



APÉRITIFS  
ET  
COCKTAILS  
DINATOIRES  
2020

## Qui sommes- nous ?

Partenaire de qualité, « le Restaurant le Delta » se tient à votre disposition pour vos manifestations de famille, mariage, baptême, repas d'entreprise ou entre amis.

Labélisé fait maison en 2017, nous vous garantissons une cuisine raffinée et un service attentionné. Nous veillons à mettre en avant les produits de saison et de qualité au prix le plus juste.

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »

Lors d'un premier contact, nous évaluons ensemble vos besoins selon vos goûts et vos envies.

Un large choix de pièces froides ou chaudes, salées ou sucrées vous sont proposées pour satisfaire le plus grand nombre. Découvrez nos propositions et créez votre cocktail !!

Notre cheffe de service ainsi que notre chef de cuisine se tiennent à votre disposition pour vous aider à composer votre apéritif et ses agapes au plus près de votre budget et de vos envies.

### Allergies et intolérances !

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser directement à notre personnel qui pourra vous renseigner.

### Répertoire :

Pièces salées froides .....	p. 2
Pièces salées chaudes .....	p. 3
Verrines salées .....	p. 4
Plateaux de charcuteries et fromages .....	p. 5
Pièces sucrées .....	p. 6
Cocktail dinatoires .....	p. 7
Conditions .....	p. 10



# Apéritifs

## Pièces salées froides

(prix à la pièce, minimum de commande par variété : 15 pièces)

• Flûtes au beurre *	les 100g	5.00
• Mini sandwich aux graines et fromage frais		2.20
• Mini sandwich aux graines et légumes croquants		2.20
• Mini sandwich au jambon cru		2.70
• Mini sandwich à la viande séchée		2.70
• Mini sandwich au moelleux de poulet et moutarde en grains		2.50
• Canapé au saumon fumé		2.50
• Tranche de cake aux légumes, olives et pruneaux		2.00
• Muffin aux lardons et chèvre		2.30
• Bruschetta de tomate et basilic		2.20
• Croquant de tartare de bœuf aux tomates séchées		2.80
• Blinis* et rillettes de thon		2.80
• Cône de viande séchée et tête de Moine		2.80
• Rouleau de printemps asiatique		2.80
• Mini vol-au-vent* au fromage frais et fines herbes		2.50
• Mini briochin au foie gras et chutney de fruits secs		3.80



## Pièces salées chaudes

(prix à la pièce, minimum de commande par variété : 15 pièces)

• Assortiment de feuilletés*	les 100g	6.50
• Croissant au jambon*		2.30
• Mini quiche au fromage (6 cm)*		2.20
• Mini croque-monsieur au jambon de dinde		2.60
• Rissolle à la viande séchée		2.30
• Saucisse de Vienne en chemise		2.80
• Brochette de pruneaux lardés		2.30
• Brochette de poulet jaune au Satay		2.20
• Brochette de gambas et mangue		3.20
• Accras de morue		2.50
• Mini vol-au-vent* aux champignons frais		2.50
• Rouleau feuilleté au saumon fumé et fromage frais		2.80
• Soufflé aux légumes de saison		2.70



## Verrines salées

(prix à la pièce, minimum de commande par variété : 15 pièces)

- |   |      |
|---|------|
| • Gaspacho andalou, tomate et basilic             | 2.30 |
| • Crème de pommes de terre à l'huile de truffe    | 2.50 |
| • Panna cotta au parmesan et tartare de légumes   | 3.00 |
| • Mousse de saumon fumé à l'aneth                 | 3.20 |
| • Tartare de féra au citron vert                  | 3.90 |
| • Saumon mariné à l'huile d'olive et Granny Smith | 3.90 |
| • Gambas rôties et pamplemousse                   | 3.80 |
| • Risotto aux morilles (chaud)                    | 3.20 |



## Plateaux, charcuteries et fromages

Composez votre plateau selon vos goûts et vos envies !

(Minimum de commande 10 personnes, notre conseil prévoir environ 600gr.)

