

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.



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

Feuilletés 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

Dinde
Lard du Valais
Thon
Saumon
Fromage du Valais 
Crevette curry

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 

Roulades de wraps

Chorizo
Wasabi - pistache 
Saumon fumé

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

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.

 végétarien



COCKTAIL DINATOIRE CERVIN (CHAUD)

Mini-Canapés Tradition grand

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

Feuilleté Jambon

Mignardises sucrées

Assortiment :

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



Dès 20 personnes, Fr. 43.-/pers.

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





Menu 1

Risotto à la valaisanne



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



Pâtisserie
«Choco-croquant»

Fr. 40.-/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. 52.-/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. 64.-/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. 37.-/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 Planchant
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 Planchant «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

Truffes 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.