

## Cocktails

Nous pouvons vous proposer un cocktail-apéritif attractif composé d'un assortiment de produits salés sortant de l'ordinaire, tels que :

### **MINI-CANAPES**

Jambon  
Poulet et curry  
Crevettes  
Mousse de thon  
Saumon

### **MINI-SANDWICHES**

Pain rustique au salami, Croustigrains à la viande séchée  
Pain bernois au jambon blanc,  
Tomate et mayonnaise curry,  
Briochés à la mousse de thon, Mini-délices au beurre,  
Mini-choux au sésame fourrés boursin ail et fines herbes,  
Mini-roulettes au cumin, au saumon et citron



### **FEUILLETES**

Mini-rissoles à la viande de veau  
Petits croissants au jambon  
Mini-saucissons vaudois briochés  
Mini-ramequins au fromage



***pouvant être chauffés***

### **PETITS FOURS FRAIS POUR LA PARTIE SUCREE**

Chocolat, fraise, citron, framboise, mocca, pistache



**Tous ces produits présentés sur plateaux se dégustent sur le pouce et ne nécessitent dès lors ni assiettes, ni couverts.**

**Il était une fois un artisan pâtissier...**

**Cocktail à Fr. 10.-- par personne** (4 pièces)

**Cocktail à Fr. 19.-- par personne** (8 pièces)

**Cocktail à Fr. 24.-- par personne** (10 pièces) *(Conseillé pour les apéritifs de mariage)*

**Cocktail à Fr. 29.-- par personne** (12 pièces)

**Cocktail à Fr. 39.-- par personne** (16 pièces)

**Avec 16 pièces par personne, nous vous garantissons que ce cocktail-dînatoire remplace aisément un repas traditionnel**

(tout en tenant compte que la durée d'un tel cocktail est d'environ 2h00 - 2h30).

Les différences de prix de nos cocktails sont justifiées par la quantité de produits et non par leur diversité.

**Avec Bouchées Gourmandes à fr.3.80 pièce**  
telles que :

Le vitello tonnato en cannelloni  
La petite tomate farcie au pistou  
La brochette de saumon fumé aux câpres fraîches  
La brochette de tomate cherry et mozzarella  
Le mini-balluchon de saumon  
Le tonnelet de carotte et crevettes



**Cocktail dînatoire gourmand à fr.34.-- par personne (12 pièces)**

avec un assortiment de  
5 mini-canapés, mini-sandwiches et mini-feuilletés  
4 bouchées gourmandes  
3 petits fours frais

**Cocktail dînatoire gourmand à fr.45.-- par personne (16 pièces)**

avec un assortiment de  
7 mini-canapés, mini-sandwiches et mini-feuilletés  
5 bouchées gourmandes  
4 petits fours frais

**Verrines salées et sucrées à fr.4.50 pièce**

telles que :

guacamole à la chair de crabe  
crevettes au pamplemousse  
tartare de saumon fumé  
Saint-Jacques et caviar d'aubergine  
Chutney aux fruits exotiques et foie gras de canard  
écrevisse sauce curry au tartare de légumes



**Il était une fois un artisan pâtissier...**

panna cotta et coulis exotique  
crumble de fruits rouges  
crèmeux au citron jaune  
mousse au chocolat noir  
bavaroise passion



La liste des produits n'étant pas exhaustive, il est possible que suivant la saison et les arrivages, un produit soit absent et remplacé par un autre. Nous vous prions de ne pas nous en tenir rigueur.

**+ TVA 8 % avec service**

**+ TVA 2.5 % sans service**

Pour la facturation, nous tiendrons compte du nombre de convives annoncé 72 h. à l'avance.

Paiement net à 10 jours.

**Il était une fois un artisan pâtissier...**

Philippe Guignard Orbe, Grand-Rue 17-19, 130 Orbe, Tél. +41 24 423 31 81, Fax. +41 24 442 81 27 ; [www.philippeguignard.ch](http://www.philippeguignard.ch)