

CATALOGUE SERVICE TRAITEUR





APÉRITIF TRADITION



Plat Pain garni Viande

Couronne de pain paysan avec différentes sortes de ballons :

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




Mini-Canapés Tradition

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

Dips de légumes et sauce

Pain surprise classique

Assortiment :

Viande séchée
Jambon 
Salami
Fromage

Dès 10 personnes, Fr. 15.-/pers.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.

 végétarien

APÉRITIF DENT BLANCHE

Bouchées salées

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

Mini-Canapés Tradition

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

Bouchées salées VS

Stick de seigle apéro 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 du terroir sérac et poire du Valais 🌿

Mini-Canapés Terre & Mer

Dinde
 Lard du Valais
 Thon
 Saumon
 Fromage du Valais 🌿
 Crevette curry

Mini-croissants au jambon



Dès 10 personnes, 8 pièces/pers., Fr. 15.-/pers.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.

🌿 végétarien

APÉRITIF WEISSHORN

Bouchées salées VS

- Stick de seigle apéro 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 du terroir sérac et poire du Valais 🌿

Bouchées salées Végétarien 🌿

- 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 poisson

- Mini-canapé poulpe
- Triangle de seigle saumon
- Mini canapé crevette curry
- Mignardise pavot saumon
- Mini-canapé thon

Feuilletés salés mélangés

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

Pain party nordique

Assortiment :

- Tartare du saumon
- Thon-tomaté
- Céleri-rôti de porc

Dès 10 personnes, 13 pièces/pers., Fr. 23.-/pers.


Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.



COCKTAIL DINATOIRE MAYA



Mini-Canapés Terre & Mer

Assortiment :

Dinde
Lard du Valais
Thon
Saumon
Fromage du Valais 
Crevette curry


Bouchées salées VS

Assortiment :

Stick de seigle apéro 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 du terroir sérac
et poire du Valais 



Roulades de wraps

Assortiment :

Chorizo
Wasabi - pistache 
Saumon fumé

Feuilletés salés mélangés

Assortiment :

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

Pain party nordique

Assortiment :

Tartare du saumon
Thon-tomaté
Céleri-rôti de porc

Mignardises sucrées

Assortiment :

Passion coco
Chou vanille caramel
Fraise verveine
Choco praliné
Sablé citron
Macaron abricot
Toscan framboise

Assortiment de macarons

Assortiment :

Fraise
Pistache
Citron
Chocolat
Vanille
Moka





Dès 10 personnes, Fr. 34.-/pers.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.


COCKTAIL DINATOIRE CERVIN (CHAUD)

Mini-Canapés Tradition

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


Délices salés gourmands

Assortiment :

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


Bouchées salées

Assortiment :

Mignardise crevette chorizo
 Mignardise tartelette fromage frais-jambon
 Stick de seigle lard sec
 Mini-canapé tapenade 
 Mignardise polar parfait
 Mignardise viande séchée

Apéritifs chauds classiques

Assortiment :

Ailerons de poulet aux herbes du Grand
 St-Bernard
 Tartelette au fromage 
 Tartelette au saumon et épinards
 Polenta au chorizo

Mini-croissants au jambon

Mignardises sucrées

Assortiment :

Passion coco
 Chou vanille caramel
 Fraise verveine
 Choco praliné
 Sablé citron
 Macaron abricot
 Toscan framboise



Dès 20 personnes, Fr. 40.-/pers.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.

 végétarien



Menu 1

Risotto à la valaisanne



Suprême de volaille Suisse
Sauce aux chanterelles
Légumes du marché
Pommes grenaille sautées



Pâtisserie
«Choco-croquant»

Fr. 32.-/pers.

Menu 2

Tartine de seigle du boulanger aux
saumons, crème aux herbes et
Tête de moine



Contre filet de bœuf Suisse,
cuisson à basse température
Sauce au poivre vert
Farandole de légumes racines
Galette de polenta maison



Dessert sur assiette
«Sablé citron»

Fr. 47.-/pers.

