



Composez, vous-mêmes votre cocktail...

Pour un apéritif bref avant un repas, il faut compter 3 pièces par personne.
Pour un apéritif de 1 heure environ, il faut compter 6 à 7 bouchées par personne.
Pour un buffet dînatoire de plus que 2 heures il faut compter 12 à 15 bouchées par personne
Sur demande, nous vous conseillons personnellement.

FINGERFOOD

10 personnes minimum par pièce

<p>Tradition</p> <p>Frs. 3.80 par pièce</p> <p>Feuilletés Ajoie Ramequin Ajoie Totché - Gâteau du Cloître Terrine des Princes Evêques Tartare de bœuf sur pain rustique Jambon de Parme sur pain olive Mini sandwich rustique - Fromage frais – Pesto vert</p>	<p>Poisson crustacés froid</p> <p>Frs. 3.80 par pièce</p> <p>Terrine trapèze de truite Mousse de truite fumé en verrine Saumon d'Ecosse marinée pain brioché Brochette de crevettes aux saveurs du Sud</p>
<p>Asia</p> <p>Frs. 3.80 par pièce</p> <p>Satay de volaille à l'aigre doux Satay de bœuf Tandoori Brochette de gambas aigre-douce Nems – samossas – Beignet crevettes</p>	<p>Douceurs</p> <p>Frs. 3.50 par pièce</p> <p>Tartelette framboise Choux à la crème Mini Mille-feuille Brownie chocolat Verrine de mousse Toblerone</p>