



La Tène

RESTAURANT-AUBERGE
032 753 80 30 info@la-tene.ch

Apéritif – Cocktails



Confiez-nous vos réceptions

30 ans d'expériences

Des collaborateurs de choix

Un service professionnel s'adaptant à toutes vos envies.



La Tène

RESTAURANT - AUBERGE
032 753 80 30 info@la-tene.ch

Cocktail Party

Apéritif Classic

Lanière de courgette et jambon cru
Bruchetta a la tapenade d'olives
Mini navette à la viande séchée
Crostini au fromage frais aux herbes
Briochain 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 Seafood

Cocktail de crevettes et feuilles d'endives
Gambas à la mexicaine sur bruchetta
Tartare de saumon aux oignons rouge et mangue
Courgette et crevettes géantes
Rillettes de fruits de mer à l'ail et tomates
Dès de tomates aux anchois et à l'ail
Rillettes crustacés et anchois mariné sur blinis
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 Méditerranée

Tartare de bœuf au piment d'Espelette
Salade Boulgour aux légumes épicés
Briochain 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

Nos douceurs pour accompagner votre apéritif

Sélection de mignardises du pâtissier
Assortiment de fruits frais découpés
Pâtes de fruits artisanales
Frs. 6.- par personne



La Tène

RESTAURANT-AUBERGE
032 753 80 30 info@la-tene.ch

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

Fingerfoods

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
Focaccia au romarin et jambon cru
Crostini de chèvre frais aux tomates séchées
Brioche de foie gras aux chasselas doux et confiture d'oignons

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 crabe et tapenade d'olives
Tartare d'avocat et crabe, vinaigrette moutarde Meaux

Chaud

Frs. 3.50 la pièce

Yakitori de poulet sauce chili
Brochette de bœuf sauce BBQ
Brochette d'agneau au miel et thym
Mini tartelette aux poireaux, au fromage, aux oignons
Crevettes en habit de pommes de terre et sauce aigre-douce

Sucré

Frs. 3.- la pièce

Macédoine d'ananas à la lime et passion
Brownie au chocolat
Tartelette aux fruits
Macaron
Duo de Truffes au chocolat