



AUDIBERT  
CATERING

## Menus AUTOMNE HIVER 2021 - 2022





# AUDIBERT

## CATERING

Les Canapés CHF 3.- par sélection par personne

Nos Crisps

- Twist grain de moutarde et parmesan

Nos Canapés Froids

- Maki de langoustines concombre épicé, Avocat et Coriandre
- Cœur de Saumon, Betterave, Nougatine de sésame
- Cupcake de betterave, Cœur Coulant Caramel
- Connes écrevisses, Curry, Ricotta, Paprika fumé ;
- Tacos de Cèleri Vinaigré, tartare de bœuf à l'asiatique ;
- Tataki de Thon Rouge en Croute de Sésame, Purée de Citron Confit
- Rocher aux Raisins et Chèvre, Cacahuètes Caramélisés
- Millefeuille de Légumes, Fromage Frais, Pamplemousse Confit
- Bonbon De Foie Gras, Gel de Vin Rouge, Chips de Racine de Cerfeuil
- Cupcake à la Châtaigne, Mousse de Foie Gras et Chutney d'Abricot
- Maki Thon Rouge Mariné, Mangue, Avocat
- Œuf de Caille en Mimosas Truffée

Nos Canapés Chauds

- Barbajuans Niçois (végétarien)
- Finger Croustillant de loup et crevettes, sauce curry crémée
- Gambas au kadaïf, crémeux passionné
- Cube de Bœuf Vaudois Juste Saisi, Siphon béarnaise
- Ballotine de Volaille aux champignons, Siphon de carottes au Cumin
- Cromesquis de canard à l'orange, Sauce Gastrique



# AUDIBERT

CATERING

## Menu Automne / Hiver 2021 2022

### Entrées Froides

- **Raviole Transparente de Champignons des Bois**  
Texture écume de Parmesan
- **Homard (US ou CA) Poché (CHF +10.-)**  
Tagliatelles de Potiron, Billes de Carottes au Cumin, Bouillon Safrané
- **Cannelloni de Pommes Vertes**  
Tourteau et Coquillages, Crème de Wasabi, Bisque Réduite, Chips de Pomme
- **Saumon (NO) Gravlax**  
Carpaccio de Betterave, Légumes Pickles, Crème de Chèvre Frais
- **Œuf Parfait**  
Coulis de Cresson et Épinards Perlé, Petit Crouton, Chips d'Ail.

### Entrées Chaudes

- **Foie Gras Poêlé**  
Mousse de Topinambour à la Truffe, Châtaigne Grillé

### Poissons

- **Filet de Cabillaud (ATL) Nacré**  
Purée de Citron Confit, Pomme Fondante, Mini Légumes d'Hiver, Fumé de Poisson à la Noisette Sauce Tandoori
- **Mousse de Brochet (CH) Croustillante**  
Cylindre de Poireau Confit, Déclinaison autour du Radis Blanc, Sauce Verveine
- **Noix de St. Jacques (US) Rôties**  
Chutney de Coing, Multicolore de Choux, Écume de Betterave



# AUDIBERT

## CATERING

### Viandes

- **Médailon de Chevreuil (UE)**

Cuisson basse température, Purée de Granny Smith, Betterave de couleur, Jus Chocolaté

- **Filet de Bœuf (CH) en Croute de Châtaigne**

Pommes Bouchons, Mini Légumes et Jus au Cassis

- **Roulé de Veau (CH)**

Cuisson basse température, Compoté de Choux Rouge, Purée de Chou-fleur, Tuile aux Sésames, Jus Corsé

- **Filet de Canette (FR)**

Cardamome et Panais, Crumble de Noisette, Jus aux Champignons ;

- **Carré d'agneau (CH ou FR)**

Purée de Patates Douces, Mini Légumes de Saison, Vierge de Butternut, Jus d'agneau ;

### Fromages CHF 12.- par personne

*Une sélection de fromages affinés, au lait cru ou pasteurisé, pâte dure ou molle, vache, chèvre ou brebis, 3 variétés à choisir :*

- Gruyère Suisse affiné 12 mois
- Tomme Vaudoise Paysanne
- Tommette des Avaris
- Reblochon de Thônes
- Brie aux Noix
- Camembert de Normandie
- Beaufort des Pâturages



# AUDIBERT

## CATERING

### Desserts

- **Mont Blanc déstructuré**
- **Financier à la Framboise**  
Ganache Montée au Dark Thumba, noisettes Caramélisées et Streusel Croustillant
- **Rocher coco**  
Feuillantine praliné, ganache au Dark Tumcha , glace coco
- **Douceur de pomme**  
Caramel et cannelle, pétales séchés
- **L'ananas dans tous ses état**  
Croustillant au Miel, Sorbet citron

Entrée, Plat, Dessert, Pain	CHF 75.00.-
2 Entrées, Plat, Dessert, Pain	CHF 95.00.-
2 Entrées, 1 Poisson, 1 Viande, Dessert, Pain	CHF 115.00.-

*Les tarifs affichés ne comprennent que les menus. Le personnel et le matériel restent à être chiffrés en fonction de votre évènement.*

*AUDIBERT CATERING se réserve le droit de modifier à tous moments ces menus, la composition des plats ou des ingrédients.*

*N'hésitez pas à nous faire part de vos envies, vous satisfaire est notre priorité.*

*Nous créons constamment de nouveaux plats.*

*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats des menus. En cas d'allergie ou d'intolérance, notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner.*