



CROISIÈRES PRIVEES APÉRITIFS & COCKTAILS

OFFRE PRINTEMPS 2009



APERITIFS & COCKTAILS

Les cocktails sont prévus pour une durée de 2 heures

FORFAIT A CHF 40.00

Jus de fruit, sodas, bières, eaux minérales, vin blanc genevois, vin rouge genevois

*Vous avez la possibilité d'agrémenter vos cocktails avec :
Sangria, Punch maison, cocktails avec ou sans alcool, etc.*

Nous consulter

LES AMUSE-BOUCHES

Pour accompagner votre cocktail, nous vous proposons un vaste choix d'amuse-bouches salés et sucrés, chauds et froids, servis en petits verres, sur mini assiettes, cuillères gourmets, etc....

AMUSE-BOUCHES SALES FROIDS

Soupe glacée de tomates au basilic

Tartare de thon rouge des Philippines au piment d'Espelette et ciboulette

Mini pâté en croûte de volaille de Bresse aux morilles

Praline de foie gras de canard et sa biscotte de pain d'épices

Maki de crabe et avocat au gingembre confit

Ceviche de langoustine au piment vert

Gâteau de piperade à la vinaigrette de thym

Millefeuille de homard du Maine et artichaut, coulis au persil plat italien

Brochette de magret de canard séché par nos soins aux épices

Rillettes de lapereau au cumin et au coriandre

Croustillant de crevettes au curry

Carpaccio de bœuf de Simmental au vieux parmesan et vinaigre balsamique de Modène

Emulsion glacée d'asperges vertes et gelée de morilles

Rouleau printanier aux légumes crus

Tartare de dorade rose à l'échalote et à l'aneth



AMUSE-BOUCHES SALES CHAUDS

Risotto aux asperges vertes et mascarpone
Crème de morilles aux sot-l'y-laisse de volaille
Médailillon de Saint-Jacques poêlé à l'anis
Pavé de saumon d'Ecosse mi-cuit et mi-fumé aux épices douces
Gâteau de pommes de terre écrasées, tomates concassées et volaille de Bresse poêlée
Fricassée de ris de veau de Simmental au romarin
Mijotée de petits légumes croquants à l'huile d'olive de Crête
Calamaretti sautés à l'ail et au persil
Brochette de bœuf de Simmental et son jus
Filet de pintade poêlé aux girolles
Filet de rouget de Sète grillé au citron vert et coriandre
Fricassée de pied de cochon à la genevoise
Parmentier de veau de Simmental aux oignons doux et origan
Croque-monsieur au chèvre et à la tomate
Foie gras de canard poêlé, marmelade à la framboise de Machilly et au vinaigre balsamique

AMUSE-BOUCHES SALES SUCRES

Macaron à la menthe glaciale et chocolat blanc
Mousse de fraise Gariguettes au gingembre confit
Soupe de melon à la menthe verte
Verrine ananas-verveine
Panna cotta à la framboise
Petit entremets à la mûre et au thé marocain
Tiramisu à la fraise Mara des Bois
Crème brûlée au choix : vanille de Tahaa, pistache de Sicile, citron vert, café pur arabica
Crème au chocolat pur Venezuela et pralin
Verrine de pomme verte et gelée au basilic
Sablé breton aux fruits rouges
Crèmeux au café et au chocolat
Soupe de fraises Gariguettes à la vanille de Tahaa
Eclair à la réglisse et gelée de fruits rouges
Tartelette au chocolat pur Venezuela



Forfait 8 pièces	<i>(prix par personne)</i>	CHF 48.00
Forfait 12 pièces	<i>(prix par personne)</i>	CHF 65.00
Forfait 16 pièces "Cocktail Dînatoire"	<i>(prix par personne)</i>	CHF 85.00
Il est également possible de commander des amuse-bouches à l'unité	la pièce	CHF 6.50

Nous vous suggérons également des accompagnements plus classiques

Petits feuilletés salés	le kilo	CHF 105.00
Pâté en croûte	le kilo	CHF 90.00
Pain surprise	140 pièces	CHF 160.00
Plateau de charcuterie	<i>(10-15 personnes)</i>	CHF 110.00
<i>(Mini pâtés en croûte, viande séchée du Valais, jambon cru...)</i>		
Canapés assortis	Nous consulter	