

OFFRE apéritifs

Ces menus sont donnés à titre d'exemple. Pour offrir une cuisine de saison et locale, les propositions changent au fil de la saison, de l'arrivage des légumes et des inspirations de la Cheffe.

AMUSE-BOUCHE

CHF 8.-

Tartine au labneh, oignons caramélisés, jeunes pousses
Verrine de crudités de légumes avec houmous
Flûtes maison

APERITIF

CHF 18.-

Apéritif dès 15 personnes
Durée 1h30 entre 16h et 20h

Plateau de fromages de la fromagerie Pomy
Beurre et pain au levain
Pommes (selon saison)
Pickles maison

Flûtes maison

COCKTAIL DÎNATOIRE

CHF 30.-

Cocktail dînatoire dès 25 personnes
Durée 3h entre 16h et 22h

Verrine de crudités avec houmous ou soupe de saison
Plateau de fromage
Pain au levain avec beurre maison
Miel de Champ-Pittet, noix caramélisées
Pommes (fruits selon la saison) et pickles maison
Confitures et chutney maison
Flûtes maison au pesto de saison

Choux à la crème
Mousse au chocolat