

Ô animations salées chaudes

Elles seront réalisées devant vos convives pour créer des senteurs et un show inoubliables, dans une atmosphère détendue mais surtout conviviale..!

Les Woks CHF de 9. à 15.- p.p.

Légumes croquants parfumés au gingembre :

médailon de veau, jus brun aux quatre épices
poulet sauce Satay, pousses de bambou, champignons shiitakes

Nouilles chinoise sauté au soja :

thon rouge et gambas au curry rouge
crevettes, citronnelle et huile de sésame

Les Risotto CHF de 8. à 15.- p.p.

A l'huile et fines tranches de truffes râpées
Au champagne et parmesan
Au pistou de roquette
Aux champignons des sous-bois

Les Pasta « Maison » CHF de 9. à 12. - p.p.

Cannellonis ricotta-épinard à l'huile verte
Pennettes aux fruits de mer et safran
Orichiettes aux asperges et tomates séchées

La Plancha CHF de 14. à 19.- p.p.

Magret de Canard poêlé aux pommes et son jus, purée de céleri
Brochette de bœuf, frite de polenta et son jus épicé
Crevettes géantes décortiquées au basilic et gingembre, bol de riz basmati infusé au thé vert Sencha
Mini hamburger st son cornet de pommes paille ou frites
Filets de rougets snackés à l'huile vierge, coriandre, compotée de légumes méditerranéens, tuile de parmesan

Ô animations sucrées (pour exemple)

Elles seront réalisées froides ou chaudes devant vos convives et sont des parties intégrantes d'un cocktail en formule debout... elles sont la finalité d'une réception réussie dans les mémoires de nos clients..!

Buffet « Tout chocolat » CHF de 9.- à 14.- p.p.

Une fontaine géante de 10 kg de chocolat au lait et noir, brochettes de fruits, biscuits sec d'Italie

La Fontaine en chocolat (minimum 50 personnes)

Animation de blinis vanillés aux confits d'oranges chauffés sur crêpières, sauce chocolat amer, glace chocolat

Crêpes réalisées devant vos clients avec assortiments de sauces chocolat, à parfumer selon vos choix : à la pistache, au coco râpé, aux nuts...

Et une boisson chaude au chocolat par convives...

Buffet « Caféier » CHF de 9.- à 14.-p.p.

Il se compose par personne, de deux pâtisseries, d'une boisson froide au café, d'un café ou d'un expresso de qualité, composé par leurs choix (Kenya, Ethiopie, Costa Rica, Colombie). Il sera moulu à la minute devant vos convives dans nos machines pour exhiler tous vos sens.

Vos clients pourront humer, toucher, les grains de café lors de cette animation folle et retrouver le vrai goût du Café...

Buffet « Champagne » CHF de 12.- à 16.-p.p

Il se compose par personne :

Verrine de mousse champagne aux morceaux de pêche et coulis de fruits

Cassolette de sabayon au champagne, poires ciselées au vin blanc et épices

D'un panettone tiédi, tranché devant les convives par un sabayon chaud

Charlotte au Champagne aux fruits de saison et d'un cocktail à base de champagne... « le Bellini » ou autre cocktail selon vos désirs par notre barman.

Nous pouvons vous proposer d'autres animations culinaires plus simple, plus traditionnelles ou dans une thématique que vous nous imposez...