

Choisissez vos pièces cocktails, adressez-nous un mail par notre formulaire de contact : <http://www.osaveur.ch/form/index.php>...ou ... Retirez votre commande en cuisine, à l'adresse <http://www.osaveur.ch/contact.html> . 4 modes de livraisons en bas de page :

### Nous préconisons :

Apéritif avant dîner : **5 pièces / pers.**

Cocktails de 45 min. à 1h00 : **8 pièces / pers.**

Cocktails de 1h00 à 1h30 : **minimum 12 pièces / pers.**

Cocktails de 1h30 à 2h00 : **minimum 16 pièces / pers.**

**pers.**

Durée de soirée supérieure à 2h30 de réception : **minimum 14 pièces / pers, si 1 plat chaud et 1 dessert servis au buffet.**

## Ô L'accueil.

### Prix à l'unité (hors taxes)

52.- Pain brioché surprise fourré de 1kg (environs 50 pièces)

25.- Feuilleté de sésame, cumin, saumon, olive (500gr)

25.- Glisses au parmesan & aux dés de chorizo (500gr)

26.- L'ardoise de charcuterie, petits pickles et pain aux noix (quantité pour 10 pers.)

22.- L'ardoise de tacos et guacamole maison (quantité pour 10 pers.)

18.- L'ardoise de grosses Olives vertes & noires d'Italie, dés de parmesan (quantité pour 10 pers.)

49.- Ramequins aux légumes et aux fromages (15 pièces par séries soit 30 pièces)



## Ô Pièces salées froides

(Minimum de commande, 15 pièces par série)

### 1 bouchée

Croustade de volaille au curry jaune

Pain anglais de saumon à l'aneth et fromage frais aux herbes folles

Croustade de légumes aux pignons torréfiés

Sablé parmesan reblochon au pesto de roquette

Sablé au cumin & fromage frais

Sablé au thym, fromage de chèvre au miel de nos Alpes

Blinis de serré frais aux copeaux de jambon cru

Blinis d'houmous & légumes de saison grillés, olives noires

Blinis de magret fumé et son chutney de fruits

1.80.- / pièce (hors taxes)



(Notre chef se réserve le droit selon les saisons et les arrivages des produits à de légers changements)

## Ô Pièces salées froides

2.40.- / pièce (hors taxes)

*(Minimum de commande, 20 pièces par série)*

### 2 bouchées

Briochine de pâté de campagne à la compotée d'oignons rouges

Mini Bagnat à la Niçoise

Brochette de melon, jambon cru & menthe fraîche

Brochette de tomate « Ananas », « Cornue » & mozzarella d'Italie au pesto

Dip's de légumes en cône de verre & ses sauces : mayo curry, cocktail, blanche.

Tartare de bœuf à la moutarde gros grains, cèpes confits, pain multicéréales toasté

Tartare de St Jacques à la mangue et coriandre fraîche en cuillère

Tartare de thon rouge au citron vert, sésames grillés, Radi blanc

Tartare d'Olives & anchois, fromage frais, piment d'Espelette

Tartare de canard & mousse canard, noix, pomme verte, pain Anglais



### 2 bouchées (6 cm en longueur ou 5 de diamètre)

2.40.- / pièce (hors taxes)

Focaccia de saumon « Gravlax »

Naan indien, fleur de raifort et saumon au naturel

Mini bagel de rilette de Féra et roquette

Mini bretzel à la tomate et mozzarella

Mini navette aux sésames de crevettes roses et iceberg

Mini mauricette fourrée rucola et jambon de Parme

Mini mauricette au pavot, poulet fermier, mayonnaise au curry doux

Briochine de foie gras aux abricots



*(Notre chef se réserve le droit selon les saisons et les arrivages des produits à de légers changements)*

## Ô Cuillères et verrines salées

2.70.- / pièce (hors taxes)

*(Minimum de commande, 25 pièces par série)*

### 2 bouchées

Cuillère de thon aux sésames, sur légumes croquants

Cuillère de bœuf sauce gribiche

Cuillère d'agneau sauce Andalouse

Bocal de Parfait de poivrons doux et sa crevette à la citronnelle

Bocal de courgettes, concassé de tomate et chèvre frais aux herbes de la Provence

Verrine de taboulé au poulet mariné, coriandre et citrons confits

Verrine de chèvre frais, mousse de betterave rouge et dés de pommes vertes

Verrine de lentilles du canton au foie gras, canard fumé, vinaigrette de framboise



## Ô Pièces chaudes salées

2.40.- / pièce (hors taxes)

