

# LES BOUCHÉES À DÉGUSTER

## APPETIZERS TO SAMPLE

### ABSOLUT GOURMET BOUCHÉES SUÉDOISES ET DANOISES SWEDISH AND DANISH APPETIZERS

« **Gravlax** » - saumon de l'Atlantique salé, séché et fumé - sauce à la moutarde et à l'aneth, pain de seigle et pain croustillant suédois  
"Gravlax" - cured Atlantic salmon - mustard-dill sauce, rye bread and Swedish crisp bread

**Boulettes de viande** traditionnelles **suédoises** chaudes - confiture d'ailles et choux rouge mariné  
**Traditional Swedish meatballs** - lingonberry sauce and pickled red cabbage

« **Skagenröra** », salade de crevettes nordiques avec citron et aneth - petits gobelets «Siljan» croustillants.  
"Skagenröra" - Nordic shrimp salad with dill and lemon -miniature Siljan crispy cups

Assortiment de « **smörrebröd** » **danois**- petits sandwichs ouverts (canapés)

- **Rôti de boeuf** sur pain de seigle noir (pumpernickel) et oignons grillés - sauce rémoulade
- **Saumon fumé** sur pain de seigle - câpres et oignons rouges
- **Crevettes nordiques** sur pain de seigle - mayonnaise à la lime et à l'aneth
- **Hareng mariné** sur pâte de levain - oeuf à la coque «bouilli» et ciboulette

Selection of 4 **Danish** "smörrebröd" - open faced sandwiches

- **Roast beef** on pumpernickel - remoulade sauce and roasted onions
- **Smoked salmon** on rye with - capers and red onions
- **Nordic shrimp** on rye - lime mayonnaise and dill
- **Pickled herring** on sour dough - boiled egg and chives

**Pain de gingembre suédois** - crème de gorgonzola  
**Swedish gingerbread** - gorgonzola cream

Sélection de petites **pâtisseries danoises** (vanille, pomme et noix de pécan)

Selection of miniature **Danish pastries** (vanilla, apple and pecan)

Assortiment de **pâtisseries et sucreries suédoises**  
Assortment of **Swedish pastries and sweets**

### LE VERGER DES CERFS

**Brochette de dégustation de saucisses** (fumée naturel de bois d'érable)

- Cerf Monbéliard (douce)
- Porc naturel jambon gruyère de suisse (douce)
- Sanglier pleurote (douce)
- Cerf Octoberfest (médium)
- Bison Cajun (médium)
- Sanglier piment jalapenos
- Agneau de type merguez (épicée)

**Sausage brochette samplings** (naturally smoked with maple wood)

- Monbéliard deer (mild)
- Natural porc ham with swiss gruyère cheese (mild)
- Boar pleurotus (mild)
- Octoberfest deer (medium)
- Cajun bison (medium)
- Jalapeno pepper boar
- Lamb merguez sausage (spicy)

Assiette de dégustation de choucroute aux **saucisson Vaudois de gibier** et **lard fumé**  
Appetizer platter of **Smoked lard** and **Vaudois game sausage** sauerkraut

Assiette de dégustation de **charcuterie**  
4 variétés parmi les suivantes

- Mousse de foie de cerf porto
- Terrine de cerf abricot cognac
- Pâté de cerf au vin rouge
- Pâté de sanglier aux pleurotes
- Terrine de sanglier aux pruneaux
- Pâté de sanglier aux pommes et calvados
- Saucisson Vaudois de gibier

**Cold cuts** appetizer platter

- 4 kinds from the following
- Deer liver and porto mousse
  - Deer apricot and cognac terrine
  - Red wine deer paté
  - Boar and plerotus paté
  - Boar and plum terrine
  - Boar apple and calvados paté
  - Game Vaudois sausages

Autres gourmandises : **Amuse-gueule de gibier** (Saucisson fumé)

Other delicacies : **Game appetizers** (Smoked sausage)

### CHOCOLATERIE SUISSE CHOCOLATS — CHOCOLATES

Truffe Noire Classique : Chocolat noir avec ganache chocolat noir à 65%  
Dark Classic truffle: Dark chocolate with 65% dark ganache

Truffe au Lait Classique : Chocolat Au lait avec ganache au lait  
Classic Milk Truffle: Milk chocolate with milk chocolate ganache

Tschirren Top: Chocolat noir avec ganache à la cerise, rhum et thé

Tschirren Top: Dark chocolate with cherry, rhum & tea ganache

Truffe au Miel : Chocolat noir avec ganache beurre au miel  
Honey Truffle: Dark chocolate with honey butter ganache

Rocher extra noir amandes et cerise  
Extra dark cherry almond Cluster

Truffe au Cognac : Chocolat au lait avec ganache au cognac  
Cognac Truffle: Milk chocolate with cognac ganache