Prix pour 100 g/servi avec du pain (excepté seigle)

• Salami	5.50
• Lard sec aux herbes	8.00
• Jambon de dinde fumé	7.00
• Pastrami	10.00
• Jambon cru	11.00
• Viande séchée	15.00
• Pâté en croûte vaudois*	7.00
• Tomme vaudoise	7.00
• Tête de moine	8.50
• Gruyère	7.50
• Brie de Moudon	7.00
• Pain de seigle	2.00



## Pièces sucrées

(prix à la pièce, minimum de commande par variété : 10 pièces)

- |   |      |
|---|------|
| • Chou à la crème*                            | 1.90 |
| • Financier aux fruits rouges                 | 2.00 |
| • Mini tartelette au vin cuit                 | 2.00 |
| • Mini tartelette* au citron meringuée        | 2.00 |
| • Mini moelleux au chocolat                   | 2.50 |
| • Verrine panna cotta et coulis de framboises | 2.50 |
| • Verrine de salade de fruits au citron vert  | 2.50 |



# Cocktails dînatoires

Dès 20 personnes et sur réservation

1

## Bouchées salées

Tranche de cake aux légumes, olives et pruneaux  
Blinis\* et rillettes de truite fumée  
Mini sandwich à la viande séchée  
Bruschetta de tomate et basilic  
Assortiment de feuilletés\*  
Assortiment de fromages

## Bouchées sucrées

Verrine salade de fruits frais  
Mini tartelette\* au citron meringuée  
Verrine panna cotta au coulis de framboises

Prix par personne 23.00  
(1 pièce de chaque)



2

## Bouchées froides

Mini sandwich à la viande séchée

Canapé au saumon fumé

Mini sandwich aux graines et légumes croquants

Croquant de tartare de bœuf et tomate séchée

## Bouchées chaudes

Mini croque-monsieur au jambon de dinde

Mini quiche au fromage (6 cm) \*

Mini rissole à la viande

Vol-au-vent\* aux champignons frais

## Bouchées sucrées

Mini moelleux au chocolat

Mini tartelette\* au vin cuit

Verrine de salade de fruits frais

Prix par personne 33.00

(1 pièce de chaque)



3

### Bouchées froides

Cône de viande séchée et tête de moine  
Mini briochin au foie gras et chutney de fruits secs  
Crème de pommes de terre à l'huile de truffe  
Saumon mariné à l'huile d'olive et granny Smith  
Gambas rôties et pamplemousse

### Bouchées chaudes

Mini croque-monsieur au jambon de dinde  
Risotto aux morilles  
Brochette de poulet jaune au Satya  
Aumônière d'épinards et chèvre frais  
Lotte rôtie, lentilles au basilic

### Bouchées sucrées

Mini moelleux au chocolat  
Mille-feuilles à la vanille  
Verrine de salade de fruits frais  
Verrine panna cotta et coulis de framboises

Prix par personne 45.00  
(1 pièce de chaque)



### **Politique & Conditions particulières :**

En principe, un nombre minimum de 20 personnes est considéré.

Sont inclus : la location de la salle, l'impression d'une carte des mets proposés et une personne de service au buffet.

Un droit de bouchon de CHF 10.- par bouteille sera appliqué lorsque le Delta ne fournit pas le vin.

Les prix sont annoncés en francs suisse, TVA incluse.

### **Confirmation de l'évènement :**

La commande de la prestation sera effective une fois l'offre signée et retournée (Dans un délai de 2 semaines suivant la date de notre envoi)

### **Confirmation de la commande :**

Le choix définitif des agapes nous sera communiqué et confirmé au plus tard 2 semaines avant la manifestation (Allergies et intolérances \*connues\* comprises)

### **Confirmation du nombre de participants :**

Le nombre définitif de participants devra être confirmé au plus tard 8 jours ouvrables avant la prestation (10 jours ouvrables au-delà de 30 personnes)

Facturation en cas de désistements de participants :

Jusqu'à trois jours avant la manifestation, la différence sera facturée pour moitié. (Ensuite aucune déduction ne pourra être accordée)