

# Cocktails dînatoires

Sortie d'entreprise, mariage ou jubilé, 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 dès 20 personnes

## Soupes *CHF 3.-*

Velouté de carottes à la vanille  
Velouté glacé de concombre au lait de coco  
Velouté de maïs au lard

## Légumes *CHF 3.50*

Tartare de ricotta, concombre, fruits de saison  
Mousse d'avocat et chips de betterave  
Tiramisu aux tomates confites  
Caponata à la mozzarella  
Courgette, tomate et fromage blanc  
Feuille d'endive aux poires et miel

## Poissons *CHF 5.50*

Gambas à l'Armagnac  
Quinoa au saumon  
Crevettes au Chutney de betterave  
Verrine aux trois poissons fumés  
Salade d'avocat, mangue et écrevisses  
Saumon mariné et courgette

Les prix sont par verrine et par personne pour le plat de viande et le gâteau du Vully.

### PROVENANCE DES VIANDES & POISSONS

SUISSE: porc, poulet, boeuf, truite fumée | FRANCE: canard | NORVÈGE: saumon | VIETNAM: crevettes, gambas | DANEMARK: écrevisses

## Viandes *CHF 5.50*

Ratatouille au chorizo  
Brochette de poulet, graines de sésame  
Magret de canard aux pêches  
Foie gras sur lit d'oignons confits et pain d'épice  
Salade César  
Tartare de bœuf au piment d'Espelette

## Plat de viande froide

avec ou sans fromage

80 gr. *CHF 10.-*  
120 gr. *CHF 15.-*  
160 gr. *CHF 20.-*

## Gâteau du Vully *CHF 6.50*

salé ou sucré

## Desserts *CHF 3.50*

Tiramisu  
Panna cotta et son coulis  
Mousse Toblerone  
Crème coco-kiwi  
Nage de fruits et ses épices  
Forêt-Noire  
Brochette de fruits, crème Baileys

