



lauraworld
catering



*Juste pour vous !
Naturellement...*

Carte apéritif

Pas d'idées ?

**Faites confiance à notre équipe
qui vous préparera
une sélection surprise
de qualité avec**

- **Des produits locaux**
- **Des produits de saison**
- **Des produits fait maison**

**Choisissez votre forfait ou budget,
nous ferons le reste**

**Pour un conseil personnalisé,
n'hésitez pas
à nous contacter**

021 903 38 27

laura@lauraworld.ch



Sans gluten

TVA 7,7% ou 2,5% non incluse - Prix en CHF





lauraworld
catering



Nos forfaits

"DÉCOUVERTE"

3 PIÈCES DE LA CHEFFE

CHF 12.-

"LE CLASSIQUE"
(5 PIÈCES)

FEUILLETÉS ASSORTIS
VELOUTÉ DE SAISON
MINI SANDWICH GARNI
MÉLI-MÉLO DE VIANDE SÉCHÉE ET
MOUSSE FROMAGÈRE
CHOU FARCI À LA MOUSSE DE SAUMON

CHF 17.-

"LE VAUDOIS"
(5 PIÈCES)

MINI TAILLÉS AUX GREUBONS
VELOUTÉ DE SAISON
CUILLÈRE DE MOUSSE DE TRUITE ET
POIREAU
PLATEAU DE VAUDOISERIE
TERRINE MAISON DE SAISON

CHF 19.-

"ÉVASION"
(5 PIÈCES)

HOUMOUS ET PAIN PITA
VELOUTÉ FAÇON CAPPUCINO
MINI BRUSCHETTA À LA VIANDE SÉCHÉE
ANTI-PASTI DE LÉGUMES CONFITS
BROCHETTE DE CREVETTES AUX ÉPICES

CHF 21.-
















Suggestion de pièces apéritives

Prix par pièce/personne

Prix

Mini taillés aux greubons		3.-
Feuilletés assortis maison		4.-
Pain complet surprise garni env. 50 sandwiches		120.-
Pain surprise – pain de sils en forme de cygne env. 45 sandwiches		150.-
Minis sandwiches ou canapés variés (3 pièces par pers.)		8.-
Houmous et pain pita		6.-
Bruschetta tapenade & tomate séchée		5.-
Velouté de saison		4.-
Terrine maison, la tranche		5.-
Méli-mélo de viande séchée et crème fromagère		4.-
Plateau de Vaudoiserie garni		7.-
Cuillère de tartare de salami de bœuf		5.-
Mini briochain foie gras et oignons confits		7.-
Mini brochette de crevettes		5.-
Brochette de poulet yakitori à l'ananas		5.-
Tomme Vaudoise revisitée		5.-
Plateau de fromages Suisses		10.-
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs (tous les fromages sont servis avec pain, raisins, noix et figes séchées)		12.-
Mini blinis garni		5.-
Chou farci à la mousse de saumon, câpron		5.-
Mini verrine tartare de saumon Swiss Alpine		6.-
Mousse de truite fumée et tombée de poireau		5.-
Pièce sucrée selon l'inspiration de nos chef(fe)s		5.-





lauraworld catering



PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Viande de boeuf: PRODUCTION MAISON -
ferme Rod à Ropraz
Volaille : IP-Suisse
Porc : ferme Chappuis à Lussery-Villars
Œufs : ferme Ramuz à Ropraz
Crevettes: Vietnam
Truite: Chamby, Vevey
Saumon : Swiss Alpine Fish à Lostallo, Suisse
Fromages : sélection laiterie Corcelles-le-Jorat
Tommes Vaudoises : laiterie Bory à Dizy



PROVENANCE DE NOS PRODUITS SLOW FOOD



Slow Food®
Presidio

Miel d'abeilles noires: Appenzell
Huile de noix: Moulin de Sévery
Farine Bona (maïs) : Tessin
Sbrinz d'alpage: Lucerne



ALLERGÈNES

Afin de rendre votre expérience encore plus inoubliable, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires. Merci de nous les indiquer lors de la prise de commande.

DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Tous nos mets sont préparés maison. L'amour que l'on retrouve dans nos mets se cultive dans nos champs, c'est pourquoi il se peut qu'un produit ne soit pas disponible en fonction de la saison, de la météo, etc...
une alternative vous sera proposée le cas échéant.

