

## Cocktail dinatoire pour repas de fin d'année 2011

### Les soupes, veloutés, crèmes et frappés

- Crème de blanc de poireaux et chips de jambon cru
- Velouté de betteraves et espuma au chèvre frais
- Soupe indienne au lait de coco et sot l'y laisse caramélisés
- Frappé de brocolis et queues de crevettes au gingembre
- Velouté de courge buternut et julienne de magret de canard fumé
- Soupe aux deux poivrons grillés et billes de mozzarella
- Crème de choux fleur et sa macédoine de saumon fumé
- Frappé de carottes aux queues d'écrevisses persillées
- Bisque de langoustine et flutes aux graines
- Velouté forestier et fleur de tête de moine

### Les tartares et mets crus

- Tartare de bœuf au couteau et mandarines confites
- Tartare de St-Jacques et foie gras de canard à l'huile de pignon de pin
- Tartare de saumon et daurade royale à la tahitienne
- Tartare de légumes et fêra fumée
- Tartare de veau à l'œuf de caille et huile de piment d'Espelette
- Tartare d'abricots sec à la provençale

### Bouchées froides

- Brochettes de carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan au pesto de rucola
- Féroce d'avocats et tartare de tomates à la coriandre fraîche
- Assiette de légumes crus et ses sauces maison
- Verrine d'amarante et son croquant de légumes au tofu fumé
- Langues d'oiseau aux antipastis et poulet mariné
- Noix de St-Jacques doré sur un lit de salade aux choux rouge et sésame
- Mousseline de vitelotte et remake de haddock au cottage cheese
- Panna cotta de foie gras maison et son espuma aux kumquats
- Vérine d'hummos et caviar d'aubergine aux parfums d'Orient
- Dal de lentilles roses et son curry vert de crevettes

### Les bouchées chaudes

- Ballotine de la mer à la thaï et son aigre doux à la mangue fraîche
- Cassolette de pétoncles safranés et poireaux confits
- Acras de morue et sa salsa verte
- Sauté de porc à l'aigre doux sur un coussin d'amarante
- Queues de crevettes black tiger juste sautées au noilly et fines herbes
- Mini Parmentier au confit de canard
- Bouchées de veau croquantes et son galet de risotto
- Brochettes d'agneau au sésame et pesto de coriandre
- Piadina terre et mer
- Ballotines de volailles aux épices cajuns

### Les gourmandises en vérines

- Fromage blanc au miel de nos montagnes et nougatine maison à la pistache
- Crumble pommes et poires caramélisées
- Mini tiramisu à la confiture de lait
- Mousse au chocolat blanc et mikado
- Cappuccino chocolat et sa purée de framboises au poivre long
- Pannacotta à la mangue et piment d'Espelette
- Trifle au chocolat et poire confit au vin rouge
- Brochette d'ananas et ses billes de pain d'épices maison
- Mini moelleux au chocolat amer
- Petite ile flottante aux parfums d'hiver

### Extras et remarques

Il est possible de faire un buffet d'entrées dinatoire et dessert en vérines, accompagné d'un plat chaud avec légumes et féculent servi par nos soins.

**Contactez-nous pour une offre personnalisée.**

**[info@artemiscafe.ch](mailto:info@artemiscafe.ch)**

**032 730.68.11**