



Cocktail Dînatoire

- **CHF 3'000.- Calculé sur une base de 90 à 100 personnes**

Cocktail dînatoire (self-service au buffet), formule intéressant pour une soirée décontractée. Les tables ne sont pas dressées, juste nappées.

Froid

Brochettes de melon, magret fumé et fraise
Brochettes de tomates cerises et mozzarella
Moules gratinées à la provençales
Vol-au-vent de poulet au curry et ananas
Divers mini-quiches
Bruschettes
Plat Valaisan
Les trois poissons fumés
Jambon de parme et Melon
Mini délices au : thon, bœuf, dinde fumée, végétarien

Chaud

Aileron de poulet au balsamique
Gambas en feuille de brick
Gambas piquantes
Samossa de légumes
Mini-rouleau de printemps
Boulettes de viande piquantes
Pizzas

Dessert

Tout est présenté en finger food
Opéra, praliné, chocolat, congolais, mini-baba, mini éclairs, tartelettes aux fruits

Boissons

Vins : au choix d'après notre carte « Vins pour banquets »
Sodas, jus de fruits **CHF 12.-** la bouteille 100cl
Droit de bouchon sur les vins fourni par l'organisateur : **CHF 18.-** bouteille de 75cl

