



## Liste de prix

### Apéritifs froids

Canapés classiques Pain toast beurré garni salamis - jambon -rôti -du primeur- tomates et oeuf dur	La pièce	<b>1,50</b>
Canapés Valaisan Pain seigle beurré garni Viande séchée - jambon cru - lard - fromage	La pièce	<b>1,60</b>
Canapés aux poissons Pain toast beurré garni Saumon -tartare de saumon -thon -crevettes	La pièce	<b>1,60</b>
Bruschetta tomates et mozzarella	La pièce	<b>1,50</b>
Mini tartare de boeuf au cognac	La pièce	<b>1,80</b>
Hérisson de tomates baby et Mozzarella crème de basilic Dés 8 pers	Par pers	<b>3,70</b>
Dibs de légumes frais et ses sauces(curry-thai-tartare)	Plateau de 8 p	<b>30,00</b>
Mélange feuilleté environ 8 à 10 pces pour 100 gr	Les 100 gr	<b>6,30</b>
Minis croissants au Jambon environ 8 pièces pour 100 gr	Les 100 gr	<b>6,60</b>
Mini ramequin lard et fromage Mini ramequin aux oignons et fromages Mini ramequin aux poireaux	La pièce	<b>1,60</b>
Mini pizzette	La pièce	<b>1,80</b>
Le pain surprise Tartare de saumon - Mascarpone et ciboulette - mousse de canard ( environ 35 minis sandwichs farcis)	Pour 6 pers	<b>42,00</b>
Le pain surprise Valaisan Vieux fromage - viande séchée et jambon cru du Pays environ 40 minis sandwichs farcis	Pour 8 pers	<b>58,00</b>
Le plat Valaisan Jambon cru et viande séchées du Valais Vieux fromage et pain seigle beurré 100 gr par pers	Par pers	<b>9,50</b>
Le plat Valaisan Jambon cru et viande séchées du Valais Vieux fromage et pain seigle beurré 120 gr par pers	Par pers	<b>11,00</b>
Le plat Valaisan Jambon cru et viande séchées du Valais Vieux fromage et pain seigle beurré 140 gr par pers	Par pers	<b>14,00</b>



## Liste de prix

Mini pâté en croûte de lapin et veau ( cocktail ) en tranches	La tranche	<b>1,85</b>
Mini sandwiches Viande, poisson, fromage et végétarien	dés 8 pers/la	<b>2,50</b>

## Verrines et saladines salées (plateau

Verrine de volaille au curry et ananas Verrine de crevettes et avocat Verrine fromage d'Alpage et copeaux viande séchée et noix Verrine de thon et Pommes	La pièce	<b>3,00</b>
Verrine de tartare de légumes Verrine de riz aux mangues Verrine de tomates et mozzarelles	La pièce	<b>2,20</b>

## Apéritifs chauds

Pommes raclette au vieux fromage et lard	dés 15 pers. la	<b>2,20</b>
Aileron de volaille Thaï	dés 15 pers. la	<b>1,80</b>
Stick de volaille frit sauce curry	dés 15 pers. la	<b>2,20</b>
Mini saucisse en croûte	dés 15 pers. la	<b>2,00</b>
Boulette de boeuf Val d'hérens à la Syrah	dés 15 pers. la	<b>2,80</b>
Mini Travers de porc aux groseilles	dés 15 pers. la	<b>2,50</b>
Mini saucisse de veau au lard	dés 15 pers. la	<b>2,10</b>
Feuilleté d'escargot au Beurre Maison	dés 15 pers. la	<b>2,80</b>
Mini feuilleté aux champignons des bois	dés 15 pers. la	<b>2,60</b>
Brochette de boeuf Val d'Hérens à l'Humagne	dés 15 pers. la	<b>3,20</b>
Brochette de veau aux 5 poivres	dés 15 pers. la	<b>3,20</b>

## Verrines sucrées ( plateau de 12 pces

Verrine duo de mousse au chocolat Verrine mousse aux fruits des bois Verrine au tiramisou Verrine de fruits frais et coulis de framboise Verrine fruits de la passion et mangue	La pièce	<b>3,00</b>
---	----------	-------------



## Liste de prix

### Mignardises sucrées ( plateau de 15

Mini tartelette citron	La pièce	<b>1,50</b>
Mini tartelette aux fruits de saison		
Mini choux à la crème		
Mini mille feuilles		
Mini chocolat framboise		