



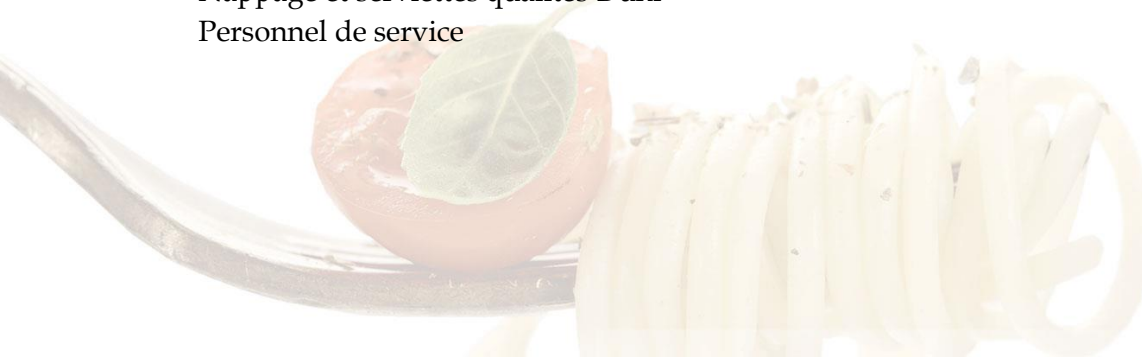
Apéro de mariage

Forfait à Fr. 36.-


Minis canapés	3x
Minis sandwichs	1x
Minis délice	1x
Minis cornetti	1x
Dips de légumes	
Plateau de fromage	
Choix de feuilletés	
Boissons	
<i>Vin blanc, vin rouge 3 dl, jus d'orange, henniez vert, henniez bleu, coca</i>	
Nappage et serviettes qualités Duni	
Personnel de service	

Forfait à Fr. 39.-

Minis canapés	3x
Minis sandwichs	1x
Minis délice	1x
Minis cornetti	1x
Dips de légumes	
Tomates cherry et perles de mozzarella	
Pain surprise	
Plateau de fromage	
Viande séchée	
Choix de feuilletés	
Gâteau à la crème	
Boissons	
<i>Vin blanc, vin rouge 3 dl, jus d'orange, henniez vert, henniez bleu, coca</i>	
Nappage et serviettes qualités Duni	
Personnel de service	



Forfait à Fr. 40.-



Minis canapés	3x
Minis sandwiches	1x
Minis délice	1x
Minis cornetti	2x
Dips de légumes	
Tomates cherry et perles de mozzarella	
Perles de melon et jambon cru	
Pain surprise	
Plateau de fromage	
Viande séchée	
Choix de feuilletés	
Verrines salées	
Gâteau à la crème	
Boissons	
<i>Vin blanc, vin rouge 3 dl, jus d'orange, henniez vert, henniez bleu, coca</i>	
Nappage et serviettes qualités Duni	
Personnel de service	





Menu de mariage

Menu 1 à Fr. 63.-

Buffet froid du Ptit Gourmet

Saumon de Bellevue
La terrine de poisson safrané aux petits légumes
Le cocktails de crevette
Le bouquet de crevettes
Le pâté à l'armagnac
Les délices des grisons
Le filet de porc au romarin
Le vitello tonato
La terrine campagnarde aux pistaches
Le buffet de salade
La corbeille de pain

Le pavé de bœuf au pinot et aux herbes parfumé au vinaigre balsamique
Le gratin dauphinois
Les légumes du marché

Le buffet de fromages d'ici et d'ailleurs et son pain aux noix
Le buffet de desserts du Ptit Gourmet (10 sortes)
Pièce montée glacée ou choix de sorbet



Menu 2 à Fr. 67.-

Buffet froid du Ptit Gourmet

Saumon de Bellevue
La terrine de poisson safrané aux petits légumes
Le cocktails de crevette
Le filet de lotte pochée
Le pâté à l'armagnac
Le duo de melon
Les délices des grisons
Le filet de porc au romarin
Le roastbeef sauce tartare
La terrine campagnarde aux pistaches
Le magret de canard farcie au foie gras
Le buffet de salade
La corbeille de pain

La gigie de veau à l'estragon
Le gratin dauphinois
Les légumes du marché

Le buffet de fromages d'ici et d'ailleurs et son pain aux noix
Le buffet de desserts du Ptit Gourmet (10 sortes)
Pièce montée glacée ou choix de sorbet



Menu 3 à Fr. 53.- avec gigue d'agneau

La salade de magret de canard fumé et ses perles de melon confites

Le trianon de poisson safrané aux petits légumes

Le filet mignon de porc aux champignons des bois

Ou

Le gigue de veau à l'estragon

Le gratin dauphinois

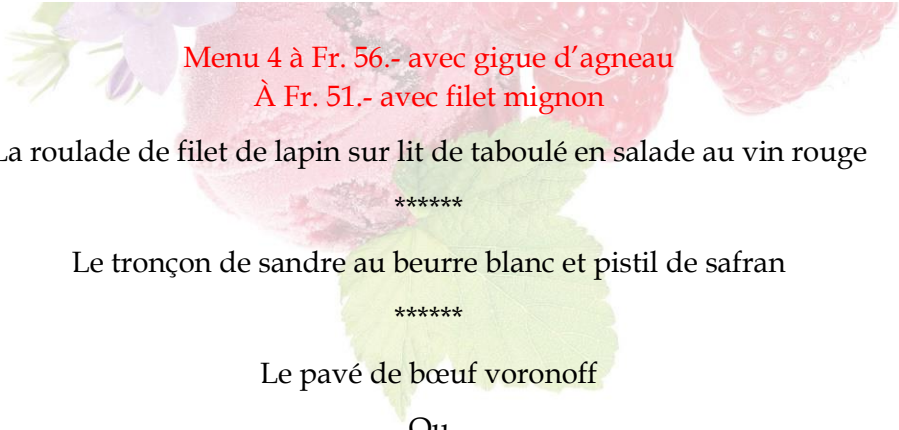
Les légumes du marché

Le buffet de fromages d'ici et d'ailleurs et son pain aux noix

Le buffet de desserts du P'tit Gourmet (10 sortes)

Pièce montée glacée ou choix de sorbet





Menu 4 à Fr. 56.- avec gigue d'agneau
À Fr. 51.- avec filet mignon

La roulade de filet de lapin sur lit de taboulé en salade au vin rouge

Le tronçon de sandre au beurre blanc et pistil de safran

Le pavé de bœuf voronoff

Ou

La gigue de veau à la dijonnaise

Ou

Le filet mignon de porc aux champignons des bois

Le gratin dauphinois

Les légumes du marché

Le buffet de fromages d'ici et d'ailleurs et son pain aux noix

Le buffet de desserts du Ptit Gourmet (10 sortes)

Pièce montée glacée ou choix de sorbet

Pièce montée glacée ou choix de sorbet



1720 **Corminboeuf**
Route du Pâqui 10



Tél. & Fax +41 26 475 13 27
contact@lepetitgourmet.com





Conditions générales

Personnel de cuisine

Fr. 39.- par heure et par cuisinier + TVA

Personnel de service

Fr. 37.- par heure et par sommelière + TVA

Pour le service du repas , il faut compter environ Fr. 22.- par convive +TVA

Facturation

Seul le nombre de convives confirmé 48 heures à l'avance sera pris en considération pour la facturation.

Condition de paiement

Condition de paiement : Une avance de 30% au plus tard 1 mois avant le mariage et le solde sur facture à 10 jours.

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou conseils

Hervé Borne

Le 01 octobre 2018

