Propositions de menu

SIMPLE TASTES

– créateur de goûts

Variante 1
Traditionnel

Entrées
_Saumon gravlax maison et saladine d'automne

Plat
_Suprême de volaille sauce vin jaune et morilles
_Légumes glacés
_Pommes de terre au four

Dessert
_Nougat glacé maison au miel de lavande

CHF 42.- / pers

Variante 2
Menu des pouilles

Antipasti

_Focaccia barese
_Tagliere salumi e formaggi
_Insalata di cavolo bianco
_Pecorino e zucca
_Bruschetta pugliese

Primo

Maritati al pomodoro e formaggio ricotta

Secondo

Grigliata mista, patate al forno e peperonata

Dolce

Pasticciotto leccese e gelato al caffè

CHF 55.- / pers

Variante 3
Buffet

Buffet antipasti

_Focaccia courge et olives taggiasche
_Il gran tagliere (planche de charcuterie et fromage)
_Bruschettas aux champignons et ricotta
_Pizza de saison
_Légumes grillés

Buffet plat principal

_Filet de porc cuisson lente - Sauce à l'orange et lavande
_Entrecôte de boeuf cuisson lente façon "Tagliata"
_Légume racines glacés
_Salades
_Riz sauvage aux herbes
_Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Buffet de desserts

_Crémeux au chocolat
_Tiramisu de saison
_Tartelettes aux pommes
_Ananas mariné à la citronnelle

CHF 60.- / pers

Variante 4
Fondue chinoise

Entrée

_Carpaccio de saumon

Plat

_BUFFET DE SALADES
    _5 salades

_BUFFET DE SAUCES
    _5 sauces faites maison

_FONDUE DE VIANDES
    _Boeuf, poulet et veau
    _Bouillons maison

Dessert

_Bûche aux praliné

CHF 50.- / pers

Variante 5
La grazin table

Pour que votre repas de mariage soit à la hauteur de cette journée spéciale nous vous proposons un cockatil dinatoire sous forme de grazing table. Cela consiste à transformer vos tables et buffets en un véritable tableau artistique unique et coloré. Votre table deviendra un véritable tableau de couleurs et de saveurs.

Salé

_Assortiment de pizza et focaccia de saison
_Plateau de charcuterie et fromage
_Assortiment de mini-quiches
_Wraps poulet
_Bagels aux légumes grillés et feta
_Sandwichs baguette jambon ibérique et manchengo
_Salades d'épeautre aux olives et au basilic
_Gaufres au saumon et mousse au raifort
_Croustades guacamole et crevettes
_Tartare de veau sur pain de seigle
_Boulettes de viande asiatique
_Cornets antipasti
_Minis bowls, avocat, mangue et saumon
_Vitello tonnato

Sucré

_Fingers chocolat-tonka
_Tartelettes au citron
_Tiramisu
_Tartelettes aux abricots
_Salade de pêche à la verveine

Un menu sur mesure

Vous ne trouvez pas votre bonheur dans les menus ci-dessus? Vous avez déjà une idée de ce que vous souhaitez?

Aucun problème, nous pouvons élaborer avec vous un menu qui vous ressemble. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière.

Boissons

Eaux minérales naturelle et gazeuse,
la bouteille de 1.5 litres. CHF 4.-

Vins

CANDORA - SCHOLA SARMENTI CHF 19.-
Chardonnay Salento IGT, 2019

CRITÈRA - SCHOLA SARMENTI CHF 19.-
Primitivo Salento IGT, 2019

NERÌO - SCHOLA SARMENTI CHF 25.-
Nardò RiservaDOC, 2017

LEON - FENDANT CHF 21.-
Chais du Baron Bramois

LEON - PINOT NOIR CHF 29.-
Chais du Baron Bramois

SIMPLE TASTES

– créateur de goûts

Simple Tastes
www.simpletastes.ch
+41 79 832 43 61
contact@simpletastes.ch
Route des Iles 88
1897 Le Bouveret