

The Tramp – Apéritif cocktail

Service entre 11h00 et 18h00

Prix forfaitaire majoré après 18h00

Apéritif

Nos planchettes salées : pour 6 à 8 personnes

- Légumes croquants de saison sauces yogourt 40.-
- A tartiner, tapenade d'olives et pesto de tomates 40.-
- Assortiment de charcuterie Suisse et pickles vinaigrés 49.-
- Dégustation de Fromages Vaudois 49.-
- Gruyère AOP et viande séchée 59.-
- Viande séchée et pickles vinaigrés 70.-

Toutes nos planchettes sont accompagnées de pain

Nos pièces cocktails salées : 15 pièces minimum

- Mini Malakoff 3.-
- Finger de viande séchée et gruyère 3.-
- Crevette sauvage en tempura, sauces assorties 3.-
- Fallafels, yogourt aux fines herbes 3.-
- Mini tartelette de caviar d'aubergine 3.-
- Mini ramequin au fromage 3.-
- Mini cheese-burger de bœuf et gruyère AOP 4.-
- Cube de saumon d'Écosse caramélisé au soja 4.-
- Tartare de ferret au citron bio (selon saison) 4.-
- Tartare de saumon Écossais au gingembre 4.-
- Assortiment de verrine (création du chef selon la saison) prix et liste sur demande

Nos pièces cocktails sucrées : 15 pièces minimum

- Assortiment de macarons 2.-
- Mini crème brûlée au miel du manoir 3.-
- Mini tartelette citron meringué 3.-
- Brochette de fruits de saison 3.-
- Mini Opéra 4.-

Les options pour compléter vos apéritifs :

- Pain torsadé comme un pain surprise, charcuteries, fromages et poissons fumés (10 pers) 65.-
- Flûtes artisanales au sel et au fromage (100 gr) 6.50

Conditions :

Tous nos prix sont en CHF

Réservation 7 jours avant l'évènement.

Service et TVA 7.7% inclus