NOS PROPOSITIONS D'APÉRITIFS

Mariages • Réceptions • Événements privés et professionnels



Bienvenue à La Ferme des Arêtes

Nos propositions d'apéritif

Nous vous proposons quelques idées d'apéritifs. Ces suggestions sont entièrement modulables selon vos envies.

Apéritif - CHF 6.- / personne

Pain surprise (2 pces / pers.)

Mini canapés (2 pces / pers.)

Apéritif - CHF 7.50 / personne

Dips de légumes avec sauce

Feuilletés salés

Mini-croissants au jambon (1 pce / pers.)

Apéritif - CHF 13.50 / personne

Mini-canapés (2 pces / pers.)

Mini-croissants au jambon (2 pces / pers.)

Dips de légumes avec sauce

Brochettes de tomates et mozzarelline

Pain surprise (2 pces / pers.)

Apéritif - CHF 15.50 / personne

Cœur en tresse avec mélange de charcuterie

Dips de légumes avec sauce

Mini canapés

Mini croissants au jambon

Pain surprise

Brochettes de mozzarelline

Les prix indiqués sont basés sur les tarifs en vigueur et peuvent être adaptés en cas d’évolution des tarifs de nos traiteurs.

Nos propositions d'entrée

Nous vous proposons quelques idées d'entrée. Ces suggestions sont entièrement modulables selon vos envies.

Entrée - CHF 13.- / personne

Terrine de campagne aux pistaches

Garniture de salades

(Servi sur assiette)

Entrée - CHF 13.- / personne

Melon et jambon cru avec pipette de Porto

(Servi sur assiette)

Entrée - CHF 13.- / personne

Velouté d'asperges verte aux noix de Saint-Jacques

(Servi sur assiette)

Entrée - CHF 15.- / personne

Saumon fumé d'Écosse et garniture de salades

Baguette au feu de bois et beurre

(Servi sur assiette)

Entrée - CHF 15.- / personne

Saumon mariné à l'aneth

Baguette au feu de bois et beurre

(Servi sur assiette)

Entrée - CHF 15.- / personne

Tartare de truite saumonée de Soubey

Baguette au feu de bois et beurre

(Servi sur assiette)

Entrée - CHF 15.- / personne

Cocktail de crevettes à la mangue

(Servi en verrine)

Entrée - CHF 15.- / personne

Salade de melon, jambon cru et burrata

(Servi sur assiette)

Entrée - CHF 17.- / personne

Cassolette de poissons au basilic et citron

(Servi en cassolette)

Entrée - CHF 17.- / personne

Trilogie de tartare

Baguette au feu de bois et beurre

- Bœuf aux pignons de pin
- Truite saumonée de Soubey
- Légumes au curry

(Servi sur assiette)

Nos propositions de menus

Découvrez quelques suggestions de menus entièrement personnalisables selon vos envies, en collaboration avec nos traiteurs partenaires.

Fondue chinoise fraîche 250 g / pers.

Bœuf 100 g, poulet 100 g, cheval 50 g

Bouillon de bœuf recette maison

Sauce mayonnaise au curry, tartare, ail, cocktail, piment

Riz pilaf

Salade de saison (4 sortes 150 g. / pers.)

Sauce à salade

Condiments et fruits :

Champignons, petits oignons, cornichons et ananas frais
Pain en grappe

Location de matériel pour fondue inclus
Vaisselle incluse

CHF 33.- / pers. servi en buffet

Buffet barbecue 1

Brochette de bœuf au paprika
Brochette de poulet au curry
Crevettes sautées
Halloumi grillé
Légumes grillés à la provençale

Sauces crème fraîche et ciboulette, cocktail et piment
Pommes nouvelles rôties au beurre demi-sel

Salade de saison

Pain en grappe
Vaisselle incluse

CHF 44.- / pers. servi en buffet

Buffet barbecue 2
Steak de bœuf au paprika
Steak de porc à la moutarde
Brochette de poulet au curry
Chipolatas de veau
Crevettes à l'ail
Papillotes de saumon
Champignons farcis au fromage frais

Légumes grillés à la provençale

Sauces crème fraîche et ciboulette, cocktail et piment
Pommes nouvelles rôties au beurre demi-sel

