

F&B

FOOD & BEVERAGES  
FRANÇOIS BERNER

# Apéritif – Cocktails



**Confiez-nous vos réceptions**

**30 ans d'expériences**

**Des collaborateurs de choix**

**Un service professionnel s'adaptant à toutes vos envies.**

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**

F&B

FOOD & BEVERAGES  
FRANÇOIS BERNER

## Cocktail Party

### Apéritif Classique

Lanière de courgette et jambon cru  
Bruschetta a la tapenade d'olives  
Mini navette à la viande séchée  
Crostini au fromage frais aux herbes  
Briochin au foie gras et chutney  
Tartare de bœuf au piment d'Espelette  
Dips de légumes et sauce diverses

Frs. 25.- par personne pour 7 unités

### Apéritif ASIA

Gambas au curry et ananas  
Rouleau de légumes et chili doux  
Mousse de volaille et coco  
Nouilles et crevettes sauce thaï  
Salade de bœuf Thaïlandaise à ma façon  
Roastbeef sur concombre  
Salade de poulet aux olives

Frs.25.- par personne pour 7 unités

### Apéritif Seafood

Mini Cocktail de crevettes  
Gambas à la mexicaine sur bruschetta  
Tartare de saumon aux oignons rouge et mangue  
Courgette et crevettes géantes  
Rillette de fruits de mer à l'ail et tomates  
Dès de tomates aux anchois et à l'ail  
Rillette crustacés et anchois mariné sur blinis

Frs. 25.- par personne pour 7 unités

### Apéritif Méditerranée

Tartare de bœuf au piment d'Espelette  
Salade Boulgour aux légumes épicés  
Briochin de foie gras et chutney de fruits  
Brochette de mozzarella, tomate et jambon cru  
Saumon fumé et anchois mariné sur blinis  
Tartare de poisson, vinaigrette d'aromate  
Fine ratatouille et Noix de St-Jacques

Frs. 25.- par personne pour 7 unités

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**

# F&B

FOOD & BEVERAGES  
FRANÇOIS BERNER

## Composez, vous-même, votre cocktail...

Pour un apéritif bref avant un repas, il faut compter 3 pièces par personne.

Pour un apéritif de 1 heure environ, il faut compter 6 à 7 bouchées par personne.

Pour un buffet debout de 2 heures et plus, il faut compter 12 à 15 bouchées par personne

Sur demande, nous pouvons compléter avec des mignardises sucrées

## Fingerfood

### Froids

**Frs. 3.30 la pièce**

Gaspacho à l'huile de persil, pignons de pins grillés

Mini navette au saumon fumé et raifort

Mini navette au beurre frais et anchois

Briochin à la viande séchée

Bruschetta et jambon cru

Crostini de chèvre frais aux tomates séchées

### Poissons et crustacés froids

**Frs. 3.50 la pièce**

Tartare de saumon au citron vert, oignons rouges et coulis de mangues

Crevettes marinées au miel et julienne de légumes au sésame

Thon fumé aux graines blanches & noires ratatouille à l'huile de noix

Mousse de surimi et tapenade d'olives

Tartare d'avocat et surimi, vinaigrette moutarde Meaux

### Chaud

**Frs. 3.50 la pièce**

Yakitori de poulet sauce chili

Brochette de bœuf sauce BBQ

Mini tartelette aux poireaux, au fromage, aux oignons

Crevettes en habit de pommes de terre et sauce aigre-douce

### Sucré

**Frs. 3.00 la pièce**

Macédoine d'ananas à la lime et passion

Brownie au chocolat

Tartelette aux fruits

Macaron

Duo de Truffes au chocolat

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**