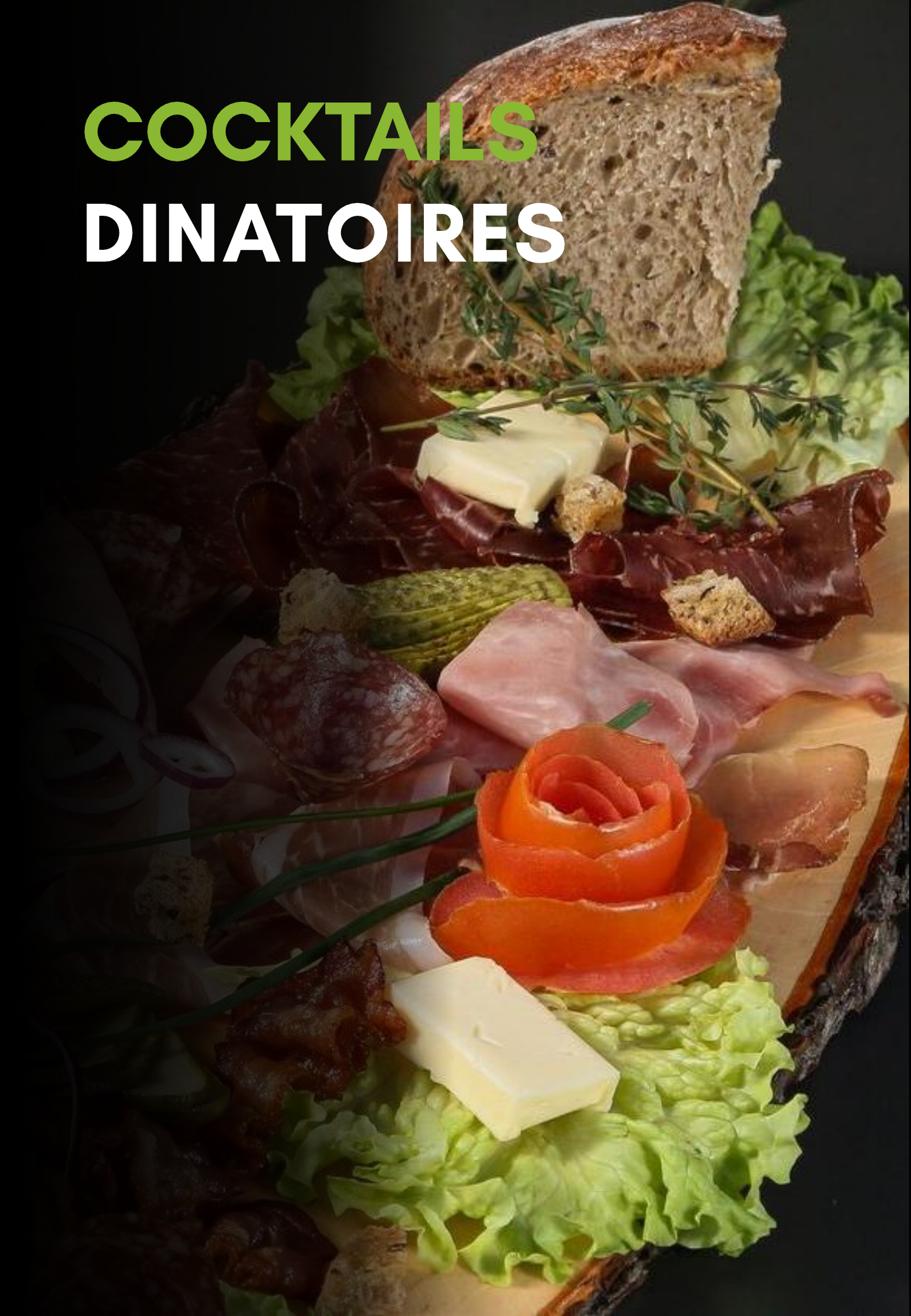
COCKTAILS DINATOIRES



PRATIQUE
RAFINÉ & FESTIF

Convivial, chic ou décontracté, le cocktail dînatoire est toujours très prisé. C'est une manière originale de. recevoir, il permet un échange privilégié avec vos invités.

Nous réalisons votre réception sur mesure, grâce aux différentes formules que nous mettons à votre disposition.

Vous trouverez de l'inspiration dans notre catalogue avec nos propositions de plats salés et sucrés, des mets chauds et froids. Vous pourrez ainsi composer votre buffet à votre image.

