

COCKTAILS DINATOIRES

Sortie d'entreprise, mariage, jubilé ou autre, nous mettons tout en œuvre afin que votre journée soit inoubliable. Les infrastructures de l'Institut Équestre National d'Avenches et notre expérience, nous permettent de recevoir des groupes allant de 20 à 2500 personnes.



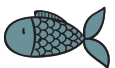
SOUPES CHF 2.- par verrine

- Gaspacho de betterave et framboise
- Velouté glacé de concombre au lait de coco
- Crème de Gruyère et gaspacho de tomates
- Crème de potiron aux châtaignes



LÉGUMES CHF 2.50 par verrine

- Écrasé d'aubergines au persil et tapenade
- Raïta de concombre
- Brochette de tomate-mozzarella et basilic
- Salade de pousses d'épinards
- Piperade de légumes du Sud



POISSONS CHF 4.- par verrine

- Ecrasé de maquereau sur lit de concombre
- Verrine crabe et avocat
- Pastis de crevettes
- Tartare de thon à la coriandre
- Carpaccio de St. Jacques aux fruits de la passion



VIANDES CHF 4.- par verrine

- Tartare de bœuf au piment d'Espelette
- Brochette de magret de canard et mangue
- Cannelloni de jambon et chèvre frais
- Rocher de foie gras et noisette vinaigrette d'abricot
- Délice à la mousse de foie



DESSERTS CHF 3.- par verrine

- Tiramisu
- Mousse chocolat noisette
- Salpicon de fruits exotiques
- Crumble rhubarbe et fraises
- Mousse au citron sur son sablé



LES PLATEAUX

- Plateau de charcuterie CHF 10.- /pers.
80g /pers.
- Plateau de fromage CHF 10.- /pers.
80g /pers.

RESTAURANT
LE PADDOCK

Renseignements / Réservations
026 676 76 71 - stephanie.pujol@iena.ch