

## FORFAITS APERITIFS & COCKTAILS DINATOIRES *(dès 15 personnes)*

---

### **Sélection Quick & Go** par pers. **12.00**

- > Flûtes apéro maison au Gruyère et graines de sésame
  - > Croustillant de pain au tartare de bœuf de nos Monts
  - > Bouchée de Focaccia au pesto et jambon de Parme
- 

### **Sélection Classique** par pers. **16.50**

- > Flûtes apéro maison au Gruyère et graines de sésame
  - > Assortiment de saucissons séchés de la Boucherie Ruchet
  - > Bâtonnets de Vacherin fribourgeois
  - > Olives marinées à l'ail et aux herbes
- 

### **Sélection Vevey** par pers. **22.00**

- > Flûtes apéro maison au Gruyère et graines de sésame
  - > Assortiment de saucissons séchés de la Boucherie Ruchet
  - > Bâtonnets de fromage Vacherin fribourgeois
  - > Olives marinées à l'ail et aux herbes
  
  - > Croissant au jambon maison
  - > Ramequin au fromage de notre pays
- 

### **Sélection Tradition** par pers. **30.00**

- > Flûtes apéro maison au Gruyère et graines de sésame
  - > Bâtonnets de Vacherin fribourgeois
  - > Viande séchée du Valais
  - > Pâté Vaudois
  - > Croustillant de pain au tartare de bœuf de nos Monts
  
  - > Croissant au jambon maison
  - > Ramequin au fromage de notre pays
-

### Sélection Végétarien

par pers. **22.00**

- > Flûtes apéro maison au Gruyère et graines de sésame
- > Brochettes de légumes façon antipasti
- > Bâtonnets de fromage Vacherin fribourgeois
- > Dips de légumes et sa sauce crème fraîches à l'ail & fines herbes
- > Verrine au houmous et salpicon de légumes cru marinée
- > Croustillant de pain au fromage blanc, tomates mi- séchée et cresson

---

### POUR VOS COCKTAILS DINATOIRES *(dès 20 personnes)*

---

### Sélection Astra

par pers. **35.00**

- > Flûtes apéro maison au Gruyère et graines de sésame
- > Boîte aux olives marinées à l'ail et aux herbes
- > Mini Brioche au foie gras et chutney d'orange
- > Croustillant de tartare de bœuf de nos Monts
- > Bouchée de Focaccia au pesto et jambon de parme
- > Tataki de thon au sésame sur salade d'algues
- > Verrine au houmous et salpicon de légumes cru marinée
- > Carpaccio de veau mariné à huile d'olive, tomates mi- séchée et parmesan

### Servi chaud

- > Pick de crevettes marinées au chorizo
- > Brochettes volaille marinées aux fines herbes d'Italie
- > Keftedaki (boulettes de viande à la Greque)

---

### Sélection Riviera

Par pers. supplément **20.00**

- > Sélection Astra ci-dessus avec en plus

### Table de front cooking / Un cuisinier sur place qui vous prépare:

- > Risotto au parmesan et huile d'olive parfumé à la truffe
- > Gnocchetti Sardi aux tomates mi-sechées et rucola

---

*Complétez votre cocktail par quelques douceurs*

### Sélection de desserts par notre Pâtissier

- > Pour deux pièces par pers. **5.00**
- > Pour trois pièces par pers. **7.00**

## ASTRA TASTYTOUCH

### Propositions d'accompagnements – cocktails, apéritifs, réceptions

#### Pour l'envie de grignoter...

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| Crunch Chips Salt                                    | par pers. | 2.00 |
| Flûtes apéro maison au gruyère et graines de sésame  | par pers. | 3.00 |
| Boîte aux olives marinées à l'ail et aux herbes      | par pers. | 3.00 |
| Assortiment de noix salé et fumé                     | par pers. | 4.00 |
| Tortillas corn chips avec guacamole et salsa tomates | par pers. | 4.50 |

