers. la	<b>2,00</b>
Boulette de risotto safranée croustillante	dés 15 pers. la	<b>1,00</b>
Mini Travers de porc aux fruits des bois	dés 15 pers. la	<b>2,50</b>
Mini saucisse de veau au lard	dés 15 pers. la	<b>2,10</b>
Feuilleté d'escargot à l'ail des ours	dés 15 pers. la	<b>2,80</b>
Mini feuilleté aux champignons des bois	dés 15 pers. la	<b>2,60</b>
Brochette de boeuf Val d'Hérens à l'Humagne	dés 15 pers. la	<b>3,20</b>
Brochette de veau aux 5 poivres	dés 15 pers. la	<b>3,20</b>

## Verrines sucrées ( plateau de 12 pces



## Liste de prix

Verrine duo de mousse au chocolat	La pièce	<b>3,00</b>
Verrine mousse aux fruits des bois		
Verrine au tiramisou		
Verrine de fruits frais et coulis de framboise		
Verrine crème Catalane		
Verrine Panna cotta mangue		

## Mignardises sucrées ( plateau de 15

Mini tartelette citron	La pièce	<b>1,80</b>
Mini tartelette aux fruits de saison		
Mini choux à la crème		
Mini mille feuilles		
Mini chocolat framboise		