



SERVICE TRAITEUR

Apéritif

Verrines (prix par pièces)

Crème de mascarpone accompagnée d'un sauté de poivrons	2.50.-
Gaspacho	2.50.-
Ragout de melon avec chips de jambon cru	2.50.-
Crème ricotta -basilic avec ragout de tomates et jambon de Parme	3.-
Salade de poulet-curry-ananas	3.-
Crème au fromage frais a l'aneth avec lamelle de saumon fumé	3.-
Tartare de légumes sur un caviar d'aubergine	3.-
Crème de saumon fumé garnie d'une brunoise de concombre	3.50.-
Tartare d'avocat avec crevette rose	3.50.-
Cocktail de crabe royal et agrumes	3.50.-
Cocktail de crevette/écrevisse	3.50.-
Tartare de bœuf classique	4.-
Tartare de saumon huile d'olive-aneth-citron	4.-
Tartare de thon blanc-ananas avec une crème au lait de coco et coriandre	4.-

SERVICE TRAITEUR

Apéritif

Cuillères/piques (prix par pièce)

Maki au thon	1.-
Maki thon-concombre	1.-
Maki thon-avocat	1.-
Maki au saumon	1.-
Maki saumon-avocat	1.50.-
Maki saumon-concombre	1.50.-
Maki a l'avocat	1.50.-
Maki au concombre	1.50.-
Maki à la mangue	1.50.-
Sashimi saumon avec riz blanc au coriandre	2.-
Sashimi de thon avec riz blanc au coriandre	2.-
Cube de fromage/ raisins	1.-
Cube de feta/ concombre	1.-
Cube de feta avec olives vertes et noires	1.-
Petit brochette tomate-mozzarella-basilic	1.-
Pruneau séché enrobé de lard grillé	1.-
Fromage frais à l'orange garni de magret de canard fumé	1.-
Crêpes à la crème de saumon fumé avec des pousses d'oignons	2.-
Crêpes à la crème de tomate séchée avec jambon de Parme et roquette	2.-
Mousse au saumon fumé garnie de lamelle de concombre	2.-
Mousse au foie gras et figues	2.-
Mousse de tomate séchée avec chips de jambon de Parme	2.-
Chèvre frais avec lamelle de saumon fumé	2.-
Crème de ricotta basilic garni de lamelles de tomates séchées et jambon de Parme	2.-



SERVICE TRAITEUR

Apéritif

Snacks (Forfait pour 5 personnes)

Flûtes au sésame, fromage, paprika	10.-
Chips	10.-
Cacahuètes	10.-
Bretzel/Sticks salés	10.-
Tortilliachips avec guacamole	15.-
Tortilliachips avec salsa mexicaine	15.-
Mélange de noix salés	15.-
Olives diverses	15.-
Grissinis enrobés de jambon cru	15.-
Bâtonnets de légumes crus avec sauce tartare, cocktail et curry	20.-
Assortiment d'anti pasti méditerranéen	20.-

Plateau garni (Forfait pour 5 personnes)

Variation de fromage	40.-
Variation de charcuterie	40.-
Variation mixte fromage/charcuterie	40.-
Variation de poissons fumés et marinés	50.-



SERVICE TRAITEUR

Apéritif

Mini-Quiches / Feuilletés / Snacks chauds (prix/pièce)

Quiche au fromage	1.-
Quiche aux épinards	1.-
Quiche à la tomate	1.-
Quiche aux poireaux et lardons	1.-
Mini-Pizza (Ingrédients au choix)	1.50.-
Pain à l'ail	1.50.-
Croissants au jambon	2.-
Feuilletée de saucisse de francfort	2.-
Feuilletés aux légumes méditerranéens	2.-
Bruschetta	2.-
Feuilletés aux saumons	2.50.-
Mini cheeseburger	2.50.-
Mini hot Dog	2.50.-

SERVICE TRAITEUR

Apéritif

Canapés sur pain baguette (prix par pièce)

VIANDE

Salami	2.-
Jambon	2.-
Jambon de dinde	2.-
Jambon cru	3.-
Viande séchée du Grison ou Valais	3.-
Bresaola	3.-
Crème de tomate séchée et jambon de Parme	4.-
Tartare de bœuf	4.-
Roastbeef	4.-
Foie gras	4.-

FROMAGE

Fromage frais aux herbes	2.-
Pesto-mozzarella	2.-
Gruyère/Comté	2.50.-
Fromage à croûte fleurie et raisin (Brie, Tomme, Camembert etc...)	3.-
Chèvre frais au miel	3.-
Crottins de chèvre chaud au miel et thym	3.50.-

POISSON

Crème d'anchois	2.-
Thon	2.-
Truite fumée	3.-
Saumon fumé	4.-

VÉGÉTARIEN

Concombre	2.-
Mini-asperges	2.-
Œufs	2.50.-
Caviar d'aubergine	3.-