



LES TROIS ROIS

## Amuses bouches 2011

### Canapés froids

prix par pièce en CHF

Canapé à l'oeuf	4.50
Canapé au tartare de boeuf „ Pure Simmental“	5.50
Canapé à la mousse de crevettes	5.00
Pumpernickel, rebibes de Sbrinz et chutney de fruits secs	5.00
Petites mauricettes au fromage frais	3.50
Petites mauricettes à la viande des Grisons	4.50
Petites mauricettes aux oeufs durs	3.50
Canapé „de luxe“ au saumon fumé	6.00
Canapé „de luxe“ au homard	8.50
Canapé „de luxe“ au foie gras de canard	7.00
Canapé „de luxe“ au caviar «osciète»	prix du jour

### Petites tartelettes

prix par pièce en CHF

Quiche Lorraine	4.50
Tartelette au fromage	4.50
Mini Pizza	4.50
Tartelette aux épinards et à la ricotta	4.50
Mini tarte flambée	3.00

### Bouchées froides

prix par portion en CHF

Brochette de tomate cerise, mozzarella et pesto au basilic	4.00
Bâtonnets de légumes et sauces diverses	5.00
Grissini au jambon de Parme	3.50
Brochette de melon et jambon de Parme	4.00
Tartare de saumon et aneth	5.50
Cocktail d'écrevisses, avocat et pamplemousse	8.50
Thon mariné et légumes asiatiques	9.00



LES TROIS ROIS

### Bouchées chaudes

prix par portion / pièce en CHF

Tempura de légumes sur sauce tartare	5.00
Boulettes de boeuf panées au sésame, sauce barbecue	6.00
Beignets de gambas au Tandoori et sauce au curry	8.00
Mini rouleaux de printemps et sauce aigre-douce	3.50
Brochette de poulet à l'ananas	4.50
Gambas en habit de pommes de terre et sauce pimentée	5.50

### Amuse-bouches „de luxe“

prix par assiette en CHF

Carpaccio de boeuf et sa praline, sauce aigre-douce	8.00
Jambon de Parme, légumes «Antipasti» et Grissini	9.00
Trilogie de saumon et sauce aneth à la moutarde	9.00

### Mini plats chauds

prix par assiette en CHF

Gnocchi aux champignons des bois et pesto au basilic	9.50
Risotto végétarien (légumes, champignons et herbes fraîches)	7.00
Risotto aux sôt-l'y-laisse de poulet sautés	12.00
Côtelette d'agneau rôtie au romarin et ratatouille à la provençale	13.00
Riz venere, gambas et sauce au homard	14.00
Mousseline de pommes de terre, steak de veau et jus à la sauge	16.00

### Douceurs

prix par pièce en CHF

Tiramisu en verrine	5.00
Panna cotta à la mangue en verrine	5.00
Le prince noir (duo de mousses aux chocolats)	5.00
Brownies aux pignons de pin	4.50
Chou vanille, café, chocolat ou à la crème	4.00
Crème brûlée	4.50
Crème caramel	4.50
Tartelette aux fruits	5.00



LES TROIS ROIS

### **Forfait apéritif amuses bouches**

à partir de 10 personnes – une sélection de notre chef de cuisine

*Apéritif I – CHF 12.00 par personne*

Chips, Olives et bâtonnets de pâte feuilleté chaud (fromage, sésame, paprika)

*Apéritif II – CHF 23.00 par personne*

Assortiment de 4 canapés chauds et froids par personne

Chips et olives

*Apéritif III – CHF 30.00 par personne*

Assortiment de 6 canapés chauds et froids par personne

Chips et olives

Origine de la viande: Volaille (F), porc (CH), agneau (IRL), veau (CH), boeuf (CH), canard (F), jambon de parme (I)