

Nos Prestations Traiteur

Cocktail Apéritif & Cocktail Dînatoire

Des bouchées raffinées, salées et sucrées, à déguster au fil des échanges. Une formule élégante et conviviale pour recevoir autrement.

Buffet Froid & Buffet Chaud

Un généreux assortiment de préparations maison à partager. Une formule flexible qui allie gourmandise, convivialité et liberté.

Repas Servi à Table

Un menu servi à l'assiette pour offrir à vos invités une expérience soignée et un moment privilégié autour de notre cuisine.

De la réception intimiste aux grands événements, nous créons des prestations sur mesure adaptées à vos envies.

 **Demandez votre offre personnalisée.**

024 441 00 06



Tartelettes

- | | |
|--|----------|
| 1. Tartelette fromage frais et saumon fumé | 3.50 CHF |
| 2. Tartelette échalotes confites | 3.00 CHF |
| 3. Tartelette mousse de foie | 3.00 CHF |
| 4. Tartelette ricotta épinard | 3.00 CHF |
| 5. Tartelette betteraves et chèvre | 3.00 CHF |
| 6. Tartelette mousse de thon | 3.50 CHF |
| 7. Tartelette œuf de caille mimosa | 3.50 CHF |
| 8. Tartelette de légumes | 3.00 CHF |
| 9. Tartelette tartare de bœuf | 3.50 CHF |
| 10. Ramequin au fromage | 3.00 CHF |

Brochettes

- | | |
|--|----------|
| 11. Brochette olive anchois | 3.00 CHF |
| 12. Brochette jambon ibérique et gruyère | 3.00 CHF |
| 13. Brochette chorizo et crevettes | 3.50 CHF |
| 14. Brochette tomate mozzarella | 3.00 CHF |
| 15. Brochette de saumon fumé et concombre | 3.50 CHF |
| 16. Brochette de poulet teriyaki | 3.50 CHF |
| 17. Brochette crevette à l'ail | 3.50 CHF |
| 18. Brochette aubergine et courgettes grillées | 3.50 CHF |
| 19. Brochette boulettes de viande et tomate | 3.50 CHF |
| 20. Brochette boulettes végétarienne et tomate | 3.00 CHF |

Pièces cocktail

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 21. Délice au thon | 3.50 CHF |
| 22. Burger saumon et concombre | 3.50 CHF |
| 23. Club sandwich | 4.00 CHF |
- 

Verrines salées

24. Verrine crevette en spaghetti de pomme de terre	3.50 CHF
25. Verrine tartare de saumon	3.50 CHF
26. Verrine houmous et dips de légumes	3.00 CHF
27. Verrine quinoa feta	3.00 CHF
28. Verrine avocat crevette	3.50 CHF
29. Verrine ratatouille	3.00 CHF
30. Verrine mousse au thon et câpre	3.50 CHF
31. Verrine tartare de bœuf	4.00 CHF

Pièces sucrées

32. Tartelette chocolat	3.00 CHF
33. Tartelette vanille	3.00 CHF
34. Tartelette citron	3.00 CHF
35. Brochette de fruits	3.00 CHF

Verrines sucrées

36. Verrine cheesecake chocolat blanc	3.00 CHF
37. Verrine tiramisu	3.00 CHF
38. Verrine mousse aux fruits rouges	3.00 CHF
39. Verrine mousse exotiques	3.00 CHF
40. Verrine mousse myrtilles	3.00 CHF
41. Verrine panna cotta aux fruits rouges	3.00 CHF
42. Verrine crumble aux pommes	3.00 CHF

*Les tarifs indiqués sont par pièce.
Pour toute demande spécifique ou composition sur mesure,
n'hésitez pas à nous contacter.*

Salades & Entrées

Salade Waldorf (100 g)	3.50 CHF
Salade tomate mozzarella (100 g)	6.00 CHF
Cocktail de crevettes (100 g)	9.50 CHF
Salade pastèque, concombre et feta (100 g)	5.00 CHF
Saumon fumé (100 g)	10.00 CHF
Gravlax de saumon (100 g)	10.00 CHF
Roastbeef, sauce tartare (100 g)	14.00 CHF
Tapenade et toast (100 g)	3.50 CHF
Melon et jambon (pièce)	5.00 CHF
Vol-au-vent aux champignons (pièce)	5.50 CHF
Soupe froide de petits pois (100 g)	3.50 CHF
Malakoff (pièce)	5.00 CHF
Foie gras et toast (100 g)	25.00 CHF
Bruschetta chèvre, miel et noix (pièce)	5.00 CHF

Plat

Pour compléter votre buffet, nous proposons également une sélection de plats chauds et de desserts élaborés sur mesure.