CHOISISSEZ LE LIEU DE VOTRE RÉCEPTION, OU RÉSERVEZ TOUT OU PARTIE DE NOTRE AUBERGE.

COCKTAIL
À LA CARTE

METS SALÉS CHAUDS

PETITES PIÈCES CHAUDES

3,50.- par pièce

- Allumette au fromage
- Feuilleté poire et roquefort
- Croissant au jambon cru
- Feuilleté chèvre tomates et basilic
- Croustillant chèvre au miel
- Cake olive, féta et jambon
- Croque-Monsieur
- Pizza jambon-fromage
- Tartelette *(fromages/ poireaux/ lardons/ épinards ou chèvre)*
- Nems de poulet
- Nems de légumes
- Feuilleté d'escargot à l'ail des Ours
- Cromesquis de poulet à l'aigre doux
- Empanadas de bœuf
- Empanadas de légumes grillés
- Croustillant saumon-poireaux au curry
- Longeole en croûte
- Feuilleté de Saint-Jacques à la poire William
- Burger *(bœuf/ poulet ou végétarien)*
- Madeleine au saumon et fromage frais
- Falafel au pois chiches et persil
- Mini chausson au bœuf, tomates et basilic
- Gougère au crabe et thym citronné

VELOUTÉS

3.- par verrine

- Carottes au cumin
- Brocolis et chips de jambon cru
- Butternut, muscade et cappuccino de noisettes
- Courge au lait de coco, citronnelle et gingembre
- Lentilles corail, tomates et oignons
- Topinambour aux champignons frais
- Châtaignes et panais, émulsion aux champignons
- Roquette au parmesan et à la crème
- Courge, chorizo et pignons de pin
- Asperges en cappuccino à l'ail
- Topinambour à l'huile de truffes
- Courge, chantilly au porto et dés de Gruyère

BROCHETTES CHAUDES

5,- par pièce

- Magret de canard fumé et framboises acidulées
- Gambas caramélisées au whisky
- Poulet mariné aux agrumes
- Porc aux pêches et miel
- Dinde yakitori et sauce aigre douce
- Pruneaux au lard poêlé

METS SALÉS FROIDS

TOASTS

2.50- par pièce

- Terrine de campagne
- Jambon cru
- Tapenade
- Mousse de canard au poivre vert
- Confits de légumes
- Chèvre, miel et noix
- Saumon fumé maison et crème acidulée
- Tomates, ail et huile d'olive
- Avocat et chorizo
- Rillette de saumon, poivre vert sur blinis
- Houmous
- Tomates séchées
- Chèvre, confiture poivron-fraise
- Tomate-mozzarella
- Pesto, bacon et fromage
- Foie Gras et figue rôti
- Foie gras, magret et caramel
- Foie Gras maison sur pain d'épices, confiture de rose

BROCHETTES

3.- par pièce

- Tomate-mozzarella marinées au basilic
- Melon, jambon cru et fromage de brebis
- Olives, gruyère et saumon fumé au citron
- Dattes au bacon
- Ananas et chorizo
- Légumes marinés
- Tomme de chèvre, figue et jambon cru
- Crevette et mangue au miel

ASSORTIMENTS

5.- par personne

- Charcuterie Suisse *(Jambon cru, salami et viande séchée)*
- Fromages Suisse *(Gruyère, Tomme Genevoise et Tête de Moine)*

MINI SANDWICHS

3.- par pièce

- Wrap au poulet grillé, bacon, graines de pavots et féta
- Wrap d'avocats, tomates et pousses d'épinards au piment vert
- Wrap au saumon fumé, pousses d'épinards et fromage frais à l'ail
- Wrap aux tomates séchées, pois chiches et ail des ours
- Navette viande séchée, roquette et tomates confites
- Navette au fromage frais, ail et fines herbes
- Bagel thon et mangue
- Bagel saumon fumé et fromage frais
- Bagel ananas et chorizo
- Triangle de crudités
- Triangle jambon cru et gruyère
- Triangle jambon cru, fromage frais et roquette
- Foccacia au pesto et piment d'Espelette
- Bruschetta tomates séchée, basilic et parmesan
- Cannelé au chorizo

