



### Cocktail dînatoire valaisan

#### Froid:

Mini Bretzel maison à la viande séchée  
 Terrine de daube de bœuf à la Dôle  
 Tartare de champignons  
 Mousse de truite fumée et concombre  
 Truffes au fromage d'alpage multicolore sur pain de seigle

#### Chaud:

Mini raclette  
 Polenta grillée  
 Brochette de volaille mariné au Fendant

#### Sucrée:

Pomme au four revisité  
 Pavé aux châtaignes  
 32.00

### Cocktail dînatoire exotique

#### Froid:

Feuilleté farci de bœuf épicé  
 Fines tranches de bœuf mariné et vinaigrette asiatique  
 Tartare de thon rouge et tuile au sésame  
 Crabe cakes  
 Verrine de guacamole et crudités

#### Chaud:

Saté de gambas à la citronnelle  
 Crème d'asperges blanches au poivre rose  
 Bouché de riz jasmin

#### Sucrée:

Blanc manger au lait de coco et brunoise de mangue  
 Tarte au chocolat noir et glaçage fruits de la passion  
 35.00

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



### Cocktail à composer minimum 10 pièces

#### Bouchées végétariennes

Bouchées de polenta à l'infusion d'herbes et olive	1.50
Verrine de tartare d'asperges blanches	3.00
Demi-lune feuilletée aux champignons des bois	2.00
Dés de fromage d'alpage et courgettes aigre doux	1.50
Mousse de sérac sur pain de seigle	1.50
Quiche aux poireaux	2.00
Quiche au fromage	2.00
Crostini à la feta et légumes	2.00
Tartine au caviar d'aubergine	2.00
Feuilleté aux épinards	2.00
Verrine gourmande aux deux asperges	3.00
Tomates cocktail farcies au fromage frais et pesto	2.00
Truffes au fromage multicolore	2.00
Poivrons à l'italienne	2.00

#### Bouchées viande et poisson

Aspic de jambonneau	2.00
Tête marbrée	2.00
Brochette de mangue et jambon cru du valais	1.50
Roulé de roast-beef et salade croquante	2.00
Crostini de tartare de bœuf	2.50
Chausson d'agneau	2.50
Fines tranches de volaille, crème fraîche au citron vert	2.50
Cromesquis de foie gras	2.50
Mousse de foie gras et gelée d'expresso	3.50
Sushi valaisans à la viande séchée	2.50
Saucisson en croûte	1.50
Dés de saumon et mousse d'avocat	3.00
Triangle au thon cuit et curry	2.00
Mousse de truite fumée	2.00
Brochette de gambas et fenouil	2.00
Tartare de thon citron vert et huile de sésame	3.50
Tartare de saumon	3.00
Verrine de gambas, sauce cocktail au vieux whisky	2.00



**Gourmand Catering**

Fabienne Rossi

Rue du Grand Clos77

1913 Saillon

Tel. 079 683 02 04

[www.Gourmandcatering.ch](http://www.Gourmandcatering.ch)



Mini Bretzel maison au saumon fumé	2.50
Rillettes de saumon à l'ancienne	3.00

### **Bouchées chaudes**

Risotto aux asperges et morilles	4.00
Brochettes de poulet soja-gingembre et riz parfumé	3.00
Saté de gambas à la citronnelle	3.50
Boulette de bœuf épicée	2.50
Petite pomme de terre au lard	2.00
Arancini jambon-mozzarella	2.50
Mini Raclette	2.50

### **Potages**

Crème d'asperges	3.00
Crème d'endives et pommes golden	2.50
Crème de carottes à l'orange et au gingembre	2.50
Gaspacho	3.00
Vichyssoise	2.50

### **Pâtisseries**

Tartelette à la crème	1.50
Tartelette au citron meringuée	1.50
Tartelette au vin cuit	1.50
Tiramisu fraise-rhubarbe	2.50
Mousse de Toblerone noir et blanc	2.50
Mousse de fraises	2.00
Mini salade de fruits	2.00
Carré Fondant au chocolat	1.50
Crème citronnée et fraises à la verveine	2.00
Crumble aux pommes et miel de fleurs d'acacia	1.50
Clafoutis aux cerises	2.00
Tiramisu a la liqueur de café	2.50
Blanc manger et compote d'épines vinettes	2.00
Feuilleté aux pommes et cannelle	1.50
Choux farci à a crème pâtissière	1.50
Mousse au chocolat noir de St. Domingue	2.50
Verrine spéculos	2.00

*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](http://www.Gourmandcatering.ch)