Salade de saison

Pain en grappe
Vaisselle incluse

CHF 47.- / pers. servi en buffet

Filet mignon de porc

Sauce aux chanterelles ou aux morilles

Spätzlis

Légumes du potager

Pain en grappe

CHF 36.- (sauce aux chanterelles) / pers. servi sur assiette

CHF 38.- (sauce aux morilles) / pers. servi sur assiette

Ragoût de bœuf Bourguignon

Purée de pommes de terre

Légumes du potager

Pain en grappe

CHF 25.- / pers. servi sur assiette

Rumpsteak de boeuf

Beurre Café de Paris

Gratin dauphinois

Légumes de saison glacés

CHF 35.- / pers. servi en buffet

Rumpsteak de bœuf avec crevettes poêlées

Sauce Bordelaise

Gratin dauphinois

Garniture de légumes de saison

CHF 41.- / pers. servi sur assiette

Carré de veau rôti au miel de sapin

Sauce au Porto

Nouilles frisées aux épinards

Légumes de saison glacés

CHF 41.- / pers. servi sur assiette

Médaillon de cerf

Sauce chasseur

Spätzli au beurre

Légumes de saison glacés

CHF 40.- / pers. servi sur assiette

Rack d'agneau rôti au thym

Sauce chimichurri

Écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Légumes de saison glacés

CHF 39.- / pers. servi sur assiette

Suprême de poulet rôti au romarin

Sauce morilles

Gratin dauphinois

Légumes de saison glacés

CHF 37.- / pers. servi sur assiette

Magret de canard rôti au thym

Jus corsé aux framboises

Pomme mousseline

Légumes de saison glacés

CHF 35.- / pers. servi sur assiette

Carré de porc rôti au miel de sapin

Sauce forestière

Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette

Carottes Vichy

CHF 23.- / pers. servi sur assiette

Vous souhaitez une autre entrée, un autre plat ou un dessert différent ? Nous sommes à votre écoute pour élaborer, avec notre traiteur partenaire, un menu qui vous ressemble.

Les prix indiqués sont basés sur les tarifs en vigueur et peuvent être adaptés en cas d'évolution des tarifs de notre traiteur.

Nos suggestions de desserts

Pour terminer votre repas sur une note gourmande, nous vous proposons plusieurs desserts et buffets, que nous pouvons adapter selon vos souhaits, en collaboration avec nos traiteurs partenaires.

Tartelettes aux noisettes	**CHF 3.50 / pers.**
Tranche de gâteau à la crème	**CHF 4.- / pers.**
Mignardises (3 pces / pers.)	**CHF 6.- / pers.**
Brochettes de fruits de saison	**CHF 2.50 / pers.**
Salade de fruits frais	**CHF 6.50 / pers.**
Verrines de mousse aux fruits	**CHF 6.50 / pers.**

Pièce montée

CHF 8.- / personne

Différentes compositions sont possibles :

- Jardinière aux framboises
- Forêt noire (avec ou sans alcool)
- Mousse au chocolat (avec ou sans framboises)
- Mousse aux fruits
- Saint-Honoré
- Tourtes aux fruits

Personnalisation de votre gâteau

Impression alimentaire (gâteau plat)	**CHF 20.-**
Couple de mariés	**CHF 20.-**
Vos propres figurines	**Sans supplément**
Décoration simple (« Heureux mariage », prénoms et fleurs)	**Offert**

Les prix indiqués sont basés sur les tarifs en vigueur et peuvent être adaptés en cas d'évolution des tarifs de notre traiteur.

Vin, bières et mousseux

Nous avons sélectionné des vins de notre région ainsi que des bières artisanales afin d'accompagner votre repas et votre soirée.

Cave des Lauriers

Pinot Noir – 75 cl	**CHF 32.–**
Œil de Perdrix – 75 cl	**CHF 32.–**
Chasselas « Le Charmeur » – 75 cl	**CHF 27.–**

Cave des Coteaux

Pinot Noir Neuchâtel AOC	
50 cl	**CHF 18.–**
75 cl	**CHF 28.–**
Œil de Perdrix « Les Petits Crêts »	
50 cl	**CHF 16.–**
75 cl	**CHF 26.–**
Neuchâtel AOC blanc « Sur le Chemin »	
50 cl	**CHF 12.–**
75 cl	**CHF 22.–**

Assemblages

Le Six Grains (Suisse VDP) – 75 cl	**CHF 27.–**
Tango Gamaret – Garanoir Neuchâtel AOC – 75 cl	**CHF 29.–**

Bières de l'Avenir

Essor – Blonde filtrée – 33 cl	**CHF 3.50**
Le Grand Élan – Blanche non filtrée – 33 cl	**CHF 3.50**
Pause – Sans alcool – 33 cl	**CHF 3.50**

Mousseux - Mauler

Cuvée Blue Label – 75 cl	**CHF 45.–**
Cuvée Tradition brut – 75 cl	**CHF 56.–**
Cuvée Rosé Tradition demi-sec – 75 cl	**CHF 56.–**

Les prix indiqués sont basés sur les tarifs en vigueur et peuvent être adaptés en cas d'évolution des tarifs de nos fournisseurs.