Zenhäusern
La passion des saveurs | Aus Liebe zum Genuss

CATALOGUE

SERVICE TRAITEUR

Apéritifs · Cocktails dînatoires · Menus · Buffets · Fondues







CONTACT traiteur@chezzen.ch • 027 327 27 26

SOMMAIRE

NOTRE OFFRE



Prix en CHF par personne, hors matériel, boissons et personnel de service.

APÉRITIFS — dès 15 pers.

03	Tradition	16.–
04	Dent Blanche · 8 pièces	16.–
05	Weisshorn · 11 pièces	22.–
06	Edelweiss · 11 pièces	22.–

COCKTAILS DÎNATOIRES

07	Maya · dès 15 pers.	34.–
08	Cervin · chaud · dès 20 pers.	45.–

FONDUES — dès 20 pers.

14	Fondue chinoise	43.–
15	Fondue bressane	36.–

MENUS — dès 20 pers.

09	Menu 1	33.–
09	Menu 2	43.–
10	Menu 3 *	52.–
10	Menu végétarien *	35.–
11	Menu de saison *	59.–

BUFFETS — dès 20 pers.

12	Buffet 1	40.–
12	Buffet 2	48.–
13	Buffet 3	52.–

* Présence d'un cuisinier nécessaire.

Végétarien Fondues : caquelon et fourchettes à fondue fournis.

APÉRITIF

TRADITION



Plat de pain garni viande et fromage

Couronne de pain paysan avec différentes sortes de ballons :

Assortiment de 4 fromages
Lard sec
Viande séchée
Saucisse à l'ail
Jambon cru
Salami
Rôti de porc
Garniture

Dips de légumes et sauce

Mini-canapés tradition

Saumon poireaux
Fromage du Valais
Tomate basilic
Chorizo noix
Jambon cru du Valais
Jambon cuit

Pain surprise classique

Viande séchée
Jambon, salami
Fromage

Dès 15 personnes

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

Végétarien

16.00
PAR PERSONNE

APÉRITIF

DENT BLANCHE



Bouchées salées assortiment

Stick de seigle lard sec
Mini-canapé carottes
Mignardise crevette chorizo

Mini-canapés tradition

Saumon poireaux
Fromage du Valais
Tomate basilic
Chorizo noix
Jambon cru du Valais
Jambon cuit

Mini-croissants au jambon

Bouchées salées valaisannes

Stick de seigle jambon cru
Triangle de seigle viande séchée
Mini-canapé fromage du Valais
Mignardise chèvre de Grimisuat et lard sec du Valais
Stick de seigle saucisse à l'ail
Mignardise sérac, salametti et poire du Valais

Mini-canapés terre & mer

Dinde
Lard du Valais
Thon
Saumon
Fromage du Valais
Crevette mangue

Dès 15 personnes · 8 pièces par personne

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

Végétarien

16.00
PAR PERSONNE

APÉRITIF

WEISSHORN



Bouchées salées valaisannes

Stick de seigle jambon cru

Triangle de seigle viande séchée

Mini-canapé fromage du Valais

Mignardise chèvre de Grimisuat et lard sec du Valais

Stick de seigle saucisse à l'ail

Mignardise sérac, salametti et poire du Valais

Bouchées salées végétariennes

Mignardise croquant chèvre

Mignardise croustillant ratatouille

Mignardise fromage à raclette et abricot du Valais

Mignardise cracker patate douce

Mini-canapé œuf

Triangle de seigle fromage

Bouchées salées au poisson

Mini-canapé pétoncle du Japon

Triangle de seigle saumon

Mini-canapé crevette mangue

Mignardise filet de perche du Valais

Mini-canapé thon

Feuilletés salés

Épinards

Mini-croissant jambon

Fromage frais & herbes Gr.-St-Bernard

Pizza

Viande séchée moutarde

Pain party nordique

Thon à l'asiatique

Pastrami et coleslaw

Saumon fumé et fromage frais citronné

Dès 15 personnes · 11 pièces par personne

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

Végétarien

22.00

PAR PERSONNE

APÉRITIF · 100 % VÉGÉTARIEN

EDELWEISS



Bouchées salées végétariennes

Mignardise croquant chèvre
Mignardise croustillant ratatouille
Mignardise fromage à raclette et abricot du Valais
Mignardise cracker patate douce
Mini-canapé œuf
Triangle de seigle fromage

