



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



BERNER CATERING

Nos Buffets

Confiez vos réceptions à la Croisette Traiteur

Nos références :

Le Locle Banquet officiel du président de la confédération en l'honneur de Monsieur René Felber
Rolex, Tissot, Montblanc montres, Zenith, Dixi, Johnson & Johnson,

Girard-Perregaux, Ebel, Cristalor, UBS, BCN,

Banque Bonhôte, Tag Heuer, Pibomulti, Ulysse Nardin, Métalem, Maurice Lacroix, Club 44,
Bergeon SA, Huguenin Médailleurs, Corum, LVMH, Universo,

Vulcain, Panerei, Louis Vuitton, Dior, Chopard

Foire Internationale d'Horlogerie à Bâle, Davis Cup village VIP Neuchâtel, Bulgari, FC Xamax

Garden Party, Banquets, Réceptions, Mariages

www.lacroisette.ch

Info@lacroisette.ch



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Buffet froid Léger

10 personnes au minimum

Présentation de crudités de saison individuelle
Sauce française

Tomates farcies à la mousse de thon
Tomates farcies aux crevettes roses
Œufs mimosa

Terrine de foie de volaille
Mini pâté aux morilles
Jambon cru du pays, salami Nostrano
Roast-beef froid sauce tartare
Saucisson neuchâtelois et moutarde

Jura salé et chaux d'Abel
Corbeille du boulanger

Buffets de desserts

Salade de fruits frais, tarte au citron
Mousse au chocolat, biscuit au miel

Fr. 55.50 par personne HT



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Buffet froid DD

20 pers. Au minimum

Présentation de salades assorties de saison

Cocktail de crevette sauce calypso

Œufs mimosa

Concombres farcis

Tomates garnies à la mousse de thon

Ananas Waldorf

Terrine de campagnarde

Saumon fumé de Norvège crème ciboulette

Jambon cru et salami Nostrano

Roast-beef sauce tartare

Viande séchée des Grisons

Mousse de foie de canard

Jura, Chaux d'Abel, tomme Neuchâteloise

Assortiment de pains de notre boulanger

Salade de fruits frais, tartelette au citron

Mousse au chocolat brun

Fr. 65.00 par personne HT



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Buffet froid Brasserie

30 pers. Au minimum

Présentation de salades assorties de saison individuelle,
Sauces française et Italienne

Tomates farcies au thon et aux crevettes

Œufs mimosa

Terrine de foie gras de canard

Saumon fumé de Norvège crème ciboulette

Fonds d'artichauts garnis aux fruits de mer

Jambon cru du pays

Viande séchée des Grisons

Cocktail de crevettes géantes sauce calypso

Ananas Waldorf

Magret de canard fumé

Roast beef froid sauce tartare

Suprême de volaille à la Mexicaine

Les fromages de nos régions

Corbeille du boulanger pour l'ensemble du repas

Buffet de desserts

Fr. 75.- par personne HT



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Buffet Lounge

30 pers. Au minimum

Présentation de salades assorties

Tomates au basilic et mozzarella

Ananas Waldorf

Sauces italienne et française

Tomates farcies à la mousse de thon

Cocktail de crevette sauce calypso

Œufs mimosa, Concombres farcis

Terrine campagnarde

Médallions de foie gras de canard

Saumon fumé de Norvège crème ciboulette

Jambon cru du pays

Roastbeef froid sauce tartare

Chaud

Emincé de Veau Zurichoise

Gratin de pommes de terre

Légumes de saison

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs

Corbeille du boulanger pour l'ensemble du repas

Buffet de desserts en verrine

Fr. 89.- par personne HT



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Buffet Lounge

30 pers. Au minimum

Buffet chaud et froid

Cole slow, Céleris ananas, César Salade, salade verte
Sauces italienne et française

Tomates farcies à la mousse de thon

Magret de canard fumé

Terrine de foie gras de canard

Tartare de bœuf épicé

Jambon cru du pays, cocktail de grosses crevettes sauce calypso

Saumon fumé de Norvège

Roastbeef froid sauce tartare

Queue de homard froid en Bellevue

Buffet chaud

Carré de veau rôti aux champignons

Gratin de pommes de terre

Saveurs du moment

**

Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs

Corbeille du boulanger

**

Buffet de desserts

Crème renversée caramel, Panacota café, mousse au chocolat brun et blanc
salade d'ananas, mini mille feuille, mini éclair, macarons divers, biscuits sablés,

Fr. 110.- par personne HT