

Propositions de cocktails et de menus

Nos prix s'entendent par personne à partir de 10 personnes

LES APÉRITIFS

Pour vos manifestations, telles que mariages, repas de famille, vernissages, assemblées, expositions et autres, nous vous proposons un très beau choix d'amuse-bouche froid ou chaud et de mignardises.

Mets froids

Les minis canapés		Fr. 1.85	
Les minis délices		Fr. 2.00	
Les cornettis au saumon		Fr. 2.00	
Les cornettis au jambon à l'os		Fr. 2.00	
Les cornettis assortis		Fr. 2.00	
Les toasts de foie gras mi-cuit		Fr. 3.00	
Les minis sandwiches assortis		Fr. 2.20	
Les perles de melon et jambon cru		Fr. 1.20	
Les tomates cherry mozzarella		Fr. 1.00	
Les minis pâtés	Kg	Fr.52.00	
La viande séchée	Kg	Fr.98.00	
Les feuilletés assortis	Kg	Fr.69.00	
Le fromage apéro	Kg	Fr.46.00	
Les dips de légumes et les sauces au séré	Kg	Fr.22.00	
Le pain surprise	dès 8pers	par pers	Fr. 5.50
	Avec saumon		Fr. 6.50
Les huîtres sur lit de glace			<i>prix du jour</i>
Les sushis assortis (minimum 20 pièces)		Fr. 2.70	
Les minis verrines salés assorties		Fr. 2.60	
Les minis brochette d'antipasti et chorizo		Fr. 2.00	

Dès 50 personnes, nous vous proposons notre délicieux bateau
de jambon à l'os garni Fr.200.00



Les mignardises assorties Fr.2.00
Les verrines sucrées assorties Fr.2.20

Mets chauds

Les minis ramequins Fr.2.40
Les minis quiches lorraines Fr.2.40
Les minis brochettes de bœuf mariné Fr.2.50
Les minis brochettes de porc aux herbes Fr.2.50
Les minis brochettes de canard au miel Fr.2.50
Les minis brochettes poulet au curry sésame Fr.2.50
Les minis brochettes de crevettes à l'ail Fr.2.50

LES ENTRÉES FROIDES

La terrine campagnarde aux pistaches	Fr. 9.-
La terrine de foie gras de canard Maison	Fr. 19.-
La terrine de veau et foie gras	Fr. 13.-
La terrine de lapereau aux morilles	Fr. 13.-
La terrine de chevreuil au Calvados (selon saison)	Fr. 11.-
La mosaïque de légumes au porto	Fr. 9.-
La terrine de poisson à l'aneth	Fr. 9.-
La mosaïque de sandre aux petits légumes	Fr. 11.-

Les terrines sont servies avec deux sortes de salades au choix.

La salade de magret de canard farci au foie gras	Fr.16.-
La salade de sot l'y laisse au vieux vinaigre	Fr. 9.-
La salade d'automne (selon saison)	Fr. 9.-
Le cocktail de crevettes	Fr. 9.-

Les salades :	Carottes	Fr.0.95	Céleris	Fr.1.40
	Mais	Fr.0.95	Doucette	Fr.2.50
	Riz au curry	Fr.1.50	Lolo	Fr.1.90
	Racines rouges	Fr.0.95	Pommes de terre	Fr.1.20
	Tomates	Fr.0.75	Pâtes	Fr.1.40
	Concombres	Fr.0.95	Haricots verts	Fr.2.00
	Poivrons	Fr.1.50	Choux et lardons	Fr.1.40

Pour les salades, les prix correspondent à 100 gr de marchandise

Le buffet de salades (6 sortes, 220 gr)	Fr.6.50
---	---------

LE BUFFET FROID DU P'TIT GOURMET

Au choix

Le saumon en Bellevue	Le roastbeef
Le saumon fumé	Le filet de porc au romarin
La truite saumonée marinée a l'aneth et aux agrumes	La poitrine de dinde fumé
Le filet de truite fumé	Le vitello tonato
Les gambas en bouquet	Le foie gras de canard au torchon
Les crevettes sce Calypso	Les délices des Grisons
La terrine de poisson à l'aneth	Le melon
Le parfait de crustacés	Le pâté à l'armagnac
La terrine de sandre aux petits légumes	La mosaïque de légumes
Le filet de lotte poché	La terrine de canard au foie gras
	Le magret de canard farci au foie gras

Les salades (6 sortes au choix)

Vous composez votre buffet froid avec 11 plats différents

+ le buffet de salades

Fr.39.-

Pour chaque plat supplémentaire un supplément de

Fr. 5.-

Ce buffet vous est proposé pour 25 personnes au minimum

en entrée

Fr.26.50

LES ENTRÉES CHAUDES

	entrée	plat principal
Le feuilleté de champignons des bois	Fr.10.50	
Le feuilleté de lapereau aux champignons	Fr.11.50	
La caille au raisin	Fr.13.50	
Le feuilleté de ris de veau aux chanterrelles	Fr.12.50	
Le trianon de poisson safrané aux petits légumes	Fr.14.00	Fr.28. -
Le filet de sandre au fumet de crustacés	Fr.15.00	Fr.31.-
Le filet de truite aux poireaux	Fr.11.00	Fr.22. -
Les filets de sole tropicale aux crevettes et whisky	Fr.18.00	Fr.33. -

Le plat principal est servi avec du riz tricolore ou des pommes nature.

