

## APERITIFS

### *L'APERITIF DU LAVAUX*

Vin blanc et vin rouge du Lavaux  
Jus d'orange et jus de tomate  
Assortiment de minérales  
Flûtes vaudoises

Chf. 24.00 par personne

3 dl de boisson avec et sans alcool prévu par personne.

### *L'APERITIF TOSCAN*

Vin blanc et vin rouge de Toscane  
Campari, Maritni blanc et rouge  
Jus d'orange et jus de tomate  
Assortiment de minérales  
Grissini

Chf. 31.00 par personne

3 dl de boisson avec et sans alcool prévu par personne.

### *L'APERITIF AU CHAMPAGNE*

Coupes de Champagne servies à discrétion  
Kir Royal, Mimosa  
Jus d'orange et jus de tomate  
Assortiment de minérales  
Flûtes vaudoises

Chf. 48.00 par personne

3 dl de boisson avec et sans alcool prévu par personne.

# NOTRE SELECTION D'AMUSE-BOUCHE

Prix Unitaire en Fr. TVA 2.4% TVA 7.6%

## LES PETITES PIECES FROIDES

Brochette de tomates et mozzarella	par 2 pièces	2.00	2.10
Tartelette aux crevettes	par 2 pièces	2.00	2.10
Brochette de pruneaux au lard	par 2 pièces	2.00	2.10
Brochette d'abricot sec au magret fumé	par 2 pièces	2.10	2.20
Mini canapé végétarien	par 2 pièces	2.60	2.70
Mini canapé au salami	par 2 pièces	2.60	2.70
Mini canapé au saumon fumé	par 2 pièces	2.80	2.90
Courgettes à la tapenade	par 2 pièces	2.60	2.70
Bouchée de foie gras de canard	la pièce	3.90	4.20
Escabèche de sardine en cuillère	la pièce	2.60	2.70
Bouchée de foie gras de canard (en verrine)	la pièce	3.90	4.20
Taboulé de quinoa à la menthe (en verrine)	la pièce	2.00	2.10
Feuille d'endives au Bleu de Bresse	la pièce	2.60	2.70
Crevettes sauce calypso (en verrine)	la pièce	2.60	2.70
Salade asiatique au poulet, crevettes et champignons noirs	la pièce	2.60	2.70
Cappuccino aux champignons (en verrine)	la pièce	2.50	2.60
Saumon fumé d'Ecosse, et blinis	la planche	89.00	94.00
Antipasti assortis (tomate, courgettes, aubergines)	les 100 gr	6.90	7.20
Fougasse aux lardons et olives noires	les 100 gr	3.90	4.10
Feuilletés assortis (fromage, sésame, curry, paprika)	les 100 gr	5.90	6.20
Olives vertes et noires	les 100 gr	3.90	4.10
Amandes, arachides, noisettes	les 100 gr	3.90	4.10
Dips de légumes croquants	les 100 gr	3.90	4.10
Sauce curry, fromage blanc à la ciboulette			

*LES PETITES PIECES A RECHAUFFER*

Mini quiche Loraine	par 2 pièces	2.10	2.20
Mini pizza	par 2 pièces	2.10	2.20
Mini quiche aux poireaux	par 2 pièces	2.10	2.20
Mini ramequin	par 2 pièces	2.10	2.20
Mini galette de falafel	par 2 pièces	2.10	2.20
Mini Samoussa de bœuf	la pièce	1.80	1.90
Gratiné de polenta au pesto	la pièce	1.60	1.70
Brochette de poulet Yakiotris	la pièce	1.80	1.90
Aileron de poulet aux épices d'orient	la pièce	1.80	1.90
Mini vol-au-vent de Saint-Jacques	la pièce	2.70	2.80
Brochette de crevettes au gingembre	la pièce	1.80	1.90
Brochette de tajine d'agneau	la pièce	1 1.80	1.90
Roulade d'omelette à la coriandre	la pièce	1.80	1.90
Losange de polenta aux tomates confites	la pièce	1.80	1.90
Mini arancini à la tomate et safran	la pièce	1.80	1.90

*LES DELICES D'ASIE*

Makizushi de crevettes	par 3 pièces	3.60	3.80
Makizushi de saumon et radis	par 3 pièces	3.60	3.80
Makizushi de thon rouge	par 3 pièces	3.90	4.10
Makizushi de légumes croquants	par 3 pièces	3.40	3.50
Rouleaux de printemps aux légumes, feuilles de menthe	par 3 pièces	3.40	3.50

*LES CHARCUTERIES*

(Servi sur plateau)

Assortiment de charcuteries suisses	les 100 gr	7.10	8.50
Viande séchée de montagne	les 100 gr	8.70	9.10
Assortiment de charcuteries italiennes	les 100 gr	7.10	8.50
Jambon de Parme	les 100 gr	8.70	9.10

*LES FROMAGES*

(Servi sur plateau)

Cubes de fromages du Pays d'Enhaut	les 100 gr	5.80	6.10
Copeaux de parmesan Reggiano	les 100 gr	1.70	1.80
Fromages affinés Suisse, France et Italie	les 100 gr	1.70	1.80
Corolles de Tête de Moine	les 100 gr	5.40	5.70

*LES PAINS SURPRISES*

Le pain brioché traditionnel	env. 60 pièces	Fr.	95.00	par pain
Composé de viande séchée, fromage de Gruyère, jambon fumé				
Le pain de seigle scandinave	env. 60 pièces	Fr.	115.00	par pain
Composé de saumon fumé d'Ecosse, thon fumé, gravlax de saumon				
Le pain brioché du Bistro	env. 60 pièces	Fr.	135.00	par pain
Composé de foie gras de canard, saumon fumé, jambon de Parme				

# NOTRE SELECTION DE PATISSERIES

Prix Unitaire en Fr. TVA 2.4% TVA 7.6%

## LES DOUCEURS

Tartelette aux fruits frais	par 2 pièces	1.65	1.70
Tartelette au citron	par 2 pièces	1.70	1.80
Petit four sucré	par 2 pièces	1.70	1.80
Tiramisu au biscuit cappuccino (en verrine)	la pièce	2.40	2.50
Pana cotta à la fleur d'oranger (en verrine)	la pièce	2.30	2.40
Crème brûlée au gingembre (en verrine)	la pièce	2.30	2.40
Flan Libanais (en verrine)	la pièce	1.90	2.00
Feuilleté sucré	les 100 gr	5.50	5.80

## NOS PIECES MONTEES

Fraisier ou framboisier Génoise au sirop, crème pâtissière et crème fouettée	Fr. 12.00	par personne
Bavarois aux fruits rouges Coulis de fruits rouges et fruits frais	Fr. 12.00	par personne
Croquembouche Choux fourrés à la crème vanille et caramel croustillant	Fr. 12.00	par personne
Croquembouche « Spéciale Forme » Choux fourrés à la crème vanille et caramel croustillant Nougatine selon forme définis	Fr. 19.00	par personne