



## 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.