



Le **R**'*tit*  
*Gourmet*  
— TRAITEUR SA

**CARTE  
SERVICE  
TRAITEUR**



## LES APÉRITIFS

*Pour vos événements, tels que mariages, repas de famille, vernissages, assemblées, expositions et autres, nous vous proposons un très beau choix d'amuse-bouche froids ou chauds, ainsi que de mignardises.*

### Mets froids (minimum 10 pièces par choix)

|  |              |           |
|--|--------------|-----------|
| Les minis canapés assortis   | Fr. 2.20     | pièce     |
| Les minis délices assortis   | Fr. 2.20     | pièce     |
| Les cornettis assortis   | Fr. 2.20     | pièce     |
| Les toasts de foie gras mi-cuit  | Fr. 3.50     | pièce     |
| Les minis sandwichs assortis   | Fr. 2.40     | pièce     |
| Les minis cuchaules assorties  | Fr. 2.40     | pièce     |
| Les minis hamburgers sandwich  | Fr. 2.00     | pièce     |
| Les minis tartines du jour   | Fr. 2.00     | pièce     |
| Les brochettes de perles de melon et jambon cru                                | Fr. 1.40     | pièce     |
| Les brochettes de tomates cherry et mozzarella                                 | Fr. 1.20     | pièce     |
| Les minis pâtés  | Fr. 52.00    | kg        |
| La viande séchée   | Fr. 98.00    | kg        |
| Les feuilletés assortis  | Fr. 69.00    | kg        |
| Le plateau de fromage apéro  | Fr. 46.00    | kg        |
| Les dips de légumes et les sauces au séré                                      | Fr. 24.00    | kg        |
| Le pain surprise, dès 8 personnes  | Fr. 5.90     | par pers. |
| Le pain surprise avec saumon   | Fr. 6.50     | par pers. |
| Les huîtres sur lit de glace ( <i>requiert la présence d'un cuisinier</i> )    | prix du jour |           |
| Les sushis assortis ( <i>minimum 20 pièces</i> )                               | Fr. 3.00     | pièce     |
| Les minis brochettes d'antipasti et chorizo                                    | Fr. 2.50     | pièce     |
| Les minis verrines et cuillères salées assorties ( <i>minimum 20 pièces</i> )* | Fr. 2.70     | pièce     |
|  |              |           |
| Les mignardises assorties  | Fr. 2.10     | pièce     |
| Les minis verrines sucrées assorties, selon arrivage                           | Fr. 2.30     | pièce     |

*\*Les minis verrines et cuillères :*

*Le Chef vous proposera une sélection selon votre/vos critère/s : viande, poisson et/ou végétarien*

*Voici quelques exemples de propositions, selon arrivage : la salade de crabe au citron vert ; le foie gras aux pommes et calvados ; le fromage de chèvre au vinaigre balsamique et spéculos ; la roulade de saumon fumé et sa crème de raifort sur sa fraîcheur de concombres, les crevettes satay, le tartare de Bresola et rucola...*

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

Fr. 220.-



**Mets chauds (minimum 10 pièces par choix)**

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| Les minis croissants au jambon                       | Fr. 2.10 | pièce |
| Les minis ramequins                                  | Fr. 2.50 | pièce |
| Les minis quiches lorraines                          | Fr. 2.50 | pièce |
| Les minis brochettes de bœuf mariné                  | Fr. 2.20 | pièce |
| Les minis brochettes de porc aux herbes              | Fr. 2.20 | pièce |
| Les minis brochettes de poulet au curry et sésame    | Fr. 2.20 | pièce |
| Les minis brochettes de crevettes à l'ail            | Fr. 2.20 | pièce |
| Les minis brochettes de canard au miel               | Fr. 2.20 | pièce |
| Les minis hamburgers au choix                        | Fr. 2.80 | pièce |
| Les minis hamburgers de foie gras et oignons confits | Fr. 4.00 | pièce |

