



Dans le jardin ou dans nos salons d'époque

Nous vous proposons

Les Apéritifs :

Un apéritif se sert debout et comprend entre 3 et 8 bouchées par personne. Ces apéritifs sont des mises en bouche et sont généralement servis avant un repas.

Un minimum de 15 convives est requis pour la préparation du Jardin et du Sphinx.

La grignoterie à chf. 5.50 par personne

Cœurs feuilletés aux tomates, olives marinées et mini-chou au fromage

Le Jardin à chf. 15.- par personne

Verrine au chèvre frais, tomates séchées et olives

Bruschetta à la tomate et parmesan

Crostini au foie de volaille et lard

Cake salé au saumon

Dips du moyen orient

Le Sphinx à chf. 25.- par personne

Canapés au carpaccio de bœuf et parmesan

Canapés au saumon marinée au citron vert

Canapés au jambon de campagne

Cuillerée à la rilette de poisson fumé du lac

Roulade d'aubergine

Mini mozzarella et tomate cerise

Mini panier de poulet à la thaï

Pruneaux au lard,

Mini vol-au-vent



Cocktails dînatoires :

Le cocktail dînatoire se sert debout et comprend entre 12 et 20 bouchées par personne. Il remplace un repas. Un minimum de 25 convives est requis pour la préparation de ces cocktails.

Rousseau

Froid

*Canapés au tartare de saumon mariné et citron vert
Biscuit au parmesan, féta et tomates cerises
Roulade bœuf aux légumes façon thaï
Pruneaux au lard
Roulade d'aubergines*

Chaud

*Arranchini aux fruits de mer
Brochette de poulet, sauce cacahuète
Samosas de légumes et chili sauce
Goujonettes de poissons, sauce tartare*

Sucré

*Brochette de fruits frais
Brownis au chocolat
Mini tartelette au citron*

Chf. 35.- par personne



DuPeyrou

Froid

Roulade d'aubergine farcie
Ceviche de poissons de mer au lait de coco
Canapés au foie gras des Landes
Verrine de crabe à l'avocat
Canapés au tartare de veau
Mini panier de salade de poulet à la thaï

Chaud

Mini Lamburger DuPeyrou
Noix de St-Jacques au lard
Brochette de poulet à la citronnelle
Risotto aux truffes
Brochette de bœuf, sauce Teriaky et oignons tige
Sucettes de crevettes en habit de cocoe

Sucré

Brochettes de fruits frais
Croustillant au chocolat
Eclairs au café
Mini - tartelette au citron
Mini-crème brûlée

Chf. 65.- par personne



Apéritifs de mariage

Nos forfaits pour apéritifs de mariage sont servis à partir de 25 personnes pendant une heure et demie de temps, ils comprennent les bouchées mentionnées ci-dessous et les boissons. Au-delà du temps attribué, seules les boissons servies en sus seront facturées.

Apéritif de mariage « Passion » à chf. 28.- par personne

Amuse-bouche

Assortiments de petits feuilletés, olives marinées
Baguettes surprises au saumon fumé, au jambon et au poulet tandoori
Dips du Moyen Orient, cake au saumon fumé, mini pizza

Boissons

Vin blanc de Neuchâtel, Rosé de Gamay, Jus d'oranges et pamplemousse, eau minérale plate et gazeuse

Apéritif de mariage « Romantique » à chf 49.-

Amuse-bouche

Assortiments de petits feuilletés, olives marinées, biscuits au parmesan

Canapés au saumon fumé et citron vert, Canapé au carpaccio de bœuf, Crostini au foie de volaille, mini mozzarella et tomates, cuillerées de salade grecque, roulade d'aubergines, panier à la salade thaï, mini vol-au-vent au poulet, rouleaux de printemps et sauce chili, pruneaux au lard, Sucette de crevettes en habit de coco

Boissons

Bowl au Mousseux et fruits frais, Bowl sans alcool et fruits frais, Pinot noir de Neuchâtel, Bières, Jus d'orange, pamplemousse et ananas, eau gazeuse et plate.



Buffet Finger food servi à midi pour les séminaires

Potage de saison

Baguettes surprises (mini sandwiches au saumon, poulet et jambon)

Tartine au parfait de foie de volaille Maison et crudités

Plateau de fromages

Tarte de saison

Panier de fruits frais

Chf. 35.- par personne



Sélection d'amuse-bouche à la carte

Amuse-bouche :

Les feuilletés

<i>Sélection de petits feuilletés</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Croissants au jambon</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.50</i>
<i>Feuilleté au fromage</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.--</i>
<i>Feuilleté à la féta et épinard</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.--</i>
<i>Feuilleté au saumon</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.50</i>

