

A CROQUER LORS DE VOS APERITIFS ET COCKTAILS

A piquer

Biscuits apéritifs et cacahuètes, forfait par personne	2.-
Flûtes au beurre très croustillantes, les 500gr	35.-
Chips Maison, les 200 gr	10.-
Olives à la provençale, les 500gr.	20.-
Strudel de bondelle fumée au raifort, par personne, dès 15 personnes	4.-
Jambon à l'os et champignon panicaut de Cernier, par personne	4.-
Dips de légumes sauce avocat, sauce tomate épicée	15.- la corbeille

Les tartes salées

Notre sèche au lard et à la crème, la pièce de 25 cm	15.-
Notre focaccia à la tomate et aux olives, la pièce de 25 cm	15.-

Pain surprise

60 sandwiches, saumon fumé, salami, jambon, viande séchée, fromage	95.-
--	------

Les canapés par 10 pièces

Salpicon de légumes à la rucola et pignon de pin, huile d'olive vierge	20.-
Tomate mousseuse et basilic	20.-

Rillettes de bondelle fumées à la crème de raifort	20.-
Tartare de saumon au gingembre et citron vert	20.-

Carpaccio de bœuf et parmesan à l'huile d'olive vierge	30.-
Jambon de Parme et petites figues sauvages marinées	30.-
Foie gras mi-cuit et pommes caramélisées	50.-

Les feuilletés tièdes et croustillants, par 10 pièces

Dartois au champignons grifola de Cernier	30.-
Bleuchâtel et noix grillées	30.-
Etuvé de poireaux et saucisson neuchâtelois	30.-

Les soupes en verrine, dès 15 personnes

Bouillon aux saveurs Thaï, par personne	4.-
Crème de légumes de saison, par personne	4.-
Bisque de crustacé parfumée au vieux Marc d'Auvergnier, par personne	4.-

Service en cuillère, par 10 pièces

Au fromage de chèvre frais du Val de Ruz poivre de Séchouan, épinards	30.-
Mousse d'avocats et saumon fumé	30.-
Crevettes sautées au curry et patate douce	30.-
St Jacques à la Galicienne	50.-
Sot-l'y-laisse de poularde thaï	30.-

Les fritures, par 10 pièces

Beignet croustillant au Chavignol	30.-
Accra de cabillaud à la coriandre	30.-

Grignotes de poulet au sésame 35.-

Les brochettes, par 10 pièces

Légumes marinés à la provençale 40.-

Calamars à l'huile d'olive 40.-

Grosse gambas aux amandes et persil 40.-

Agneau à l'orientale 40.-

Mini Sucrés, par 20 pièces 48.-