#### Pour le plaisir, les tapas...

##### Servi froid

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| Trio des Mezze Grecs houmous, tarama et tzatziki & pain grec pita        |           | 16.50 |
| Crevettes marinées à l'ail et persil                                     | 3 pièces  | 6.00  |
| Tartine croustillante au tartare de bœuf de nos Monts                    | par pièce | 3.00  |
| Crostini à la tapenade et tomate séchée                                  | par pièce | 2.50  |
| Tataki de thon au sésame sur salade d'algues                             | par pièce | 3.50  |
| Croustillant de tartare de saumon fumé crème wasabi                      | par pièce | 3.00  |
| Verrine de Salade de poulpe vinaigrette poivrons                         | par pièce | 3.50  |
| Bouchée de pain Focaccia au pesto et jambon de parme                     | par pièce | 3.00  |
| Carpaccio de veau mariné à huile d'olive, tomates mi-séchées et parmesan | par pièce | 3.00  |
| Fritatas à la tapenade et tomate   | par pièce | 2.00  |
| Brochettes de légumes antipasti  | par pièce | 3.00  |
| Verrine au houmous et salpicon de légumes crus marinés                   | par pièce | 3.00  |

##### Servi chaud

|   |           |      |
|---|-----------|------|
| Brochette de volaille marinée aux fines herbes d'Italie               | par pièce | 3.00 |
| Brochette de volaille aux épices tandoori                             | par pièce | 3.00 |
| Pick de crevettes marinées au chorizo                                 | par pièce | 3.00 |
| « Keftedaki » boulettes de viande à la greque                         | 3 pièces  | 5.00 |
| Ailerons de volaille marinée au sriracha et miel                      | 3 pièces  | 5.00 |
| Samosas aux légumes   | 3 pièces  | 3.50 |
| Beignets de crevettes en croute de pommes de terre, sauce aigre-douce | 3 pièces  | 4.50 |

## Bon et Traditionnel

### Assortiment du terroir

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| avec viandes séché, saucisson vaudois et saucisson sec                | par pers. | 18.00 |
| Assortiment du terroir avec en plus fromage Gruyère et Tomme Vaudoise | par pers. | 23.00 |

|   |           |      |
|---|-----------|------|
| Dips de légumes frais et leurs sauces                       | par pers. | 4.50 |
| Canapé au salami  | par pièce | 2.50 |
| Canapé au jambon cru du Valais                              | par pers. | 2.50 |
| Mini Brioche au foie gras et chutney d'orange               | par pers. | 3.00 |
| Croustillant au fromage Boursin et tomates séchées          | par pièce | 2.00 |
| Verrines cervelas et fromage vacherin, vinaigrette moutarde | par pièce | 3.00 |

|   |           |      |
|---|-----------|------|
| Croissant au jambon maison                | par pièce | 2.50 |
| Chausson feuilleté aux champignons        | par pièce | 2.50 |
| Ramequin au fromage de notre pays         | par pièce | 3.00 |
| Cannelés au fromage Vacherin Fribourgeois | par pièce | 3.00 |

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| Mini Sandwich polaire au saumon fumé                       | par pièce | 3.00 |
| Mini Sandwich jambon, cornichons et tomates                | par pièce | 3.00 |
| Mini Sandwich salami, cornichons et tomates                | par pièce | 3.00 |
| Mini Sandwich brie et tomates                              | par pièce | 3.00 |
| Mini Sandwich mousse de thon, concombre et tomates         | par pièce | 3.00 |
| Mini Sandwich poulet grillé, sauce curry et salade iceberg | par pièce | 3.00 |

### Les douceurs de notre pâtissier

|   |           |      |
|---|-----------|------|
| Coquinette au chocolat                          | par pièce | 2.50 |
| Mini tartelette au citron                       | par pièce | 2.50 |
| Mini tartelette à la raisinée                   | par pièce | 2.50 |
| Mini tartelette aux fruits de la saison         | par pièce | 2.50 |
| Verrines au panna cotta et coulis fruits rouges | par pièce | 2.50 |
| Mini Eclair chocolat café                       | par pièce | 2.50 |
| Macaron   | par pièce | 2.50 |