Délices salés végétariens

Tartelette à la betterave rouge et houmous
Génoise d'épinards, mousse de chèvre et noix
Vol-au-vent au caviar d'aubergines
Sérac grillé et tapenade

Pain surprise végétarien

Carotte citron
Fromage abricot
Chèvre de Grimisuat et noix
Tomate mozzarella
Fromage frais thaï

Dips de légumes et sauce

Dès 15 personnes · 11 pièces par personne

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

22.00
PAR PERSONNE

COCKTAIL DÎNATOIRE

MAYA



Mini-canapés terre & mer

Dinde
Lard du Valais
Thon
Saumon
Fromage du Valais
Crevette mangue

Bouchées salées valaisannes

Stick de seigle jambon cru
Triangle de seigle viande séchée
Mini-canapé fromage du Valais
Mignardise chèvre de Grimisuat et lard sec du Valais
Stick de seigle saucisse à l'ail
Mignardise salée sérac, salametti et poire du Valais

Roulades de wraps

Chorizo
Wasabi pistache
Saumon fumé

Feuilletés salés

Épinards
Mini-croissant jambon
Fromage frais & herbes Gr.-St-Bernard
Pizza
Viande séchée moutarde

Pain party nordique

Thon à l'asiatique
Pastrami et coleslaw
Saumon fumé et fromage frais citronné

MIGNARDISES SUCRÉES

Éclair café · Framboise vanille · Macaron passion · Chou vanille · Sablé citron · Choco praliné · Brownie amande

ASSORTIMENT DE MACARONS

Fraise · Pistache · Citron · Chocolat · Vanille · Moka

Dès 15 personnes

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

Végétarien

34.00
PAR PERSONNE

COCKTAIL DÎNATOIRE CHAUD

CERVIN



Mini-canapés tradition

Saumon poireaux
Fromage du Valais
Tomate basilic
Chorizo noix
Jambon cru du Valais
Jambon cuit

Délices salés gourmands

Chou au fromage frais et noisette
Roastbeef tonnato
Mini-éclair au saumon fumé
Tataki de thon au sésame et wasabi

Bouchées salées

Mignardise crevette chorizo
Mignardise mousse de sérac
Stick de seigle lard sec
Mini-canapé carottes
Mignardise polar coleslaw dinde
Mignardise roulade de viande séchée

Apéritifs chauds classiques

Brochette de poulet panko, sauce aigre-douce
Brochette de gambas et ananas caramélisé
Mini-cheeseburger
Malakoff à la valaisanne

Mini-croissants au jambon

Mignardises sucrées

Éclair café
Framboise vanille
Macaron passion
Chou vanille
Sablé citron
Choco praliné
Brownie amande

Dès 20 personnes · 19 pièces par personne

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

Végétarien

45.00
PAR PERSONNE

MENUS

Menu 1

ENTRÉE

Salade valaisanne

Viande séchée, Bagnes 4, pommes de terre, abricots séchés, cerneaux de noix

• • •

PLAT

Jambon à l'os

Sauce forestière
Galette de polenta
Jardinière de légumes de saison

• • •

DESSERT

Opéra

33.00
PAR PERSONNE

Menu 2

ENTRÉE

Tartine de seigle du boulanger

Saumon, crème aux herbes, tête de moine et salade

• • •

PLAT

Souris d'agneau confite au miel et soja

Purée de panais au safran
Légumes du marché

• • •

DESSERT

Choco fruit rouge

43.00
PAR PERSONNE

Dès 20 personnes

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

Menu 3

ENTRÉE

Crème de safran et St-Jacques poêlées aux petits légumes

• • •

PLAT

Dorade farcie au basilic et tomates séchées, lard rôti

Sauce vierge
Mousseline de carottes au cumin
Légumes du marché

• • •

DESSERT

Macaron poire et verveine

52.00
PAR PERSONNE

Menu végétarien

VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Feuilleté aux champignons et saladine

• • •

PLAT

Risotto à la courge rôtie

Graines de courge torréfiées et pousses de petits pois

• • •

DESSERT

Crumble aux pommes et romarin

35.00
PAR PERSONNE

Dès 20 personnes · Présence d'un cuisinier nécessaire

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

MENU

Menu de saison

ENTRÉE

Tartare de truite de Vionnaz

Fleur de sel des Alpes et citron vert

• • •

PLAT

Contre-filet de bœuf cuit à basse température

Sauce à la syrah du Valais
Risotto milanais
Farandole de légumes racines

• • •

DESSERT

Macaron yuzu et mandarine

59.00
PAR PERSONNE

Dès 20 personnes · Présence d'un cuisinier nécessaire

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

Buffet 1

BUFFET FROID

Roastbeef et sauce tartare maison
Terrine de saison de la maison Planchamp
Cocktail de crevettes
Assortiment de salades

