## **APÉRITIFS**

## AMUSE-BOUCHE DÈS 15 PERSONNES

Tartine au labneh, oignons caramelisés et jeunes pousses Verrine de crudités de légumes avec houmous Flûtes maison

## APÉRITIF DÈS 15 PERSONNES

Durée 1h30 entre 16h et 20h Plateau de fromages Avec beurre maison et pain au levain Pommes (fruits selon la saison) Pickles maison Flûtes maison

## COCKTAIL DÎNATOIRE DÈS 25 PERSONNES

Durée 3h entre 16h et 22h Verrine de crudités avec houmous ou soupe de saison Plateau de fromages

Pain au levain avec beurre maison Miel de Champ-Pittet, noix caramélisées Pommes (fruits selon la saison) et pickles maison Confitures et chutney maison Flûtes maison au pesto de saison Choux à la crème Mousse au chocolat







