



PROPOSITIONS D'APÉRITIFS

Nous préparons volontiers un buffet avec différentes variétés de canapés à 2.- CHF par pièce.
Vous pouvez choisir le nombre de canapés que vous souhaitez par personne.

Nous recommandons:

Petit apéritif: 1 à 7 pièces par personne si l'apéritif est suivi d'un déjeuner/dîner

Apéritif moyen: 7 à 15 pièces par personne (par exemple après une réunion sans déjeuner/dîner)

Grand apéritif: nous recommandons 15 à 22 pièces par personne (en remplacement du déjeuner/dîner)

Nos apéritifs sont généralement divisés en collations salées froides et chaudes.

Si vous choisissez 22 pièces, on prépare un buffet qui équivaut à un déjeuner/dîner.

Il est normalement divisé en 14 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes et 4 pièces sucrées.

Ceux-ci peuvent également être servis à des heures différentes.

À partir de 15 pièces nous pouvons également inclure des canapés sucrés/mini-desserts, à votre convenance. Si vous avez une préférence quant à la quantité de canapés salés ou sucrés, veuillez nous contacter. Si vous avez des besoins végétariens/végétaliens ou des allergies/intolérances, veuillez-nous en informer et nous étudierons volontiers votre demande avec le chef de cuisine.

En plus des canapés, il est possible de prendre ½ portion de risotto, servie en portions individuelles.
Les variétés disponibles seront adaptées en fonction de la saison. En voici quelques exemples :

- Risotto au romarin et fromage d'alpage à CHF 13.- p.p. (**annuel**)
- Risotto aux cèpes à CHF 16.- p.p. (**annuel**)
- Risotto au Merlot et aux crevettes à CHF 16.- p.p. (**annuel**)
- Risotto aux asperges à CHF 16.- p.p. (**printemps**)
- Risotto aux tomates cerises et roquette à CHF 13.- p.p. (**été**)
- Risotto au potiron, mascarpone et romarin à CHF 13.- p.p. (**automne/hiver**)