VERRINES FROIDES

TARTARES

4.- par verrine

- Bœuf à l'italienne
- Truite saumonée et concombre
- Avocats et crevettes à l'échalote
- Agrumes, crevettes et wasabi
- Jambon, melon et tomates
- Bœuf aux poivrons et parmesan
- Tomates, mozzarella au pesto
- Bar au pamplemousse rose
- Saumon à la mangue et citron vert
- Légumes et noix au pesto rouge
- Daurade à la mangue et à l'ananas
- Thon et pomme granny Smith au miel
- Bœuf, oignons, gingembre, sésame et soja
- Saumon à la pomme Granny Smith et tuile de parmesan
- Saint-Jacques, crème de basilic et confits de tomates

CUILLÈRES

3.50- par cuillère

- Risotto de quinoa et confits de tomates au pesto
- Légumes confits à l'estragon
- Crumble de chèvre et lard aux légumes
- Jambon cru à la pomme et menthe fraîche
- Betterave et mousse de roquette
- Tataki de saumon et graines noires de sésame
- Saint Jacques à la mangue
- Œuf mimosa chic au saumon fumé
- Magret de canard à l'ananas
- Saumon mi-cuit, crème d'avocat et wasabi
- Chèvre frais aux fruits secs
- Noix de Saint-Jacques au curry et pommes
- Espuma d'asperges vertes et gambas
- Feuille d'endive au roquefort et noix
- Radis au chèvre frais, crumble de noisettes
- Houmous

SOUPES FROIDES

4.- par verrine

- Gaspacho Andalous
- Betterave et compotée d'avocat
- Concombres, pommes et féta
- Courgettes et copeaux de parmesan
- Melon à la Badiane et gambas
- Tomates, oignons, câpres et estragon
- Tomates, pastèque au piment d'Espelette
- Poivrons et piment de Cayenne
- Courgettes au yoghourt et à la menthe
- Carottes, dés de Gruyère du Tonneau et chips de betterave
- Tomates, chèvre et copeaux de noisettes
- Pastèque à la vodka

METS SUCRÉS

VERRINES

2,50.- par verrine

- Panna cotta *(poire / fruits rouges / coco-mangue)*
- Mousse au chocolat blanc
- Fruits frais infusés à la menthe
- Compote de pommes maison et crumble aux noix
- Verrine poire-chocolat aux épices
- Baba et fruits exotiques à la chantilly
- Tiramisu *(classique / poire-spéculos / fruits rouges)*
- Forêt noire déstructurée avec dacquoise cacao
- Ile flottante et crème anglaise thé Matcha
- Crème brûlée à la pistache
- Mousse au chocolat et copeaux de chocolat blanc
- Crème de citron et espuma spéculos
- Müesli maison aux fruits frais
- Crémeux chocolat-passion, tuile dentelle

MIGNARDISES

3,00.- par pièce

- Croquant chocolat praliné
- Cookie miel-noisette
- Duo de macarons aux choix
- Dôme chocolat au spéculos
- Financier pistache-orange
- Brownie chocolat-cerises
- Tartelette aux pommes, citron vert et thym
- Bouchée de ganache au chocolat au lait et fruits secs
- Brownie chocolat noisette et yuzu
- Tartelette framboise à la crème de mascarpone
- Truffe à la noix de coco
- Truffe au caramel
- Feuilleté aux abricots
- Tartelette framboise et croquant chocolat
- Rose de pomme à la cannelle
- Sablé fraises-pistache
- Sablé crème mascarpone et figue rôti
- Ananas rôti à la vanille et aux agrumes
- Chouquette à la fleur d'oranger
- Tartelette tatin à la cannelle
- Cupcake citron et glaçage citron
- Financier aux noisettes
- Sablé breton à la lavande, mousse au fromage blanc et fraises fraîches
- Tartelette chocolat et brisures de cacahuètes
- Petite amandine aux prunes

COCKTAILS ESTIVAUX

Prix indiqués par personne

LE PAQUERETTE

Gaspacho Andalous
–
Tartare d'avocats
et crevette à l'échalote
–
Toast de jambon cru
–
Wrap au poulet grillé, bacon,
graines de pavots et féta
–
Crème de citron
et espuma au spéculos
–
Tartelette framboise
à la crème de mascarpone

20.-

LE MARGUERITE

Soupe de melon à la badiane
et chips de jambon cru
–
Brochette tomate-mozzarella
au basilic
–
Tartare de saumon à la mangue
et au citron vert et toast
–
Cuillère de légumes confits
à l'estragon
–
Toast de chèvre,
confiture poivron-fraise
–
Bagel ananas-chorizo
–
Assortiment de charcuterie du Pays
Pains, beurre et cornichons
–
Tiramisu poire-spéculos
–
Financier framboise-gingembre

