



AUDIBERT

CATERING

MENUS PRINTEMPS ETE 2021



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
- Nigiri de polenta , thon rouge et Wasabi
- Œufs de caille en mimosa truffée
- Cœur de saumon fumé, pain noir, crémeux aux poivre de Sichuan, condiment de saison
- Tartare de bœuf ail et fines herbes , tomates confites , chips de vitelotte
- Sucette de rocher foie gras
- Tuile épaisse au épices , mousse de cabillaud façon brandade et poudre de pistache
- Cônes de mousse d'avocats, crabe épicé et Espuma betterave
- Cupcake de trilogie de betterave

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

Entrées froides

- **Carpaccio de st jacques et déclinaison d'asperges**

Citron Caviar Faustrime, Condiment Paprika Fumé et Poivrons

- **Homard Poché à la Citronnelle (Supplément CHF 10.-)**

Poireaux Farcies à l'Échalotes, Homard et Piment d'Espelette, Vinaigrette de Bisque perlée

- **Cubique de foie gras « passionné »**

Croustillant de Sésame Blanc et Noir et Crémeux d'avocat

Entrées Chaudes :

- **Tempura de langoustine (Supplément CHF 5.-)**

Mini Carottes Glacée au Carvi, Cylindre de Poireaux « Golden Stuffed » et crème de Crustacées

Poissons:

- **Filets de Saint-Pierre**

Binôme de Poireaux, pommes Fondantes et Sauce Verveine

- **Pavé de truite rôtie**

Déclinaison de courgette jaunes, vertes et Violon, Huile Verte et Crème Parmesan

- **Cake de brochet**

Pousses d'épinard et artichauts, Tuile de pain noir et émulsion d'oignons brulés

Viandes:

- **Filet d'agneau rôti**

Gnocchi de petit pois et chèvre frais jus d'agneau à la sauge

- **Filet de pintade**

Déclinaison de maïs (pop-corn, mini maïs rôti, purée de maïs jus de volaille

- **Filet de Bœuf Vaudois**

Billes de légumes, Pomme purée Frappée au Beurre, Sauce Rossini



**AUDIBERT**  
CATERING

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

Dessert:

• **Rocher coco**

Feuillantine praliné , ganache au Dark Tmcha , glace coco

• **Mille Feuilles caramélisé**

Crème diplomate à la vanille de Madagascar, crèmeux caramel aux beurre salé et rhubarbe confit

• **Pêche Rôtie à la Fleur de Thym**

Coulis Fraises à la Liqueur de Pêches, Mini Meringues et Chantilly Thé Matcha

• **Cigare Croustillant de Fraises**

Crème Princesse au Jet 31, Marmelade de Fraises Mentholées

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

*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.*