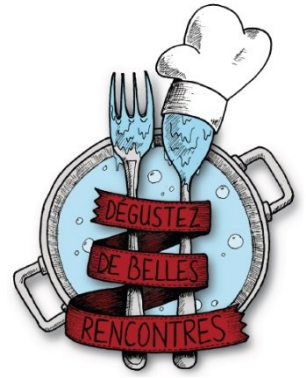




Ateliers de cuisine



EN TRAITEUR

Composez votre Buffet

Choisissez selon vos envies et calculez instantanément le prix de votre sélection.

L'indicatif de nos prix vous est présenté par personne.

(Sous réserve de changement de prix selon la saison).

Si vous avez d'autres suggestions, envies ou souhaits, nous nous ferons un plaisir de vous le confectionner, tout en vous informant aussi de l'évolution du prix, selon la qualité des produits utilisés.

EN BUFFET (livré, dressé)

Nos entrées froides dressées sur plat

Viandes	Frs.
• Charcuteries	2.50
• Cocktail de crevettes	2.50
• Jambon cru	2.50
• Jambon cuit	2.50
• Lard sec	2.50
• Pâté campagnard	2.50
• Roastbeef	3.00
• Rôti froid	2.50
• Salami	2.00
• Saucisson	2.00
• Terrines aux poivres	3.00
• Viande séchée	2.50
• Vitello tonato	5.50

Poissons	Frs.
• Anguille fumée	2.50
• Saumon fumé	2.50
• Truite fumée	2.50
• Terrine de poissons	3.00

Fruits	
• Melon	2.50

* * *

Entrées dressées chaudes	Frs.
• Bouchée d'escargots	5.50
• Fricassée de champignons	5.50

Salades simples

Frs.

- Carottes 2.50
- Choux blancs 2.50
- Choux rouges 2.50
- Céleri 2.50
- Concombre 2.50
- Haricots verts 2.50
- Maïs 2.00
- Mesclun 2.50
- Tomates 2.50
- Verte 2.00

Salades composées

- Au fenouil (Fenouil, cumin, pommes, aneth)
- Aux lentilles (Lentilles, lard, échalote, carottes, poivrons)
- Campagnarde (Trévis, verte, œuf, lardons, croûtons, fromage)
- César (Verte, poulet, oignons, fromage, croûtons)
- Col slow (Choux blanc & carottes marinés)
- Grecque (Féta, poivrons, olives noires, oignons, tomates, concombre)
- Indienne (Riz, poulet, curry, poivrons, concombre, tomates)
- Mexicaine (Soissons, poivrons, maïs, oignons rouges, tomates)
- Niçoise (Thon, haricots verts, olives noires, tomates, œuf, oignons)
- Paysanne (Pâtes, jambon, tomates, œuf)
- Pommes de terre (Pommes de terre, bouillon, persil, ail, oignons)

Frs. 5.00

Sauces à salades

Frs.

- Italienne, française ou mille îles 2.00
- Huile d'olive & vinaigre balsamique 2.00

EN PLAT PRINCIPAL (Service non compris)

Viandes	Frs.
• Carré de veau (cuisson à basse température)	25.00
• Cuisse ou suprême de poulet (cuisson à basse température)	17.00
• Filet de bœuf (cuisson à basse température)	28.00
• Gigot d'agneau (cuisson à basse température)	20.00
• Jambon à l'os	16.00
• Rôti de porc (cuisson à basse température)	18.00
* * *	
Poissons	Frs.
• Saumon ou cabillaud (cuisson à la vapeur)	20.00
* * *	
Sauces	Frs.
• Béarnaise, café de Paris, dijonnaise, citron, forestière, mexicaine ou au poivre	3.00
* * *	
Féculents	Frs.
• Gratin dauphinois, pâtes, polenta, quinoa, pommes persillées, riz pilaf ou sauvage, spätzli	4.50
* * *	
Légumes	Frs.
• Choux fleur mimosa	3.50
• Fagot de haricots	3.50
• Jardinière de légumes de saison (3 sortes)	4.50
• Légumes sautés façon Thai	6.00
• Tomate provençale	3.50

Fromages (5 sortes : en plateau ou sur assiette)

- *Chèvre, gruyère, tête de moine, tomme VD, vacherin fribourgeois*
Frs. 12.00

* * *

Pains

- | | Frs. |
|-----------------------------------|-------------|
| • <i>Aux céréales</i> | 2.50 |
| • <i>Aux noix</i> | 2.50 |
| • <i>Baguette</i> | 2.00 |
| • <i>Ballon complet (65 gr.)</i> | 2.50 |
| • <i>Ballon mi blanc (65 gr.)</i> | 2.50 |
| • <i>Complet</i> | 2.00 |
| • <i>Cuchaule</i> | 2.50 |
| • <i>Mini ballon mélangé</i> | 2.00 |
| • <i>Pain mi blanc</i> | 2.00 |
| • <i>Pain noir</i> | 2.50 |

Desserts - buffet

	Frs.
• <i>Ananas au kirsch</i>	4.00
• <i>Baba au rhum</i>	4.00
• <i>Biscuit roulé</i>	5.00
• <i>Cheesecake au chocolat blanc</i>	4.00
• <i>Crème brûlée</i>	4.50
• <i>Diplomate</i>	4.50
• <i>Eclair (mocca, chocolat ou vanille)</i>	4.50
• <i>Macaron (fraise, vin cuit ou mangue)</i>	3.50
• <i>Macaron abeille (citron)</i>	4.00
• <i>Macaron coccinelle (framboise)</i>	4.00
• <i>Mousse au chocolat</i>	5.00
• <i>Panna cotta aux fruits</i>	4.50
• <i>Salade de fruits fraîche</i>	6.00
• <i>Tartelette au citron (mini)</i>	3.50
• <i>Tartelette au vin cuit (mini)</i>	3.50
• <i>Tirami su</i>	5.00

Tourtes

	Frs.
• <i>Forêt noire</i>	8.00
• <i>Mille feuilles</i>	6.00
• <i>Mousse aux fruits</i>	7.00
• <i>Tarte aux fruits</i>	7.00
• <i>Pièce montée</i>	15.00
• <i>Tourte en pâte à sucre</i>	13.00
• <i>Décoration en pâte à sucre</i>	2.00
• <i>Décoration personnalisée (la plaquette)</i>	18.00
• <i>Tartelette au citron</i>	5.50
• <i>Tartelette au vin cuit</i>	5.50

BOISSONS

Apéritif (bouteille)

Frs.

- Campari 35.00
- Martini (blanc, rouge ou rosé) 35.00
- Suze 35.00
- Pastis 35.00

Fabrication maison (litre)

- Cocktail Paradise (avec alcool) 34.00
- Cocktail Shirley Temple (sans alcool) 18.00
- Sangria 32.00
- Vin chaud 32.00

Boissons sans alcool (litre)

- Coca Cola 7.00
- Eau plate & gazeuse 4.50
- Jus de fruits 7.00
- Jus de Pomme 5.00
- Limonade 6.00
- Thé froid 6.00

Vins (bouteilles de la région)

- Vin blanc 32.00
- Vin rouge 36.00
- Vin rosé 32.00
- Champagne 50.00

Digestifs (bouteille)

- Abricotine 60.00
- Armagnac 90.00
- Calvados 90.00
- Cognac 90.00
- Lemoncello 55.00
- Vielle prune 65.00
- Willamine 60.00