Froids

<i>Pommes gaufrette</i>	<i>Les 100 gr.</i>	<i>Chf. 7.--</i>
<i>Olives marinées</i>	<i>Les 100 gr.</i>	<i>Chf. 6.--</i>
<i>Biscuits au parmesan, féta, romarin et tomates cerises</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.-</i>
<i>Plateau de fromages et ballons de pain</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 6.50</i>
<i>Meule de Parmesan et vinaigre balsamique</i>	<i>le kg</i>	<i>Chf. 38.-</i>
<i>Plateau de viande froide et grappe de pain</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 8.-</i>

Les Canapés

<i>Canapé au jambon de campagne</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.20</i>
<i>Canapé au saumon mariné au citron vert</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.50-</i>
<i>Canapé au fromage de chèvre au parfum de Provence</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Canapé au caviar d'aubergine aux anchois</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.80-</i>
<i>Canapés aux rillettes de poissons fumés du lac</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Crostinis au roastbeef et sauce tartare</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 4.--</i>
<i>Crostinis au foie de volaille</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.--</i>
<i>Canapés au foie gras de landes, chutney à la figue</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 5.--</i>
<i>Canapés au carpaccio de bœuf et parmesan</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.80</i>
<i>Thon à la japonaise</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Rillettes de saumon fumé au gingembre</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>King fish au sésame</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.50</i>

<i>Ceviche de poisson de mer au cresson et lait de coco</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Cuillerée de homard et coulis de mangue</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 5.-</i>
<i>Mini panier farcis au poulet et avocat</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.50</i>
<i>Cuillerée de salade grecque</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 1.80</i>
<i>Cuillerée de salade thaï</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 1.80</i>
<i>Eclair de mousse de saumon fumé</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Tomate et mozzarella</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 1.80</i>



Plateau de sushis (prix sur demande)

Huîtres sur glace (prix sur demande)

Chauds

<i>Quiche lorraine</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Goujonnette de perches, sauce tartare</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Pruneau croustillant au lard fumé</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 1.80</i>
<i>Mini pommes de terre farcies au caviar et crème aigre</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.50</i>

Les Brochettes

<i>Satays de poulet et sauce cacahuètes</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Satays d'agneau, sauce yoghurt</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.50-</i>
<i>Brochette de bœuf Teriaky (japonais)</i>	<i>p. personne</i>	<i>Chf. 4.--</i>
<i>Aile de poulet au soja et miel</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Noix de St-Jacques au lard</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 4.50</i>
<i>Bouchée de poulet à l'orientale</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.20</i>
<i>Mini-Lamburger DuPeyrou</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.80</i>
<i>Sucette de crevette en habit de coco</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Mini-Pizza</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.-</i>
<i>Samosas végétariens</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.-</i>
<i>Rouleaux de printemps, sauce chili</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.-</i>
<i>Roulade d'aubergines</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.-</i>

Sucrés

<i>Mini-crumble</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Mini crème brûlée</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Brochette de fruits</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.50</i>
<i>Eclairs au café</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 2.50</i>
<i>Tuile au thym et fruit de la passion</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 1.-</i>
<i>Tartelette au citron</i>	<i>La pièce</i>	<i>Chf. 3.-</i>
<i>Arbres à fraises (en saison seulement)</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 4.50</i>

<i>Croustillant au chocolat</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 2.80</i>
<i>Glace à l'azote liquide</i>	<i>p.personne</i>	<i>Chf. 3.-</i>



Nos propositions de vins pour apéritifs rafraîchissants

<i>Blanc cassis</i>	<i>Chf. 48.- lt.</i>
<i>Chasselas de la région</i>	<i>Chf. 38.- bt</i>
<i>Pigmentum, Vin de Gascogne, sec mais fruité</i>	<i>Chf. 38.- bt.</i>
<i>Pinot gris, Réserve DuPeyrou</i>	<i>Chf. 55.- bt.</i>
<i>Chardonnay, Réserve DuPeyrou</i>	<i>Chf. 56.- bt.</i>
<i>Œil-de-Perdrix , Réserve DuPeyrou</i>	<i>Chf. 47.- bt.</i>
<i>Pinot noir, Réserve DuPeyrou</i>	<i>Chf. 49.- bt</i>
<i>Mauler, brut, vin mousseux</i>	<i>Chf. 62.- bt.</i>
<i>Champagne Maison, Lasalle, 1^{er} cru</i>	<i>Chf. 85.- bt.</i>
<i>Jus orange, pamplemousse ou pommes</i>	<i>Chf. 15.- lt.</i>
<i>Bowl de petites bulles et fruits frais (alcool)</i>	<i>Chf. 79.- lt.</i>
<i>Cocktail de fruits exotiques (sans alcool)</i>	<i>Chf. 39.- lt.</i>
<i>Lt eau minérale plate ou gazeuse</i>	<i>Chf. 11.-50 lt.</i>
<i>Bières diverses</i>	<i>dès Chf. 5.- bt</i>

Sur demande, nous tenons également à votre disposition la carte des vins détaillée et millésimée

Les prix affichés sont sous réserve de modifications