



## Accompagnements pour apéritifs 2017

**Forfaits** dès 30 convives, prix par personne

- ◆ **Forfait d'amuse-gueules**  
3 mini-canapés, 1 min-sandwich, 1 mini-croissant au jambon,  
2 mini-quiches au fromage fr. 16.-
  
- ◆ **Forfait apéritif <terroir>**  
saucisse sèche à la bière des Franches-Montagnes,  
lard sec, saucisse d'Ajoie, tête-de-moine, totché jurassien,  
pain complet aux céréales fr. 16.-

## Suggestions détaillées, dès 20 personnes

MINI-CANAPES	fr. 2.60 pièce
Thon et œuf	
Truite fumée au raifort	
Tartare de bœuf	
Crevettes cocktail	
Saumon fumé d'Ecosse	
MINI-SANDWICHES	fr. 3.- pièce
Jambon de campagne	
Salami nostrano	
Tête-de-moine	
Brési jurassien	
Viande séchée des Grisons	
MINI CROISSANT au jambon	fr. 2.50 pièce
MINI RAMEQUIN au fromage	fr. 1.50 pièce
VERRINES propositions selon saison et marché	fr. 3.- pièce

Des variantes peuvent bien sûr être personnalisées,  
selon votre souhait et votre événement.

**Les boissons** sont définies ensemble et notre carte vous suggère une  
diversité sympathique de vins suisses et d'ailleurs.

Au plaisir de vous recevoir.

**Hôtel Vert-Bois**

<sur mesure et sur réservation>

CH – 2610 Mont-Crosin

T. 032 944 14 55

vert-bois@bluewin.ch

www.vert-bois.ch

Hôtel Vert-Bois  
Jean-Luc & Sylvia Pittet  
CH-2610 Mont-Crosin  
T. 032 944 14 55  
[vert-bois@bluewin.ch](mailto:vert-bois@bluewin.ch)  
[www.vert-bois.ch](http://www.vert-bois.ch)