



Cocktail 1

Froid:

Mini Bretzel maison au jambon cru et pousses d'oignons
 Pain mimosa au poulet et curry
 Toast rustique aux champignons des bois
 Dés de fromage sur pain de seigle et courge à l'aigre doux
 Wrap au saumon fumé

Chaud:

Boulette de bœuf épicée
 Brochette de volaille mariné au Fendant
 Polenta grillée

Sucrée:

Pavé à la châtaigne
 Tartelette au citron meringuée

36.00

Cocktail 2

Froid:

Cromesquis de foie gras
 Rouleau de roast-beef et salade
 Beignets de courge et sauce séré et ciboulette
 Duo de betterave et chou-fleur
 Crêpe roulée au fromage frais
 Tartare de truite marinée et chutney de pommes au curry

Chaud:

Dés de veau au curry jaune et lait de coco
 Saté de gambas à la citronnelle
 Bouché de riz jasmin et laitue

Sucrée:

Panna cotta et brunoise de mangue
 Tartelette à la crème
 Cube de chocolat noir et glaçage café

45.00

Les prix s'entendent en CHF et par personne, hors TVA



Gourmand Catering

Fabienne Rossi

Rue du Grand Clos77

1913 Saillon

Tel. 079 683 02 04

www.Gourmandcatering.ch



Cocktail 3 (Chasse)

Froid:

Terrine de foie gras de foie gras
Club-sandwich au jambon cru de sanglier
Tartare de cerf et chutney de patate douce
Tartine aux champignons des bois
Mille-feuille de seigle et fromage
Mousse de truite fumée et chips de panais

Chaud:

Civet de cerf
Médaille de chevreuil
Brochette de choux de Bruxelles et lard
Spätzli
Fruit poché au sirop et aux épices

Sucrée:

Mousse de marron et poire caramélisée
Crumble aux pommes et à la cannelle

50.00

Les prix s'entendent en CHF et par personne, hors TVA