• • •

BUFFET CHAUD

Suprême de volaille sauce aux chanterelles
Pommes grenailles sautées
Légumes de saison

• • •

BUFFET DE TOURTES

2 demi-tranches par personne

Parfums au choix :
framboisine, mousse aux 2 chocolats,
passion, forêt-noire, caramel-seigle

40.00
PAR PERSONNE

Buffet 2

BUFFET FROID À LA VALAISANNE

Carpaccio de viande séchée
Terrine de saison de la maison Planchamp
Tartare de sérac, trio de tomates et cresson
Plateau de fromages suisses

Mont-Vully, Etivaz, bleu de Fribourg, tomme fraîche et fromage d'alpage de la région

Assortiment de salades

• • •

BUFFET CHAUD

Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne
Écrasé de pommes de terre
Légumes de saison

• • •

MINI-PÂTISSERIES

Tartelette aux fruits
Dacquoise aux fruits exotiques
Pain de Gênes passion-framboise
Brownie au caramel
Choux noisette abricot
Opéra

48.00
PAR PERSONNE

Dès 20 personnes

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

BUFFETS

Buffet 3

APÉRITIF

Bouchées salées valaisannes

Stick de seigle jambon cru
Triangle de seigle viande séchée
Mini-canapé fromage du Valais
Mignardise chèvre de Grimisuat et lard sec du Valais
Stick de seigle saucisse à l'ail
Mignardise sérac et poire du Valais

Bouchées salées végétariennes

Mignardise croquant chèvre
Mignardise salée croustillant ratatouille
Mignardise fromage à raclette et abricot du Valais
Mignardise cracker patate douce
Mini-canapé œuf
Triangle de seigle fromage

Bouchées salées au poisson

Mini-canapé pétoncle du Japon
Triangle de seigle saumon
Mini-canapé crevette mangue
Mignardise salée filet de perche du Valais
Mini-canapé thon

PLAT

Longe de veau cuite à basse température

Sauce au poivre vert
Gratin dauphinois
Jardinière de légumes de saison

• • •

BUFFET DE TOURTES

2 demi-tranches par personne

Parfums au choix :
framboisine, fraises, mousse aux 2 chocolats, passion, forêt-noire, caramel-seigle

52.00
PAR PERSONNE

Dès 20 personnes

Prix hors matériel, boissons et personnel de service.

Végétarien

FONDUES

Fondue chinoise

BUFFET DE SALADES

Salade de racines rouges
Salade grecque
Taboulé
César

LA FONDUE

Rumsteak de bœuf et émincé de volaille

Cuisson au bouillon de légumes
Sauces de la Grenette
(4 sauces au choix)
Riz

MINI-PÂTISSERIES

Tartelette aux fruits
Dacquoise aux fruits exotiques
Pain de Gênes passion-framboise
Brownie au caramel
Choux noisette abricot
Opéra

43.00
PAR PERSONNE

Dès 20 personnes · Caquelon et fourchettes à fondue fournis

Prix hors autre matériel, boissons et personnel de service.

FONDUES

Fondue bressane

BUFFET DE SALADES

Salade de pâtes
Salade mêlée
Salade de légumes grillés
Salade de céleri

LA FONDUE

Bressane de poulet

Cuisson à la graisse de coco
Sauces de la Grenette
(4 sauces au choix)
Riz

BUFFET DE TOURTES

2 demi-tranches par personne

Parfums au choix : framboisine, mousse aux 2 chocolats, passion, forêt-noire, caramel-seigle

36.00
PAR PERSONNE

Dès 20 personnes · Caquelon et fourchettes à fondue fournis

Prix hors autre matériel, boissons et personnel de service.

BON À SAVOIR

Tous les prix s'entendent en CHF par personne, hors matériel, boissons et personnel de service.

Apéritifs et cocktail Maya dès 15 personnes ; cocktail Cervin, menus, buffets et fondues dès 20 personnes.

Menu 3, menu végétarien et menu de saison : présence d'un cuisinier nécessaire.

Fondues : caquelon et fourchettes à fondue fournis.

Zenhäusern

La passion des saveurs | Aus Liebe zum Genuss

COMMANDES & RENSEIGNEMENTS

traiteur@chezzen.ch

027 327 27 26