## LES ENTRÉES FROIDES

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| La terrine campagnarde aux pistaches   | Fr. 11.00 | par pers. |
| La terrine de foie gras de canard Maison et son chutney de saison  | Fr. 19.00 | par pers. |
| La terrine de veau et foie gras  | Fr. 15.00 | par pers. |
| La terrine de lapereau aux morilles  | Fr. 15.00 | par pers. |
| La terrine de chevreuil au Calvados (selon saison)   | Fr. 14.00 | par pers. |
| La mosaïque de légumes au porto  | Fr. 10.00 | par pers. |
| La terrine de poisson à l'aneth  | Fr. 10.00 | par pers. |
| La mosaïque de sandre aux petits légumes   | Fr. 13.00 | par pers. |
| <i>Toutes nos terrines sont servies avec deux sortes de salade au choix (voir « buffet de salades »)</i> |           |           |
| La salade de crevettes sautées au piment d'Espelette et avocat   | Fr. 12.00 | par pers. |
| La salade de magret de canard farci au foie gras   | Fr. 19.00 | par pers. |
| La salade de sot-l'y-laisse au vieux vinaigre  | Fr. 10.00 | par pers. |
| La salade d'automne (selon saison)   | Fr. 12.00 | par pers. |
| Le buffet de salades, 6 sortes au choix (voir liste ci-dessous)  | Fr. 6.50  | par pers. |

### Les Salades

|                |                |                  |                |
|----------------|----------------|------------------|----------------|
| Carotte        | Fr. 2.00/100gr | Céleri           | Fr. 1.80/100gr |
| Maïs           | Fr. 2.00/100gr | Doucette         | Fr. 3.50/100gr |
| Riz au curry   | Fr. 3.00/100gr | Lolo (verte)     | Fr. 2.50/100gr |
| Racines rouges | Fr. 2.00/100gr | Pomme de terre   | Fr. 1.90/100gr |
| Tomate         | Fr. 1.50/100gr | Pâtes            | Fr. 2.10/100gr |
| Concombre      | Fr. 1.50/100gr | Haricots verts   | Fr. 2.50/100gr |
| Poivron        | Fr. 2.50/100gr | Choux et lardons | Fr. 1.90/100gr |

### Les sauces à salade

|                          |           |       |
|--------------------------|-----------|-------|
| Sauce à salade française | Fr. 12.00 | litre |
| Sauce à salade italienne | Fr. 12.00 | litre |

## LES ENTRÉES CHAUDES

|  | Entrée    | Plat      |
|--|-----------|-----------|
| Le feuilleté aux champignons des Bois  | Fr. 12.00 |           |
| Le feuilleté de lapereau aux champignons                                       | Fr. 14.50 |           |
| La caille désossée au raisin   | Fr. 15.50 |           |
| Le feuilleté de ris de veau aux chanterelles                                   | Fr. 15.00 |           |
| Le trianon de poisson safrané aux petits légumes, riz venere                   | Fr. 17.00 | Fr. 32.00 |
| Le filet de sandre au fumet de crustacés, riz venere                           | Fr. 17.50 | Fr. 33.00 |
| Le filet de truite aux poireaux, riz venere                                    | Fr. 13.00 | Fr. 25.00 |
| Les filets de sole tropicale aux crevettes et Whisky                           | Fr. 19.00 | Fr. 35.00 |
| Le filet de loup de mer poêlé, crème de ciboulette et écrasé de patates douces | Fr. 15.00 | Fr. 29.00 |

*Le plat principal est servi avec du riz tricolore, du riz venere ou des pommes naturees.*

## LE BUFFET FROID DU P'TIT GOURMET

*Vous composez votre buffet froid avec 11 des plats ci-dessous, ainsi que 6 sortes de salades au choix.*

|                                     |           |           |
|-------------------------------------|-----------|-----------|
| En plat principal                   | Fr. 44.00 | par pers. |
| Supplément par plat                 | Fr. 5.00  | par pers. |
| En entrée (au minimum 25 personnes) | Fr. 29.00 | par pers. |

### Au choix

|   |  |
|---|--|
| Le saumon en Bellevue                               | Le Roastbeef                           |
| Le saumon fumé                                      | Le filet de porc au romarin            |
| La truite saumonée marinée à l'aneth et aux agrumes | La poitrine de dinde fumée             |
| Le filet de truite fumée                            | Le Vitello Tonnato                     |
| Les gambas en bouquet                               | Le foie gras de canard au torchon      |
| Les crevettes 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 |

## LE PLAT PRINCIPAL

### Le Fumé

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| Jambon à l'os, lard, saucisson, pommes nature et choux blancs                      | Fr. 21.50 | par pers. |
| Jambon à l'os, gratin dauphinois et jardinière de légumes                          | Fr. 22.00 | par pers. |
| Jambon à l'os et buffet de salades (6 sortes au choix)                             | Fr. 21.00 | par pers. |
| Jambon à l'os froid, lard et saucisson secs, buffet de salades (6 sortes au choix) | Fr. 18.50 | par pers. |

