



### N°1 – APÉRITIF VÉGÉTARIEN – CHF 10.- P.P.

Verrine de brunoise de courgettes aglio-olio  
Verrine de mini légumes vinaigrette  
Caviar de dips de légumes et sa sauce

### N°2 – APÉRITIF QUATRE TARTINES – CHF 10.- P.P.

Une tartine de roastbeef, sauce tartare  
Une tartine de seigle, sérac au raifort, saumon  
fumé maison  
Une tartine de mousse de brebis, feuille  
d'endive et noix  
Une tartine de jambon cru, œuf de caille et  
mousse d'herbettes

### N°3 – APÉRITIF MISE EN BOUCHE – CHF 18.- P.P.

Salaisons maison et fromages de la région  
Pain de seigle AOP  
Verrine de dips de légumes  
Le chou salé à la mousse de foie gras et  
magret fumé maison  
La rilette de lapin aux noisettes et foie gras  
sur tartine  
Brochette de saumon mariné et citron vert  
Mini cake salé aux olives  
La crevette, sauce cocktail et mini vol-au-vent  
Saumon fumé maison au whisky sur blinis,  
mascarpone à l'aneth  
« Rocher » de sérac de la laiterie d'Orsières  
aux noix  
Mini pâté en croûte maison

### N°4 – APÉRITIF DU TERROIR – CHF 25.- P.P.

Salaisons maison et fromages de la région  
Pain de seigle AOP  
Tartine de lard sec aux herbes de montagne  
et son beurre parfumé  
Marinières de viande d'Hérens  
aux petits légumes  
Mini cake du boucher (saucisson,  
lardons, jambon cuit)  
Paupiette de viande séchée au sérac  
et au thym  
La tartine de jambon cru maison,  
fromage frais et rucola  
Verrine de bavarois à la tomate, crème  
fouettée aux herbes  
\*\*\*  
Financier aux pistaches et griottines  
Verrine de panna cotta aux fruits de saison  
Tartelette au citron

**EN COLLABORATION AVEC NOTRE  
TRAITEUR BTB À ORSIÈRES**

**MINIMUM 15 PERSONNES  
PAR FORMULE**



### N°1 – CHF 17.– P.P.

Mini canapés  
Brochettes de fruits  
Feuilletés  
Dips de légumes + sauce

### N°2 – CHF 18.– P.P.

Viande séchée, jambon cru, lard sec, coppa  
Fromage  
Tartare de boeuf  
Pain de seigle beurré  
Mélange de feuilletés

### N°3 – CHF 22.– P.P.

Viande séchée, jambon cru, lard sec, coppa  
Fromage  
Pain de seigle beurré  
Mélange de feuilletés  
Flûtes au sel  
Mini canapés  
Pâté en croûte

### N°4 – CHF 24.– P.P.

Viande séchée, jambon cru, lard sec, coppa  
Fromage  
Tartare de boeuf  
Pain de seigle beurré  
Mélange de feuilletés  
Flûtes au sel  
Mini canapés  
Pain « surprise »  
Brochette de fruits  
Dips

### N°5 – CHF 26.– P.P.

Mini canapés  
Mini sandwiches  
Feuilletés  
Tartare de boeuf  
Plat valaisan  
Pain de seigle  
Mignardises  
Brochette de fruits  
Dips

### N°6 – CHF 28.– P.P.

Roulade magret foie gras  
Tartare de boeuf  
Brochette de fruits  
Dips  
Tartare de légumes  
Brochette jambon et melon  
Brochette tomate et mozzarella  
Mini sandwiches  
Roulade de saumon  
Verrine de gambas Thai  
Verrine de crevettes calyps

**EN COLLABORATION AVEC NOTRE  
TRAITEUR  
« LES 3 PETITS COCHONS »  
À FULLY**

**MINIMUM 15 PERSONNES PAR  
FORMULE**

*Notre Vinothèque propose également  
différentes assiettes assorties (viande séchée,  
jambon cru, lard, fromage, pain de seigle).  
N'hésitez pas à vous renseigner au  
027 305 15 35 lors de la réservation de  
l'Espace Muveran.*