*(Minimum de commande, 25 pièces par série)*

### 2 bouchées

Cigares de poulet au basilic Thaï

Fricassée de champignons des sous-bois au beurre d'ail en croustade

Fricassée de dés d'artichauts et coriandre en croustade

Crevette frite & spaghettis de pomme de terre, sauce aigre douce



## Ô Pièces chaudes salées

2.70.- / pièce (hors taxes)

*(Minimum de commande, 25 pièces par série)*

### 2 bouchées

Ardoise de pomme Ratte creusée, fleurs de sel, Vacherin Fribourgeois fondant, épices

Poêlée de grosses crevettes au gingembre et citronnelle en pirogue

Cromesquis de foie gras aux pistaches torréfiées en pirogue

Brioche de saucisse de veau safranée en Ardoise

Mini hamburger de bœuf au fromage fondu en Ardoise

Croq'monsieur à la dinde fumé ou Croq'madame au saumon

Brochette d'agneau mode provençale

Brochettes d'agneau aux pruneaux d'Agen

Brochette de légumes grillés à l'italienne au jus naturel réduit

Brochette de volaille au curry doux et brisures de cacahuètes grillées



## Suite des pièces chaudes salées...

2.70.- / pièce (hors taxes)

Brochette de bœuf sauté façon thaï

Brochette d'espadon au lait de soja, coco et combawa

Brochette de piccata de dinde à la Milanaise et tomate cerise au four

Cassolette de St jacques sur lit de ratatouille à l'orientale

Cassolette d'endives aux fromages gratinées façon "Grand-Mère"

Cassolette de truite aux herbes, beurre blanc, sur lit de poireaux

Cassolette de «sot-l'y-laisse» à l'estragon, carottes confites

## Ô Soupettes

2.50.- / pièce (hors taxes)

*(Selon la saison et minimum de commande, 25 pièces par série)*

### Les chaudes (1 dl)

Soupette de brocoli & pomme de terre

Soupette de courgette au curry

Soupette de potimarron & graines de sésames torréfiés

Soupe de châtaignes, chantilly au parmesan

### Les froides (1dl)

Verrine de gaspacho et brunoise de légumes

Soupe glacée de melon jaune, pastèque, fraises et menthe

Gaspacho multiple de tomate, dés de concombre et basilic



## Ô Sucrées

2.10.- / pièce (hors taxes)

*(Selon la saison et minimum de commande, 15 pièces par série)*

### 1 bouchée

Chocolat noir praliné artisanal, Mini opéra, Sushi de fruits, Baba au café et chantilly

Tartelette de purée de marrons à la crème vanille, Tartelette citron & zeste de Combava

Tartelette aux fruits de saison, Tartelette au chocolat noir, brisure de nougatine

Dôme de mousse de poire ou framboise.

Assortiments de petits fours artisanaux 100gr.

7.50.- / 100gr. (Hors taxes)

Assortiments de petits fours artisanaux de Noël 100gr.

8.- / 100gr. (Hors taxes)

## Ô Douceurs

2.50.- / pièce (hors taxes)

(Selon la saison et minimum de commande, 20 pièces par série)

### 2 bouchées

Fraisier à la crème mousseline et parfum de rhum vanillé  
Crèmeux de romarin à la framboise et son biscuit  
Mousse violette aux morceaux de poire sur génoise  
Mousse de safran à la banane flambée sur fond sablé  
Tartelette au chocolat noir, brisure de nougatine

## Ô verrines et cuillères

2.70.- / pièce (hors taxes)

(Selon la saison et minimum de commande, 25 pièces par série)

### 2 bouchées

Mini parfait de pana cotta au thé vert Sencha ou parfait des îles à l'ananas et passion  
Bavarois à la cannelle, aux pommes poêlées, caramélisées  
Sabayon au champagne, pêches ciselées au vin blanc et épices  
Riz vanillé à la confiture de lait et caramel de lait  
Duo de mousse de chocolat au lait & pétale de rose  
Fruits frais au sirop de menthe fraîche  
Tiramisu della nonna au cacao amer  
Mousse réglisse aux poires



(Notre chef se réserve le droit selon les saisons et les arrivages des produits à de légers changements)

### 4 modes de fonctionnement pour vous accompagner dans votre événement :

- 1) Prestation complète
- 2) Livraison nourriture, matériel + aide à l'installation + reprise
- 3) Livraison nourriture + reprise
- 4) Retrait nourriture en nos locaux

Indiquez votre formule de livraison 1, 2, 3 ou 4 sur notre formulaire de contact :

<http://www.osaveur.ch/form/index.php>

