

# COCKTAILS DÎNATOIRES

Sortie d'entreprise, mariage, jubilé ou autre, nous mettons tout en œuvre afin que votre journée soit inoubliable. Les infrastructures de l'Institut Équestre National d'Avenches et notre expérience, nous permettent de recevoir des groupes allant de 20 à 2500 personnes.

## SOUPES *CHF 2.- /verrine*

- Gaspacho de betterave et framboise
- Velouté glacé de concombre au lait de coco
- Crème de Gruyère et gaspacho de tomates
- Crème de potiron aux châtaignes

## LÉGUMES *CHF 2.50 /verrine*

- Écrasé d'aubergines au persil et tapenade
- Raïta de concombre
- Brochette de tomate-mozzarella et basilic
- Salade de pousses d'épinards
- Piperade de légumes du Sud

## POISSONS *CHF 4.- /verrine*

- Écrasé de maquereau sur lit de concombre
- Verrine crabe et avocat
- Pastis de crevettes
- Tartare de thon à la coriandre
- Carpaccio de St. Jacques au fruit de la passion

## VIANDES *CHF 4.- /verrine*

- Tartare de bœuf au piment d'Espelette
- Brochette de magret de canard et mangue
- Cannelloni de jambon et chèvre frais
- Rocher de foie gras et noisette *vinaigrette d'abricot*
- Délice à la mousse de foie

## DESSERTS *CHF 3.- /verrine*

- Tiramisu
- Mousse chocolat noisette
- Salpicon de fruits exotiques
- Crumble rhubarbe et fraises
- Mousse au citron sur son sablé

## LES PLATEAUX

- Charcuterie *CHF 10.- /pers.*
- Fromage *CHF 10.- /pers.*