

# Le Service traiteur de LA CARTE GOURMANDE VOUS PROPOSE



## Apéritif et Buffet Dinatoire

- |   |           |
|---|-----------|
| -Feuilleté et Gougère maison  | Fr. 3.00  |
| -Canapé Lunch 5 pièces/pers<br>(Jambon, Salami, Fromage, Thon, Légumes)                         | Fr. 4.50  |
| -Canapé Gourmet 6 pièces/pers<br>(Foie gras, Saumon Fumé, Jambon cru, Salami, Fromage, Légumes) | Fr. 7.20  |
| -Pain surprise 25 sandwiches<br>(sans saumon fumé ou avec saumon fumé)                          | Fr. 35.00 |
| -Assortiment 3 navettes garnies (2 charcuterie, 1fromage) 1 wraps (saumon)                      | Fr. 5.50  |
| -Planche de charcuterie et fromage (120gr/pers) + 2 boules de pain 80gr                         | Fr. 12.00 |



## Verrine & Pièce Chaude

- |  |          |
|--|----------|
| -Mini-hamburger  | Fr. 3.00 |
| -Mini-quiche ou pizza  | Fr. 3.00 |
| -Rouleaux de Printemps faits « maison »                          | Fr. 3.00 |
| -Variétés de verrines froides ou chaudes (garniture sur demande) | Fr. 3.00 |
- (courgette-chèvre-miel, guacamole sous ceviche de poisson, velouté chaud courge-éclat de châtaignes)



## Entrées

par pers

- Salade verte Fr. 2.50
- Salade de crudités (6 variétés) Fr. 4.50
- Salade de féculents (P.D.T. ou pâtes) & condiments Fr. 3.50
- Terrine à la viande ou au poisson & ses condiments Fr. 6.00
- Saumon fumé 80gr, caprons et citrons Fr. 8.50
- Foie gras mi-cuit fait « maison » & sa garniture Fr. 11.00



## Poissons

- Pavé de saumon sauce hollandaise Fr. 10.00
- Poêlé de gambas et St Jacques, crème épicée Fr. 12.00
- Queue de cigale de mer, sauce citron Fr. 12.00

## Viandes

- Lasagne (bolognaise ou corn ou thon) & salade verte Fr. 10.00
- Tartiflette savoyarde & salade verte Fr. 12.00
- Papet Vaudois & sa saucisse aux choux Fr. 10.00
- Rôti de porc sauce champignon Fr. 11.00
- Jambon à l'os sauce Madère Fr. 11.00
- Suprême de pintade sauce champignon Fr. 12.00
- Caille farcie désossée et farcie Fr. 14.00
- Rôti de veau basse température Fr. 14.00
- Magret de canard, jus vin d'épices Fr. 15.00
- Civet de sanglier et sa garniture Fr. 16.00

(marron, choux rouge, choux de Bruxelles, spaetzles, gelée de groseille, 1/2 poire)





## Les Garnitures

- Riz Pilaf, Penne, P.D.T. (gratin, sauté, purée) Fr. 3.50
- Tomate provençale, carotte vichy, haricots vert Fr. 3.50

## Les Desserts

- 
- Tarte aux fruits (pomme, prune, abricot) Fr. 1.80
  - Tartelette aux fruits Fr. 2.50
  - Verrine mousse trois chocolats Fr. 2.50
  - Verrine Panna cotta coulis aux fruits Fr. 2.50
  - Verrine mousse aux fruits Fr. 2.50
  - Tiramisu Fr. 2.50
  - Brochette de fruits sur son arbre Fr. 2.50
- Entremet sur demande (Forêt noire, Bavarois aux fruits ou mangue) Fr. 3.00

## Boissons non-alcoolisées

- Eau genevoise gazéifiée 2CHF le litre
- Eau minérale gazeuse 3CHF le litre
- Sodas (Coca cola, Sprite, thé citron) 4CHF la bouteille de 1,5 litres
- Jus de pomme fait « maison » 80CHF la bonbonne de 25 litres

## Vins

- Vin Rouge Domaine des Curiades (Absolut) 30CHF la bouteille
- Vin Rosée Domaine Beauvent ( Folit R'osée) 25CHF la bouteille
- Vin Blanc Domaine des Curiades ( Chardonnay) 25CHF la bouteille

## Forfait café +2CHF /par pers, à volonté

Les prix s'entendent sans le personnel, mais avec le conseil avisé du Chef.  
Un devis est établi sur demande pour le personnel de service et en cuisine.