



Cocktail dînatoire automne-hivier

Bouchées véganes

Légumes croquants, dip de betterave et humus
Nuggets de tofu
Focaccia aux romarin et thym
Taboulé de quinoa
Tartare d'avocat et crackers

Bouchées végétariennes

Bouchées de polenta à l'infusion d'herbes
Beignet de courge et dip ciboulette
Verrine de tartare de légumes
Demi-lune feuilletée aux champignons des bois
Dés de fromage d'alpage et courgettes aigre doux
Mousse de ricotta sur pain de seigle
Quiche aux poireaux et pignons de pin
Quiche au fromage
Crostini à la Feta et aux légumes d'automne
Tartine au caviar d'aubergine et copeaux de châtaigne
Truffes au fromage multicolore
Poivrons à l'italienne

Bouchées viande et poisson

Aspic de jambonneau
Brochettes de mangue et jambon cru
Crêpes roulées à la viande séchée
Chaussons à la viande d'agneau et épices du Maroc
Toast de tartare de bœuf
Toast de terrine de foie gras à l'armagnac
Cromesquis de foie gras



Gourmand Catering

Fabienne Rossi

Rue du Grand Clos77

1913 Saillon

Tel. 079 683 02 04

www.Gourmandcatering.ch



Courge à l'aigre doux et viande séchée
Filet de volaille poché et sauce acidulée au citron vert
Vitello tonnato
Roast beef sauce tartare
Sushi valaisans à la viande séchée
Pâté de saucisson

Cocktail d'écrevisses et avocats au grapefruit en verrine
Dés de saumon et mousse d'avocat
Terrine de poisson
Verrine de gambas et fenouil au curry
Verrine de gambas à l'orientale
Mousse de truite fumée sur crackers au romarin
Rillettes de saumon à l'ancienne

Bouchées chaudes

Risotto aux champignons des bois
Brochettes de poulet yakitori et riz parfumée
Brochettes de Sot l'y laisse
Saté de gambas à la citronnelle
Triangle au thon cuit
Verrine de papet et saucisse au chou

Potages

Crème de courge et croûtons aux herbes
Crème de petit poids et lard croustillant
Crème d'endives et pommes golden
Crème de châtaignes

Pâtisseries

Tartelettes à la crème
Tartelettes au citron meringuée



Gourmand Catering

Fabienne Rossi
Rue du Grand Clos 77
1913 Saillon
Tel. 079 683 02 04
www.Gourmandcatering.ch



Tartelettes aux vermicelles
Tartelettes au vin cuit
Clafoutis aux cerises
Mousse de Toblerone noir et blanc
Mini salade de fruits
Mousse de marrons, meringues et cerises au kirsch
Carré Fondant au chocolat
Crème citronnée et compote de gingembre
Crumble aux pommes et fleurs d'acacia
Tiramisu a la liqueur de café
Tiramisu aux raisins
Salade de filets d'oranges 5 épices
Blanc manger et compote d'épines vinettes

(Cocktail à composer minimum 10 pièces)

Bouchées froides et pâtisseries à 4.00 p.p

Bouchées chaudes à 5.00 p.p

Potages à 4.00 p.p

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



Gourmand Catering

Fabienne Rossi

Rue du Grand Clos77

1913 Saillon

Tel. 079 683 02 04

www.Gourmandcatering.ch