

Menu de séminaire

Buffet

Côté mer

Tartare de filet de truite fumée
Crème d'avocat aux crevettes
Délice au saumon mariné Gravelax maison
Galettes de polenta aux anchois

Côté campagne

Terrine de lentilles vertes aux lardons fumés
Crème de betteraves rouges au yogourt
Sandwich au jambon cru et
à la viande séchée
Tomates/mozzarella au basilic

Desserts

Cheesecake à l'orange et fruits de la passion
Tiramisu aux noisettes et caramel parsemé de sel
Tartare de fruits frais

De 10 à 25 personnes

Menu : CHF 40.- par personne

Y compris: Croissants, café et jus de fruits
Eau plate et eau gazeuse
Matériel didactique (Beamer, tableau blanc, etc.)
Parking

Non compris : Location de la salle, CHF 100.-- par jour

Vin blanc et rouge : Apologia Bianco - provins - VS - CHF 20.--
Rèmole Toscana - Italie - CHF 20.--
Facturé selon consommation effective