

## **FORFAITS APERITIF ET COCKTAILS DINATOIRE**

### **Forfait, CHF 6.- par personne**

Flûtes au beurre très croustillantes  
Canapés à la tomates mousseuses et basilic  
Canapés au jambon de Parme et petites figues marinées

### **Forfait, CHF 8.- par personne**

Canapé au tartare de saumon légèrement fumé parfumé au gingembre  
Canapé au carpaccio de bœuf et parmesan  
Dips aux légumes, sauce à l'avocat, sauce aux herbes  
Servi chaud  
Notre Sèche au lard et à la crème, spécialité neuchâteloise.

### **Forfait, CHF 10.- par personne**

Flûtes au beurre très croustillantes  
Olives noires à la provençale  
Canapé au salpicon de légumes à la rucola et pignon de pin, huile d'olive vierge  
Canapé au carpaccio de bœuf et parmesan  
Dips de légumes, sauce à l'avocat, sauce aux herbes  
Servi chaud  
Notre Sèche au lard et à la crème, spécialité neuchâteloise.

### **Forfait, CHF 15.- par personne, grand apéritif**

Flûtes au beurre très croustillantes  
Jambon à l'os et champignon panicaut de Cernier  
Canapés tartare de saumon parfumé au gingembre  
Canapés carpaccio de bœuf et parmesan  
Crevettes sautées au curry et patate douce, servi en cuillère  
Servi chaud  
Notre Sèche au lard et à la crème, spécialité neuchâteloise.  
Notre focaccia à la tomate et aux olives

### **Forfait à CHF 21.- par personne, cocktail dînatoire**

Bouillon aux saveurs Thaï

Dips de légumes sauce avocat, sauce tomate épicée

Pain surprise au saumon fumé, salami, jambon, viande séchée, fromage

Strudel de bondelle fumée au raifort

Canapé au carpaccio de bœuf et parmesan à l'huile d'olive vierge

Canapé au jambon de Parme et petites figues sauvages marinées

Crevettes sautées au curry et patate douce, servi en cuillère

Servi chaud

Brochettes de Calamars à l'huile d'olive

Notre sèche au lard et à la crème

Notre focaccia à la tomate et aux olives

**3 petits fours sucrés par personne + fr. 6- PP**

### **Forfait, CHF 28.- par personne, grand dînatoire**

Bisque de crustacé parfumée au vieux Marc d'Auvergnier

Jambon à l'os et champignon panicaut de Cernier

Feuilleté à l'étuvé de poireaux et saucisson neuchâtelois

Beignet croustillant au Chavignol

Canapé aux rillettes de bondelle fumées à la crème de raifort

Canapé au foie gras mi-cuit et pommes caramélisées

Crevettes sautées au curry et patate douce, servi en cuillère

Mousse d'avocats et saumon fumé, servi en cuillère

Pain surprise Maison au saumon, jambon, salami, fromage.

Brochettes de Calamars à l'huile d'olive

Brochette de gambas aux amandes et persil

Notre sèche au lard et à la crème

Notre focaccia à la tomate et aux olives

**3 petits fours sucrés par personne + fr. 6- PP**