

Paris

CHF 75.-

Sur le buffet à l'arrivée des convives :

Mini sandwiches briochés au foie gras de canard
mi- cuit au torchon et au saumon fumé
°°°

En mini portions :

Yaourt de foie gras, chutney mi figue, mi raisin.

Pannequet de saumon à l'aneth

Blinis, œufs de saumon & mousse de wasabi.

Salade César

Velouté glacé de petits pois à la menthe

Mikado d'asperges et jambon cru

Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion

Ballotine de fera du lac Léman aux épinards

Jambon macédoine revisitée.
°°°

Servi chaud :

Poulet au vin jaune et morilles

Aïoli de cabillaud au safran

Ecrasée de pomme de terre aux civettes et

bayaldi de légumes du soleil.
°°°

Desserts en mini portions :

Pavlova framboise passion

Tarte au citron déstructurée

Mille-feuilles revisitée caramel, vanille, pralin

Tartelette au chocolat extra bitter, orange confite

Macarons assortis, Calissons, canelés bordelais

Crème brûlée pistache

Bangkok

CHF 65.-

Sur le buffet à l'arrivée des convives :

Assortiment de Sushi, Maki & Sashimi
°°°

En mini portions :

Potage Tomkakaï

Rouleau de printemps

Assortiment de Dim sum vapeur

Salade de bœuf Thaï

Beignet de crevette sauce aigre douce

Yakitori de poulet

Tempura de légume

Salade de poulet aux sésames
°°°

Servi chaud :

Poulet au curry vert

Bœuf aux légumes

Riz Cantonnais et riz parfumé
°°°

Desserts en mini portions :

Pannaco Thaï

Salade de fruits exotiques-Shushi d'ananas

au lait de coco

Nems banane-choco

Smoothie mangue ananas

Brioche de riz, beurre de cacahuètes

Dolce Vita

CHF 65.-

Sur le buffet à l'arrivée des convives :

3 sortes d'antipasti

Mini burger végétarien à l'italienne, bouchée

tomate & tapenade, poivron farci au thon.

Brochettes de tomate mozzarella &

jambon de parme melon.
°°°

En mini portions :

Vitello Tonnato

Salade Caprese revisitée, gaspacho au basilic

Carpaccio de bœuf sur focaccia burrata & rucola

Bruschetta de légumes du soleil au pesto

Trois charcuteries italiennes & focaccia

Rucola à l'huile de truffe & pignons de pin
°°°

Servi chaud :

Risotto aux cèpes & risotto aux asperges

Saltimbocca au marsala

Penne au gorgonzola et parmesan
°°°

Desserts en mini portions :

Panna Cotta aux fruits des bois

Tiramisu, Zabaione

Tarte au ciron déstructurée

Tartelette de fraises au basilic

Mascarpone aux framboises



Bull & bear

Cocktails Buffets

Basic

CHF 25.-

Assortiment de feuilletés
Plats de viande froide régionale et
bâtonnets de Gruyère et Vacherin
Assortiment de chips, olives, cacahuètes

Rouleaux de printemps
Beignets de crevettes

Basic Gourmand

CHF 45.-

Basics + en mini portions
Foie Gras de canard
Saumon fumé
Trio de douceurs



Bull&bear

Paris-Bangkok

CHF 65.-

Sur le buffet à l'arrivée des convives :
Mini sandwiches briochés au foie gras de canard
mi-cuit au torchon et au saumon fumé

En mini portions :
Maki de saumon et avocat
Velouté de potimarron au lard virtuel
Mini rouleau de printemps aux légumes
Brochettes de poulet Yakitori - Beignets de crevettes
Assortiment de Dim sum à la vapeur
Salade de bœuf Thaï - Salade César
Mini potage Tomkakaï

Servi chaud :
Poulet au curry vert
Bœuf Stroganoff
Riz cantonnais et riz parfumé

Desserts en mini portions :
Pannaco Thaï
Sushi d'ananas au lait de coco
Tartare de fruit exotique à la menthe
Mini Baba «Cool»
Smoothie aux deux papayes
Moelleux au chocolat
Crème brûlée pistache

Fingerfood Gourmet

15 mini-portions gastronomiques

CHF 85.-

Sur le buffet à l'arrivée des convives :
Cuillères gourmandes, Antipasti & clubs sandwich

Servi froid :
Cœur de saumon mariné à l'aneth,
blinis, œufs de saumon & mousse de wasabi
Capuccino de crabe des neiges, avocat & tacos
Vitello tonato
Salade Caprese revisitée
Velouté de patates douces légèrement épicé, chips
Sashimi de Saint-Jacques, pomme verte,
céleri, huile de truffe, crème fushia
Royale de cerfeuil tubéreux,
tourbillon bouchot/badiane
Yaourt de foie gras, chutney mi figue, mi raisin
Panna cotta d'asperges crues et cuites,
espuma aux morilles
Huître en gelée de muscadet

Servi chaud :

Mousseux de potimarron, cèpes-bouchons,
Saint-Jacques, huile de noisette
et éclats de châtaignes
Homard à la plancha, mousseline de cresson,
nuage de sauce Américaine
Ris de veau et jeunes poireaux au cumin
«Frisotto» de langoustine au pesto
Bouillon Thaï au foie gras de canard, gingembre
« Céléri-risotto », bœuf séché &
dentelle de Parmesan

Fromage & Desserts :
Panna Cotta gorgonzola,
tapenade de tomate, sablé Parmesan
Pavlova framboise passion.
Tarte au citron déstructurée
Mascarpone aux fruits rouges
Mille-feuilles revisité caramel, vanille, pralin
Crèmeux Jivara à la fève de tonka, framboises
Tartelette au chocolat extra-bitter, orange confite
Macarons assortis, Calissons d'Aix,
cannelés bordelais