



La Fleur du Lac

★ ★ ★ ★

Hôtel & Restaurants • Morges

Les amuse-bouches à la carte

Les amuse-bouches étant des petites pièces, elles correspondent à une bouchée.

Les amuse-bouches froids

	CHF/pièce
<i>Tomate «cerise» farcie de chèvre frais</i>	2.-
<i>Brochette de tomates cerises et mini mozzarella</i>	2.-
<i>Brochette de billes de melon et de pastèque (en été uniquement)</i>	2.-
<i>Verrine de mousses (carottes et courgettes)</i>	2.-
<i>Verrine de mousse d'avocat et chair de crabe</i>	3.-
<i>Pain surprise assorti: jambon/jambon cru/crudités/fromage/salamí (± 30 pièces)</i>	80.-
<i>Pain surprise garni au saumon fumé (± 30 pièces)</i>	100.-
<i>Dips de légumes et leurs sauces (4 pièces)</i>	2.-
<i>Sablé au parmesan</i>	1.-

Les amuse-bouches chauds

<i>Petits feuilletés tièdes au pavot ou fromage ou cumin</i>	0.50
<i>Mini quiche au fromage ou poireaux ou saumon</i>	2.-
<i>Mini pizza</i>	2.-
<i>Acras (beignet frit) de morue ou de crevette</i>	3.-
<i>Brochette de poulet Yakitori nature ou curry ou saté</i>	3.-
<i>Risotto</i>	3.-
<i>Cassolette de poulpe à l'antillaise</i>	4.-
<i>Gambas panée coco ou en croûte de pomme de terre, sauce curry</i>	4.-

Les canapés

<i>Foie gras de canard</i>	4.-
<i>Crevettes et sauce cocktail</i>	3.-
<i>Saumon</i>	3.-



La Fleur du Lac

★ ★ ★ ★

Hôtel & Restaurants • Morges

Les mini sandwiches

<i>Gruyère et moutarde</i>	2.-
<i>Jambon de Parme et cornichons</i>	3.-
<i>Tomate et œuf</i>	3.-
<i>Salamí</i>	2.-
<i>Roquefort et noix</i>	3.-
<i>Pain au lait à la mousse de crevettes ou écrevisses</i>	3.-

Les planches servies avec beurre et pains assortis

<i>Planche de charcuterie servie avec cornichons</i>	22.-
<i>Planche de saumon fumé en chiffonnade avec citron et câpres</i>	26.-
<i>Planche de fromages</i>	22.-

Les douceurs sucrées

<i>Tartelette aux fruits de saison</i>	4.-
<i>Mini crème brûlée à la vanille</i>	4.-
<i>Mini brownie</i>	2.-
<i>Assortiment de petits fours (3 pièces)</i>	4.-
<i>Choux à la crème</i>	3.-
<i>Mini panna cotta</i>	4.-