LE PLAT PRINCIPAL

LE FUMÉ

Jambon à l'os, lard, saucisson Pommes nature Choux blancs ou choucroute	Fr.19.50
Jambon à l'os Gratin dauphinois Bouquetière de légumes	Fr.20.50
Jambon à l'os Buffet de salades (6 sortes au choix)	Fr.19.50
Jambon à l'os froid, lard sec, saucisson sec (6 sortes de salade)	Fr.17.50

LE PORC

Le rôti dans le filet	Fr.20.50	Le steak	Fr.20.50
Le rôti dans l'épaule	Fr.15.50	Le filet mignon rôti	Fr.23.00
Le rôti dans le cou	Fr.17.50	L'émincé minute	Fr.16.00

LE BOEUF

Le rôti en daube *	Fr.20.50	Le tournedos	Fr.38 00
Le rôti Bourguignon *	Fr.21.50	Le roastbeef	Fr.28.00
Le rôti lardé *	Fr.20.50	Le pavé d'entrecôte	Fr.28.50

* avec sauce

LE VEAU

L'épaule rôtie	Fr.25.50	Le filet mignon	Fr.39.-
Le carré	Fr.35.00	Le pavé	Fr.36.00
L'émincé minute	Fr.26.50		
La longe	Fr.29.50		

Les trois filets du P'tit Gourmet

(Veau, sc. estragon, porc, sc. champignons des bois, bœuf, sc. voronof)

Le gratin dauphinois

La bouquetière de légumes

Fr.39.50

LA VOLAILLE

Le magret de canard	Fr.21.50
Le pigeon au jus de truffes	Fr.39.00
L'émincé de poulet	Fr.12.50
Le poulet fermier	Fr.17.50
Le suprême de pintade	Fr.21.50

L'AGNEAU

Le gigot aux herbes	Fr. 22.50
Le navarin	Fr. 18.00
Le filet	Fr. 31.00

LES SAUCES « MAISON »

Aux bolets	Fr.4.50	A l'estragon	Fr.3.00
Aux chanterelles	Fr.3.50	A l'échalote	Fr.3.00
Aux morilles	Fr.5.50	Voronof	Fr.3.00
Aux champignons des bois	Fr.3.50	Au cognac	Fr.3.00
Aux champignons de Paris	Fr.2.50	Au curry	Fr.3.00
Au vinaigre de framboise	Fr.3.00	A l'orange	Fr.3.00
Aux poivres verts	Fr.3.00	Au miel et poivre	Fr.3.00
A la crème de romarin	Fr.3.00	A la moutarde	Fr.3.00

Le plat principal est servi avec une bouquetière de légumes (3 sortes), et au choix, du riz, du riz tricolore, des tagliatelles, des pommes rissolées, des rœstis, des pommes boulangères ou du gratin dauphinois.

LES INCONTOURNABLES

LES FONDUES à LA VIANDE :

Chinoise du P'tit Gourmet

Viande fraîche de bœuf, cheval et poulet (250 gr)

Riz, 4 sortes sauces (moutarde et ail, curry ananas, cocktail, tartare)

4 sortes de salade au choix

Bouillon et caquelon

Fr. 22.-

La Bressane

Poulet et dinde (4 sortes de panure : aux herbes, au curry, aux piments, aux paprika, nature)

Riz, 4 sortes sauces (moutarde et ail, curry ananas, cocktail, tartare)

4 sortes de salade au choix

Graisse de coco et caquelon

Fr. 21.-

LE BUFFET DE PÂTES

Penne et tagliatelles

Sauce au choix :

Pesto

Indonésienne

Bolognaise

Crevettes et chanterelles

Tomate et basilic

Carbonara

Gruyère et parmesan râpé

Le prix du buffet est de Fr. 14.- avec 3 sortes de sauce

Pour accompagner le buffet de pâtes, nous vous proposons une petites salades mixte (3 sortes) Fr. 3.50

PORTION DE GRATIN DAUPHINOIS (280gr) Fr. 5.50

LES DESSERTS

Les deux mousses au chocolat		Fr.6.50
Le bavarois pomme caramel beure salé		Fr. 6.50
Le bavarois à la fraise et son coulis parfumé à la rhubarbe (selon saison)		Fr.6.50
La salade de fruits fraîche		Fr.5.00
La salade d'agrumes à la grenadine		Fr.5.00
Le parfait glacé de baies des bois et son coulis framboises		Fr.6.50
Le vacherin glacé		Fr.6.50
La tarte au vin cuit	pièce	Fr.20.00
La tarte au citron	pièce	Fr.20.00
Les mignardises	pièce	Fr. 2.00
Les verrines sucrées	pièce	Fr. 2.20
Le buffet de dessert du P'tit Gourmet (plus de 12 desserts différents)		Fr.14.- (seulement avec service)
avec mignardises	+	Fr. 2.-
avec fromages	+	Fr. 2.-
avec fontaine en chocolat	+	Fr. 2.-

LES BOISSONS

Carte de minérales et de vins en bouteille ou en pot sur demande

Location de machine à café Nesspresso Fr.50.- la simple et Fr. 100.- la double
avec gobelet. Capsule de café Fr.0.70 pièce
Ou, prix à la pièce Fr. 2.50 avec tasse en porcelaine

Conditions générales

- Rabais de quantité :** 5% dès 45 convives (sauf apéritif et personnel)
- Personnel de cuisine :** Fr. 38.- par heure et par cuisinier + TVA
- Personnel de service :** Fr. 35.- par heure et par sommelière + TVA
- Livraison à domicile :** Forfait de Fr.40.- + Fr.1.80 le km dès 15 km
- Facturation :** Seul le nombre de convives confirmé 48 heures à l'avance sera pris en considération pour la facturation.
- Condition de paiement :** Au plus tard au retour du matériel.
Paiement au comptant ou carte de débit

Majoration de 10% si vous êtes moins de 10 personnes

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou conseils

Hervé Borne