Truffe au Kirsch : Chocolat blanc avec ganache blanche au kirsch  
Kirsch Truffle: White Chocolate with a white Kirsch ganache

Praline noire amande pistache : Chocolat noir avec amande et pistache  
Dark almond pistachio Praline: Dark chocolate with almond and pistachio

Truffe Boule Noire : Chocolat noir avec ganache noire  
Dark Round Truffle: dark chocolate with dark ganache

Praline Lavande : Chocolat noir avec amande noisette et lavande  
Dark Praline: Dark chocolate with almond, hazelnut and lavender

Praline pistache au lait : Chocolat au lait avec pistache et noisette  
Milk pistachio praline: Milk chocolate with pistachio and hazelnut

Cannelle Noire : Chocolat noire avec ganache à la cannelle  
Dark Cinnamon: Dark chocolate with a cinnamon ganache

Nougat au Lait : Chocolat au lait avec plaque de nougat et ganache au lait  
Milk Nougat: Milk chocolate with nougat plate and milk ganache

Truffe Boule au Lait: Chocolat au lait avec ganache au lait  
Round milk truffle: milk chocolate with milk ganache

Coeur Praline : Praline noisette léger

Heart Praline: Light heart shaped hazelnut praline

### LA PÂTISSERIE BELGE INC PAINS — BREADS

**BAGUETTES BLANCHE — WHITE BREAD BAGUETTES**

baguette traditionnelle avec farine blanche, sel, levure et eau  
traditional baguette made with white flour, salt, yeast and water

**MINI ROLLS AUX NOIX — NUT MINI ROLLS**

farine de seigle, farine blanche, eau, levure, sel, levain et noix  
rye flour, white flour, water, yeast, salt, sourdough and nuts

**MINI ROLLS AUX OLIVES — OLIVE MINI ROLLS**

farine blanche, sel, levure, eau, levain, olives, huile olives, thym  
white flour, salt, yeast, water, sourdough, olives, olive oils, thyme

**MINI ROLLS AUX SIX GRAINS — 6 GRAIN MINI ROLLS**

levain, graines de tournesol, millet, graines de sésame, germe de blé, luzerne et lin  
sourdough, sunflower seeds, millet, sesame seeds, wheat germ, alfalfa and sourdough

**MINI ROLLS DE BLÉ ENTIER — WHOLE WHEAT MINI ROLLS**

farine de blé entier, sel, levure et eau  
whole wheat flour, salt, yeast, water

**Note : Certains aliments seront aussi vendus en emballage sous-vide pour emporter.**

**Note: Some food will also be sold in vacuum sealed packaging to take with you.**

### FROMAGERIE MAÎTRE CORBEAU FROMAGES — CHEESES

#### Étivaz

Gruyère d'Alpages lait cru suisse. Pâte pressée cuite fait de lait d'alpages non pasteurisé. Odeur fruitée rappelant la confiture de fraises sur les rôties au beurre. En bouche saveur prononcée fruitée et de beurre.

Gruyère d'Alpages, Swiss raw milk. Pressed and cooked cheese paste made from unpasteurized Alpage milk. Fruity aroma evoking the smell of strawberry jam on buttered toast. In mouth, pronounced fruity and buttery taste.

#### Bleu des Causses

Pâte persillée de lait cru fait dans les Causses de France. Pâte pressée non cuite, odeur de champignons et de crème fruitée.

Cheese paste veined by raw milk made in les Causses, France. Uncooked and pressed cheese paste, mushroom and fruit-cream aromas.

#### Délice des Appalaches

Pâte demi-ferme non cuite. Odeur boisée et de pomme (cageau de pommes) Saveur de crème fruitée et de noisette.

Semi-firm and uncooked cheese paste. Woody and apple aromas. Fruit cream and hazel nut taste.

#### Triple Crème Chevalier

Pâte molle à croûte fleurie légèrement duveteuse. Odeur de champignons frais, saveur de crème et de beurre.

Soft cheese paste with slightly downy flowered crust. Fresh mushroom smell and butter-cream taste.

#### Archange

Pâte pressée cuite, affinée dans la masse avec ouverture. Odeur de mie de pain fraîche, saveur légèrement caprine, de noisettes et légèrement sucré.

Pressed and cooked cheese paste, refined mass with opening. Fresh crumb smell, light caprine, hazel nut and slightly sweet taste.

#### Cheddar Britannia 3 ans

Pâte ferme pressée cuite, fait de lait pasteurisé. Odeur de souffre, saveur de crème, d'amande et fruitée.

3 years Cheddar. Firm pressed and cooked cheese paste, made with pasteurized milk. Sulphur smell, cream flavour, almond and fruity taste.