



Les amuse-bouche avec leur prix par unité, pouvant accompagner votre apéritif :

Les boissons

Vins blancs :	(Bille 7,5dl)	Bout.	Pot. :(pot 5dl)
	Epresses Bout	41.-	22.-
	Mont-sur-Rolle	29.-	16.-
Vins rouges :	(Bille 7,5dl)		
	Cannonau Nero sardo (sardagna)	38.-	
	Syrah (valais Hubert Germanier)	38.-	
	Humagne (valais, Hubert Germanier)	38.-	
	Pinot Noir (valais, Hubert Germanier)	37.-	
	Gamay-Garanoir (vaudois des frères Blanchard)	30.-	
	Malbec Réserve Kaiken (Argentina)	32.-	
	50/50 Malbec cabernet Sauvignon (Argentina)	39.-	
	Periquita Reserva (Portugal)	38.-	
	Sangre de Toro (Espagne)	31.-	
Vins rosés :			
	Dôle Blanche du Valais 5dl	20.-	
	Tartegnin (Vaudois F. Blanchard) 5dl	19.-	
	Mateus (Portugal) 7,5dl	27.-	
Bières :			
	Bière à la Pression 25 cl.	3.60	
	Bière à la Pression litre ½	16.50	
	Erdinger Blanche	6.00	
	Desperados	7.50	
	Heineken	4.80	
Boissons sucrées :			
	Bout. 7,5dl. Valsler Plat/Gazeuse	8.-	
	Litre Jus d'orange	10.-	
	Litre Coca-cola	8.-	
	Litre Thé froid	8.-	

Tous les prix sont en CHF.



Les salés

Plateau de viande séchée pour env. 4 personnes Lard paysan, viande des Grisons, jambon cru, mostbrockli, salami Milano Naturafarm, jambon de campagne, garniture	79.-
Plateau de Charcuterie coupée pour env. 4 personnes Saucisse de Lyon, mélange de charcuterie coupée, jambon arrière, jambon cru, salami Milano Naturafarm, rôti de veau, garniture	69.-
Plateau de Fête pour env. 4 personnes Viande séchée, saucisse de Lyon, Mostbrockli, salami Milano Naturafarm, rôti de porc, blanc de dinde, garniture	73.-
Plateau Gourmet avec du fromage Rebibes de Sbrinz, rosettes de Tête de Moine AOP, jambon arrière, lard paysan, viande des Grisons, garniture	69.-
Pain surprise classique 32 bouchées Jambon cuit, salami, fromage	49.-
Pain surprise royal 32 bouchées Saumon, thon	66.-
Pain surprise végétarien 32 bouchées Brie, houmous, œuf et fromage frais aux herbes	51.-
Plateau de fromages apéritif pour 6 personnes Gruyère doux AOP, fromage de montagne de Gstaad aux herbes Pro Montagna, Parmigiano Reggiano DOP, tomme bio, rosettes de Tête de Moine AOP, garniture	61.-
Plateau de charcuterie pour 4 personnes Jambon cru, viande séchée, olives, cornichons	58.-
Plateau d'Antipasti pour env. 4 personnes Salami Milano, Janbom de Parme, piments rouges farcis, olives Kalamata Bio, Grana Padano, tomates séchées, cœurs d'artichauts, olives vertes farcies à la pâte de poivrons	68.-

Tous les prix sont en CHF.



Plateau de légumes avec sauces pour env. 5 personnes 37.-
Légumes crus coupés en bâtonnets, 2 sauces, garniture

Plateau de Sushi Rolls 36 Mini-Sushi pour env. 5 personnes 78.-
Thon, graines de sésame noir, Kimchi, cream cheese, persil, saumon fumé, laitue iceberg, concombre, sauce au soja, wasabi

Plateau amuse-bouche, Grand Assortiment 32 pièces 56.-
Amuse-bouche au fromage, au salami, à l'œuf, au saumon, aux asperges, au thon, aux crevettes et au jambon

Pizzas à choix /assiettes amuse-bouche

Assiettes garnies pour 4 personnes
(Olives, chips, cacahuètes, flûtes) 12.-

Pizzas apéritif Maison coupe apéro pour 3 personnes 16.-

Les sucrés

Tourte aux Fraises 12 personnes 40.-
24 cm. avec ou sans décor

Tourte Forêt-Noire 12 personnes 40.-
24 cm. avec ou sans décor

Tourte Sarde 12 personnes 40.-
24 cm. sans décor

Mini Dessert cups 12 pièces, pour env.12 personnes 49.-
- Cheese-Cake à la myrtille
- Panna cotta à la mangue
- Crème au Chocolat aux mini-cookies
et graines de grenade

**Pour les apéritifs dînatoire minimum 15 Personnes.
Réserver au minimum 5 jours avant l'événement.
Pour des moments de plaisir et de convivialité au Bowling.**

Tous les prix sont en CHF.