Dès 20 personnes. Nécessite la présence d'un cuisinier.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.



Menu 3

Crème de safran et St-Jacques poêlées
aux petits légumes



Carré de veau Suisse,
cuisson à basse température
Sauce aux morilles
Jardinière de légumes de saison
Gratin dauphinois maison



Dessert sur assiette
«Choco fruits rouges»

Fr. 55.-/pers.



Menu végétarien

Carpaccio de betteraves rouges et
fromage de chèvre fermier, vinaigrette
à l'huile de noix



Risotto aux chanterelles



Dessert sur assiette
«Saint-honoré»

Fr. 32.-/pers.

Dès 20 personnes. Nécessite la présence d'un cuisinier.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.





Menu printanier

Tartare de saumon aux asperges vertes



Longe de veau Suisse
Cuisson à basse température
Sauce aux morilles
Farandole de légumes racines
Pommes de terre grenailles sautées



Pâtisserie
Choco-croquant

Fr. 58.-/pers.

Dès 20 personnes. Nécessite la présence d'un cuisinier.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le 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
Légumes de saison
Pommes grenailles sautées

•••

Buffet de tourtes :

2 demi-tranches par pers.
Parfums au choix :
framboisine, mousse aux 2 chocolats,
passion, forêt noire, caramel seigle

Fr. 40.-/pers.

Buffet 2

Buffet froid à la valaisanne :

Carpaccio de viande séchée aux
saveurs du Valais
Terrine de chez Planchamp «marque Valais»
Tartare de sérac et trio de tomates
accompagnés de son cresson croquant
Plateau de Fromages Suisse
(Mont-Vully, Etivaz, bleu de fribourg,
tomme fraîche de la région, noix)
Assortiment de salades

•••

Buffet chaud :

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

•••

Buffet de tourtes :

2 demi-tranches par pers.
Parfums au choix :
framboisine, mousse aux 2 chocolats,
passion, forêt noire, caramel seigle.

Fr. 46.-/pers.

Dès 20 personnes.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.



Buffet de grillades

Buffet de salade :

Salade de pâtes

Salade mêlée

Salade de légumes grillés

Salade de céleri



Suprême de volaille

Chipolata de veau

Merguez

Rumsteak de bœuf

Option végétarienne :

Brochette halloumi et légumes au paprika

Sauce de la Grenette (3 sortes) et sauce Chimichurri

Baguettes à l'ancienne



Buffet de tourtes :

2 demi-tranches par pers.

Parfums au choix :

framboisine, mousse aux 2 chocolats,
passion, forêt noire, caramel seigle

Fr. 41.-/pers.

Dès 20 personnes.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.



Buffet à thèmes

Buffet du chef

Risotto aux chanterelles
Risotto à la valaisanne

Buffet du boulanger

Tartine de seigle du boulanger aux saumons, crème aux herbes et Tête de moine
Tartine de seigle du boulanger au magret de canard
Tartine de seigle du boulanger aux légumes d'été et chèvre fermier

Buffet du boucher

Tagliata de boeuf
Roquette et balsamique
Carpaccio de viande séchée du Valais
Pommes grenailles au romarin

Buffet du fromager

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs
Pains et accompagnements

Buffet du pâtissier

Assortiment de mini-pâtisseries
Tartelette aux fruits
Dacquoise aux fruits exotiques
Brownie au caramel
Choux noisettes abricots
Opéra
Pain de gêne passion-framboise

Truffles et pralinés

(Assortiment : l'or, noisettes, framboises-limette, prestige de ceylon, caramel au beurre salé, à la mûre, truffe mangue, truffe blanche, amaretto, passion)

Fr. 65.-/pers., menu complet

Fr. 55.-/pers., sans le fromage

Dès 50 personnes.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.