

Apéritifs, cocktails et pauses

Apéritifs

Nous vous invitons à choisir un apéritif unique pour tous les convives.

L'apéritif des Sportifs

(minimum 20 personnes)

Vin blanc et vin rouge du pays, jus d'orange,
eaux minérales, bière avec ou sans alcool
flûtes, chips et olives

CHF 20.-/1 heure/personne

CHF 8.-/1/2 heure supplémentaire

L'apéritif des Champions

(minimum 20 personnes / 6 pièces par personne)

Vin blanc et vin rouge du pays, jus d'orange,
eaux minérales, bière avec ou sans alcool
flûtes, chips et olives

mini-ramequins assortis (3 pces)
mini-chou au chèvre frais
brochette tomates et mozzarella
tartare de saumon à l'aneth

CHF 28.-/1 heure/personne

CHF 8.-/1/2 heure supplémentaire

L'apéritif «Anneaux olympiques»

(minimum 25 personnes / 9 pièces par personne)

Vin blanc et vin rouge du pays, jus d'orange,
eaux minérales, bière avec ou sans alcool
flûtes, chips et olives

Les pièces froides

Canapé au roastbeef
Mini-club au poulet
Saumon fumé d'Ecosse et sa crème à l'aneth
Brochette tomates et mozzarella
Mini-chou à la mousse de thon rosé

Les pièces chaudes

Crevette tempura
Yakitori de volaille au gingembre
Aumônière de crevettes et légumes
Mini-rouleau de printemps, sauce aigre-douce

CHF 38.-/1 heure/personne

CHF 8.-/1/2 heure supplémentaire

L'apéritif de la Victoire

(minimum 20 personnes / 3 pièces par personne)

Vin blanc et vin rouge du pays, jus d'orange,
Champagne « Laurent Perrier »
eaux minérales, bière avec ou sans alcool
flûtes, chips et olives

Canapé au saumon fumé
Canapé au roastbeef
Mini-club au poulet

CHF 40.-/1 heure/personne

CHF 12.-/1/2 heure supplémentaire

Cocktails

Le cocktail des Olympiens

(fingerfood, minimum 30 personnes / 22 pièces par personne)

Vin blanc et vin rouge du pays, jus d'orange,
eaux minérales, bière avec ou sans alcool

Dips de légumes et tsatsiki
flûtes, chips et olives

Les pièces froides

Saumon fumé d'Ecosse et sa crème à l'aneth
Mini-chou farci à la mousse de thon rosé
Canapé au roastbeef
Tartare de bœuf aux câpres
Mini-brochette de tomates et mozzarella au basilic
Pain « surprise »
Grissini au jambon de Parme
Bruschetta de tomates

Les pièces chaudes

Yakitori de volaille
Crevette tempura
Mini-ramequins assortis
Accra de morue aux piments
Aumônière de légumes et crevettes
Mini-rouleau de printemps, sauce aigre-douce
Keftedes
Feuilletés grecs au fromage et épinards

Les douceurs

Assortiment de mignardises (4 pièces)

Café – Thé

CHF 80.- / personne (2 heures)

Le buffet des Médailleurs

(minimum 50 personnes)

Boissons

Vin blanc et vin rouge du pays, jus d'orange,
eaux minérales, bière avec ou sans alcool

Buffet

Crudités de saison
Crème de potiron / Gaspacho en saison
Salade de penne aux olives et tomates séchées
Taboulé à la menthe fraîche
Salade grecque
Salade César
Tomates et mozzarella à l'huile de basilic
Carpaccio de bœuf au poivre noir
Saumon fumé

Tajine de poulet au citron et gingembre, semoule épicée
ou
Contre-filet de bœuf rôti, sauce Choron

Filet de loup de mer étuvé sur son lit de fenouil
ou
Saumon d'Ecosse en croûte farci aux herbes

Risotto au parmesan et huile de truffe blanche
ou
Couscous de légumes à la coriandre fraîche

Buffet de fromages

Buffet de pâtisseries et chariot de glaces

Café – Thé

CHF 100.- / personne (2 heures)

Pauses

Minimum 15 personnes.

Pause boissons

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales

CHF 8.-/ personne

Pause croissants / cakes

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales

Croissant le matin,
Cake l'après-midi

CHF 12.-/ personne
CHF 2.- suppl. / par personne pour mini-viennoiseries

Pause « bien-être »

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales

Croissant « complet »
Corbeille de fruits

CHF 16.-/ personne