

COCKTAILS DINATOIRES

Sortie d'entreprise, mariage, jubilé ou autre, nous mettons tout en œuvre afin que votre journée soit inoubliable.
Les infrastructures de l'Institut Équestre National d'Avenches et notre expérience,
nous permettent de recevoir des groupes allant de 20 à 2500 personnes.

SOUPES

 CHF 2.- par verrine

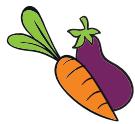
Gaspacho de betterave et framboise

Velouté glacé de concombre au lait de coco

Crème de Gruyère et gazpacho de tomates

Crème de potiron aux châtaignes

LÉGUMES

 CHF 2.50 par verrine

Écrasé d'aubergines au persil et tapenade

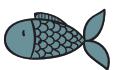
Raïta de concombre

Brochette de tomate-mozzarella et basilic

Salade de pousses d'épinards

Piperade de légumes du Sud

POISSONS

 CHF 4.- par verrine

Ecrasé de maquereau sur lit de concombre

Verrine crabe et avocat

Pastis de crevettes

Tartare de thon à la coriandre

Carpaccio de St. Jacques aux fruits de la passion



VIANDES

 CHF 4.- par verrine

Tartare de bœuf au piment d'Espelette

Brochette de magret de canard et mangue

Cannelloni de jambon et chèvre frais

Rocher de foie gras et noisette vinaigrette d'abricot

Délice à la mousse de foie



DESSERTS

 CHF 3.- par verrine

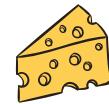
Tiramisu

Mousse chocolat noisette

Salpicon de fruits exotiques

Crumble rhubarbe et fraises

Mousse au citron sur son sablé



LES PLATEAUX

Plateau de charcuterie CHF 10.- /pers.
80g /pers.

Plateau de fromage CHF 10.- /pers.
80g /pers.

RESTAURANT
LE PADDOCK

Renseignements / Réservations
026 676 76 71 - stephanie.pujol@iena.ch