30.-

LE CALLA

Gaspacho tomates, oignons,
câpres et estragon
–
Bruschetta tomate séchée,
basilic et parmesan
–
Tartare de bar
au pamplemousse rose
–
Cuillère de saumon mi-cuit,
crème d'avocat et wasabi
–
Navette viande séchée,
roquette et tomate confite
–
Croissant au jambon cru
–
Gambas caramélisées au whisky
–
Cuillère de Saint Jacques à la mangue
–
Croustillant chèvre-miel
–
Mousse au chocolat
et copeaux de chocolat blanc
–
Tartelette fraise-citron

40.-

LE LYS

Soupe glacée de courgettes
au yoghourt et à la menthe
–
Brochette melon, jambon cru
et fromage de brebis
–
Tartare de daurade
à la mangue et au citron vert
–
Foccacia au pesto
et piment d'Espelette
–
FORMULE LIVE COOKING
GRILLADES
Assortiment de brochettes
Bœuf au paprika
Gambas à l'ail et au persil
Poulet aux herbes
Pommes grenailles et sauces
Salade verte
–
Crémeux chocolat-passion
Tuile dentelle
–
Sablé breton à la lavande,
mousse au fromage blanc
et fraises fraiches

50.-

COCKTAILS HIVERNAUX

Prix indiqués par personne

L'ÉLÉBORE

Velouté de châtaigne et panais,
émulsion aux champignons
–
Croustillant chèvre-miel
–
Toast de mousse de canard
au poivre vert
–
Brochette de pruneaux
au lard poêlé
–
Verrine poire-chocolat
aux épices
–
Financier moelleux aux amandes
et griotte au jus

20.-

LE JASMIN

Velouté de Butternut, muscade
et cappuccino de noisettes
–
Feuilleté de Saint-Jacques
à la poire William
–
Brochette figue, jambon cru
et tomme de chèvre
–
Bagel au saumon fumé
et fromage frais
–
Tartare de légumes
et noix au pesto rouge
–
Mini chausson de bœuf,
tomates et basilic
–
Assortiment de fromages de nos cantons
Pains, confiture de figues et fruits secs
–
Panna cotta aux fruits rouges
–
Croquant chocolat praliné

30.-

LE MAHONIA

Velouté de courge,
chantilly au porto et dés de Gruyère
–
Mini-Longeole en croûte
–
Cromesquis de poulet
à l'aigre doux
–
Verrine de Saint-Jacques,
crème de basilic et confits de tomates
–
Brochette de gambas
flambées à l'eau de vie de coing
–<
Toast de Foie Gras,
magret et caramel
–
Cannelé au chorizo
–
Mini burger de bœuf
–
Assortiment de fromages de nos cantons
Pains, confiture de figues et fruits secs
–
Ile flottante
et crème anglaise au Thé Matcha
–
Brownie chocolat-noisette
et yuzu

40.-

LE CHEVREFEUILLE

Velouté de brocolis
et chips de jambon cru
–
Feuilleté d'escargot
au beurre d'ail
–
Cuillère de tataki de saumon
et graines noires de sésames
–
Toast de Foie Gras
et figue rôtie
–
Tartare de thon
à la pomme Granny Smith
et au miel
–
Cuillère de betteraves
et mousse de roquette
–
FORMULE LIVE COOKING
RISOTTOS
Gambas – chorizo
Morilles - parmesan
Servi avec salade mêlée
–
Guimauve au Grand Marnier
–
Truffe chocolat,
caramel au parfum de cannelle

50.-

MIS EN
MIS EN

COCKTAILS
DU TERROIR

Prix indiqués par personne

LE TERROIR ESTIVAL
GRTA

Panier de dips de légumes
Assortiment de sauces maison
–
Cake au Gruyère et dés de jambon
–
Mousse de chèvre frais à l'ail et au persil
Toast brioché
–
Tricorne à l'aubergine et à l'échalote
–
Cuillère de tartare de bœuf et toast au pesto
–
Tartelette au sucre, confit d'orange vanillé

25.-

LE TERROIR HIVERNAL
GRTA

Velouté de Butternut, crémeux aux noisettes
–
Verrine de tartare de légumes marinés
et crumble aux noix
–
Mini cocotte de macaronis du chalet gratinés
–
Verrine de lentilles à la noisette
Copeaux de lard grillé
–
Saladine de roquettes, petite tomme
vaudoise panée et éclats de noisettes
–
Mini meringue et double crème de la Gruyère

25.-