Parce que chaque réception est unique, nos propositions sont adaptées à vos envies, au nombre de convives et à l'esprit de votre événement.

Notre équipe se tient à votre disposition pour créer avec vous une formule personnalisée qui saura ravir vos invités.



Menus servis à table

Une cuisine généreuse pour des moments qui comptent

Parce que chaque réception est unique, nous vous proposons une sélection de menus pensés pour réunir vos convives autour d'une cuisine savoureuse, conviviale et soignée.

Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un mariage, d'un repas d'entreprise, d'une fête de famille ou de toute autre occasion particulière, notre équipe met son savoir-faire et sa passion au service de votre événement.

Nos menus sont élaborés à partir de produits sélectionnés avec soin et peuvent être adaptés selon vos envies, votre budget ou les éventuelles contraintes alimentaires de vos invités.

Du repas simple et chaleureux au menu plus raffiné, nous avons à cœur de vous offrir une prestation de qualité afin de faire de votre réception un moment agréable et mémorable.

Découvrez nos différentes formules et laissez-nous le plaisir de régaler vos convives.



Menu Convivial

32.- par personne

Entrée

Salade verte du marché

Plat au choix

Fricandeau braisé, sauce aux échalotes
Purée de pommes de terre maison et légumes de saison

ou

Crevettes en papillon sautées à l'ail et à la citronnelle
Riz et légumes de saison

ou

Parmigiana d'aubergines et de courgettes gratinées à la
mozzarella et au parmesan

Dessert

Panna cotta aux fruits de saison

ou

Mousse au chocolat maison



Menu Gourmand

50.- par personne

Entrée au choix

Croustillant de chèvre au miel et confit d'échalotes,
bouquet de roquette

ou

Millefeuille de courgettes et d'aubergines,
coulis de tomates au basilic et crème montée à la ciboulette

Plat au choix

Ballotine de volaille farcie au fromage frais et aux herbes,
sauce au Chasselas

Gratin de pommes de terre et légumes de saison

ou

Pavé de saumon, sauce à l'estragon
Pommes vapeur et légumes de saison

ou

Chou-fleur rôti, sauce romanesco et purée de pois chiches au cumin

Dessert au choix

Tartelette au citron meringuée

ou

• Saint-Honoré

Menu Signature

75.- par personne

Entrée au choix

Tartare de betteraves rouges et jaunes, crème double de la Gruyère citronnée, vinaigrette à la framboise

ou

Pressé de saumon fumé, courgettes et fromage frais à l'aneth, sauce moutarde-wasabi

Plat au choix

Filet de bœuf basse température, sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre à la crème double et légumes de saison

ou

Filet de rouget, sauce aux poivrons et tomates
Risotto crémeux et légumes de saison

ou

Trio d'œufs parfaits :
Bouillon asiatique et légumes croquants
Siphon de maïs et pop-corn
Crémeux de céleri au safran

Dessert au choix

Paris-Brest

ou

Forêt-Noire



Prestations complémentaires

Afin de répondre au mieux à vos besoins, nous vous proposons différentes prestations pouvant compléter votre événement et contribuer à sa réussite.

Personnel de service : 35.- / heure par serveur (Afin de garantir un service fluide et de qualité, nous recommandons la présence d'un serveur pour 20 convives.)

Déplacement et livraison sur devis : Le tarif est établi en fonction du lieu de réception, du volume de la prestation et des contraintes logistiques éventuelles.

Pain artisanal : 1.- par personne

Sélection de trois fromages affinés : 8.- par personne

Café : 3.- par personne

Nous pouvons également mettre à votre disposition : Vaisselle, Verrerie, Couverts, Nappes, Serviettes, Matériel de service

Tarif sur demande selon le nombre de convives et les besoins de votre événement.

Conditions

Livraison possible selon disponibilité.

Un minimum de commande peut être demandé selon la distance et la nature de l'événement.

Toute demande particulière fera l'objet d'une offre personnalisée.

Salle de séminaire

Salle privative jusqu'à 20 personnes, équipée d'un écran de présentation, idéale pour réunions, formations et repas d'entreprise.

Location : 100.- la journée
(offerte en cas de restauration sur place).

Forfaits café-croissants et restauration sur demande.

