CATERING

BRUNCH LUNCH AFTERWORK

À CÔTÉ

PLACE DU CHÂTEAU 1
NYON

@A_COTE_NYON



@A_COTE_NYON

TARTINES, SALADES ET GRIGNOTAGE

Local et de saison



MENU

À Côté

Pour un apéritif dînatoire, nous recommandons environ 5 pièces salées /personnes Choisissez vos variétés de pièces apéritives. Chaque variété sélectionnée sera servie à l'ensemble des convives. Minimum 15 personnes

Les bouchées

Club Shokupan (au levain) aux oeufs	3.-
Betterave rôtie, chèvre frais, noix	3.50
Feuille d'endive - pomme, noix caramélisées, copeaux de Gruyère AOP	2.80
Mini buns à choix : mousse de chèvre frais aux herbes / mousse de truite / tartare de boeuf/ saumon des grisons	5.-
Gougères au Gruyère AOP (3 pièces)	3.-
Soupe	3.-
Mini croissant au jambon maison – moutarde et persil	3.-
Focaccia - courge rôtie, ricotta, noix et roquette	4.50
Croque brioché - crème de Gruyère AOP, jambon à l'os, brioche au levain	4.-
Mini tatin d'oignons rouges	3.-
Brochette de poulet terryiaki et sésame	5.50
Pommes de terre rôties – mayo aux herbes fraîches et pickles d'oignons	3.-
Wings de chou-fleur	3.50

Les MINIS Tartines 5.-

- Tête de moine, lard de Begnins, mayo moutardée, pousse d'oignons
- Jambon cru, ricotta, carottes rôties au miel
- Chèvre frais, confiture de pruneaux, noix
- Mousse de truite
- Pesto, burrata, tomates séchées
- Houmous, légumes de saison grillés, mayo aux herbes fraîches



Des apéros à partager

Parce que l'apéro c'est toujours chouette !

Burrata (CH) : huile d'herbes fraîche à la truffe, tomates séchées	**15.-**
Mousse de Féra/Omble/Truite (CH - selon arrivage)	**14.-**
Houmous maison et focaccia	**10.-**
Guacamole de petits pois et focaccia	**12.-**
Assiette de fromages	**21.-**
Assiette de charcuterie	**21.-**

Plateaux apéritif : charcuterie, fromage, houmous, guacamole de petits pois, pain, focaccia, dips de légumes - 10.-/personne pour un petit apéritif et 15.-/personne pour un grand apéritif.

Les sucreries

Moelleux au chocolat	**5.-**
Crumble aux fruits de saison	**5.-**
Cookie	**4.-**
Cheesecake - coulis de fruits rouges	**5.50**
Tarte au citron	**5.50**

on mise sur le bon, le frais, le local et le fait maison !

Nos fruits et légumes sont cultivés en Suisse notamment au Domaine des Biolettes - Ballens et Fruit défendu - Commugny).

Nos délicieuses épices sont préparées par Isabelle Heiniger-Cerruti à Nyon.



La viande vient de Suisse et principalement de la boucherie Jemmely à Nyon, le poisson suisse : Borex Poissons - Swiss Lachs, les fromages de Trélex, Genève et d'un peu plus loin en Suisse. Et le miel de Bassins.

Notre pain ?



Livré chaque jour par des boulangeries artisanales qu'on adore : Rougemont (Nyon) et La Forge à Pains (Eysins) pour la brioche et le sans gluten !

À boire ?

Des pépites locales : Rhum Trésors et Saveurs (Nyon), Gin des frères Gyger (Jura bernois), vins vaudois (Domaines : Delaharpe, de Chantegrive, La Capitaine et cave des Iarrets) et soft maison.

Allergènes : On est à votre écoute !

Derrière les fourneaux, Marc et Jordan cuisinent avec passion les produits du coin.

Merci

@A_COTE_NYON