



La Tène

RESTAURANT - AUBERGE

Menus Banquet

*« C'est toujours par **la faim**
que **commence** un bon repas »*

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

APERITIF – COKTAILS DINATOIRES

APERITIFS-COCKTAILS DINATOIRES



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 pièces par personne.

Pour un buffet debout de 2 heures et plus, il faut compter 12 à 15 pièces par personne

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Cocktail Party

(Minimum 15 unités par article)
(Frs. 4.00 la pièce)

Terre

Brochette de mozzarella, tomate et jambon cru 
Vitello tonnato, huile de persil en verrine 
Tartare de bœuf, chips de parmesan en verrine 
Brochette melon, jambon cru 
Roastbeef froid, sauce tartare en verrine 
Crostini au jambon cru
Magret de canard, figue rôtie en verrine 
Briochin au foie gras, chutney de saison
Briochin au jambon cru, salade, cornichon
Mini burger

Chaud

Yakitori de poulet en verrine
Mini Quiche Lorraine
Petit pâté à la viande
Fondue, moitié-moitié en siphon, crispy jambon cru en verrine 
Stick de poulet sauce barbecue 
Croute aux morilles en verrine (Frs. 4.50)
Lard et pruneaux en brochette en verrine 

Mer

En verrine

Tartare de loup de mer, fruits exotique, brunoise de mangue 
Tartare de saumon, zeste d'agrumes, brunoise de betterave 
Tartare de thon, mangue, avocat, huile sésame
Cocktail crevettes, huile croquante
Poulpe, coriandre, sauce rouille 
Rillettes de truite et son caviar 

Brochette de crevette, ananas, curry vert 
Blinis au saumon, crème de raifort
Crostini au scampi, asperges vertes, mayonnaise piment d'Espelette
(Frs. 5.00)
Briochin au beurre farci au crabe, mayonnaise au citron vert

Chaud

Mini quiche au saumon
Crevettes panées à la coco, sweet chili

 Sans gluten

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Cocktail Party

(Minimum 15 unités par article)

(Frs. 4.00 la pièce)

Végétariens

En verrine

Mousse de chèvre et miel, tomate séchée 

Nouilles chinoise, julienne de légumes, soja, sésame noir en verrine

Dips de légumes, sauce aux herbes fraîches 

Guacamole, tortillas

Chaud

Pissaladière (oignons confis, anchois)

Mini quiche aux poireaux

Mini quiche au fromage

Risotto de saison 

Velouté de saison, crème montée 

Œuf brouillé à la truffe en coque 

Crostini à la mousse de chèvre, miel, figue

Crostini avec brunoise de tomates aux herbes fraîches, anchois

 Sans Gluten

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Cocktail Party

(Minimum 15 unités par article)

(Frs. 4.00 la pièce)

Végans

Petits pois et menthe fraîche 
Fine ratatouille, tapenade 
Gaspacho andalou 
Gaspacho melon, gingembre, menthe fraîche 
Crème Vichyssoise et huile de truffe 
Crème de mangue et chili 
Dips de légumes, sauce aux herbes fraîches 
Guacamole, tortillas
Betterave et miel 
Crostini à la tapenade, câpre en beignet

Chaud

Brochette de tofu et légumes grillés 
Patatos au cajun, sauce aioli 
Samosa, sweet-chili
Poêlé de champignons de saison 

Desserts

En verrine

Crème brûlée
Panna cota vanille
Brownies
Pate de fruits de saison 
Mousse chocolat
Duo de mousses chocolats
Macaron
Salade de fruits de saison 
Chouquettes
Tiramisu
Baba au rhum, crème vanille
Paris-Brest
Mini tartelette aux fruits de saison
Tartelette citron meringuée
Entremet de saison

 Sans gluten  Végane

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Votre dessert personnalisé

Frs. 15.00 par personne

À partir de 10 personnes

Le même dessert pour l'ensemble de convives

La passion framboise

Biscuit amande framboise, crème mousseuse passion, compotée framboise, glaçage, chocolat miroir

Le Passionnément chocolat

Biscuit moelleux amande, mousse chocolat, crémeux passion, glaçage chocolat miroir

Le Trianon

Biscuit succès(amande/noisette), praliné feuilletine, ganache chocolat, mousse chocolat, flocage velours

Le mojito

Biscuit cuillère, crème mousseuse menthe, gelée mojito

La pavlova

Meringue, crème chantilly, fruits frais et coulis

Le saint Honoré

Feuilletage croquant, choux caramélisés, crème chantilly

Le cheesecake citron framboise

Pâte sucrée, mousse cheesecake citron, glaçage framboise

Le souverain

Génoise amande, crème mousseline au kirsch, pêches en dés, glaçage coulis pêche sanguine

Le tiramisu

Biscuit cuillère, mousse mascarpone tiramisu, chantilly italienne vanille marsala

L'abricotier

Biscuit génoise, Crème diplomate, abricots en dés, glaçage coulis abricot

Fraisier ou framboisier

Biscuit pain de gènes (pâte d'amande), crème diplomate, fruits du même nom, coulis de fruits frais

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch

Charlotte fraise-basilic

Biscuit moelleux amande citron, marmelade fraise
ganache montée basilic, mousse fraise

Le verveine citron

Biscuit madeleine citron, confit citron verveine, glaçage chocolat miroir

L'intensément coco

Biscuit coco reconstitué, biscuit moelleux coco
ganache montée coco, mousse coco, flocage velours

Le vacherin glacé

Sorbet et/ou glace à votre choix, meringue, crème chantilly

Le Paris-Brest

Pâte à choux, crème mousseline praliné

La forêt noire

Génoise chocolat, crème au kirsch, griottes
(Frs. 17.00 par personne)

L'étincelant fraise yuzu

Biscuit cuillère, mousse fraise, crémeux yuzu, glaçage brillant
(Frs. 17.00 par personne)

La couleur griottine

Biscuit pistache, Marmelade griotte, crémeux pistache
mousse griotte, glaçage chocolat miroir griotte
(Frs. 17.00 par personne)

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

032.753.80.30/ info@la-tene.ch