### Le Porc

|                       |           |           |
|-----------------------|-----------|-----------|
| Le rôti dans le filet | Fr. 20.50 | par pers. |
| Le rôti dans l'épaule | Fr. 15.50 | par pers. |
| Le rôti dans le cou   | Fr. 17.50 | par pers. |
| Le steak              | Fr. 20.50 | par pers. |
| Le filet mignon rôti  | Fr. 25.00 | par pers. |

### Le Bœuf

|                                  |           |           |
|----------------------------------|-----------|-----------|
| Le rôti en daube (avec sauce)    | Fr. 22.00 | par pers. |
| Le rôti Bourguignon (avec sauce) | Fr. 23.00 | par pers. |
| Le rôti lardé (avec sauce)       | Fr. 22.00 | par pers. |
| Le tournedos                     | Fr. 42.00 | par pers. |
| Le roastbeef                     | Fr. 31.00 | par pers. |
| Le pavé d'entrecôte              | Fr. 31.50 | par pers. |

### Le Veau

|                 |           |           |
|-----------------|-----------|-----------|
| L'épaule rôtie  | Fr. 25.50 | par pers. |
| Le carré        | Fr. 35.00 | par pers. |
| L'émincé minute | Fr. 26.50 | par pers. |
| La longe        | Fr. 29.50 | par pers. |
| Le filet mignon | Fr. 44.00 | par pers. |
| Le pavé (filet) | Fr. 36.00 | par pers. |

### La Volaille

|                       |           |           |
|-----------------------|-----------|-----------|
| Le magret de canard   | Fr. 22.00 | par pers. |
| L'émincé de poulet    | Fr. 12.50 | par pers. |
| Le suprême de pintade | Fr. 22.00 | par pers. |

### L'Agneau

|                     |           |           |
|---------------------|-----------|-----------|
| Le gigot aux herbes | Fr. 25.00 | par pers. |
| Le navarin          | Fr. 21.00 | par pers. |
| Le rack             | Fr. 35.00 | par pers. |

### Les Sauces « Maison »

|                       |                |                |                |
|-----------------------|----------------|----------------|----------------|
| Fumet de Truffes      | Fr. 5.00/pers. | Estragon       | Fr. 3.00/pers. |
| Bolets                | Fr. 4.50/pers. | Echalotte      | Fr. 3.00/pers. |
| Chanterelles          | Fr. 3.50/pers. | Voronoff       | Fr. 3.00/pers. |
| Morilles              | Fr. 5.50/pers. | Cognac         | Fr. 3.00/pers. |
| Champignons des Bois  | Fr. 3.50/pers. | Curry          | Fr. 3.00/pers. |
| Champignons de Paris  | Fr. 2.50/pers. | Orange         | Fr. 3.00/pers. |
| Vinaigre de framboise | Fr. 3.00/pers. | Miel et poivre | Fr. 3.00/pers. |
| Poivre vert           | Fr. 3.00/pers. | Moutarde       | Fr. 3.00/pers. |
| Crème de romarin      | Fr. 3.00/pers. |                |                |

*Le plat principal est servi avec une jardinière de légumes du marché et, au choix, du riz, du riz tricolore, des tagliatelles, des pommes rissolées, des rôtis, des pommes boulangères ou du gratin dauphinois.*

## LES INCONTOURNABLES

### Les 3 Filets du P'tit Gourmet

Le veau avec la sauce à l'estragon, le porc avec la sauce aux champignons des bois, le bœuf avec la sauce voronoff

Servis avec gratin dauphinois et jardinière de légumes Fr. 40.00 par pers.

### La Fondue Chinoise du P'tit Gourmet

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| Viande fraîche de bœuf, cheval et poulet (250 gr)                | Fr. 24.00 | par pers. |
| Viande fraîche de bœuf et de poulet (en quantités égales)        | Fr. 24.00 | par pers. |
| Viande fraîche de bœuf et de poulet (2/3 de bœuf, 1/3 de poulet) | Fr. 25.50 | par pers. |

*Servie avec 4 sauces (moutarde-ail, curry-ananas, cocktail et tartare), 4 sortes de salades au choix, riz et bouillon ainsi que caquelon, fourchettes et combustible*

### La Fondue Bressane

Viande de poulet et de dinde, 4 sortes de panures au choix Fr. 23.00 par pers.  
*Panures : herbes, curry, piments, paprika ou nature*  
*Servie avec 4 sauces (moutarde-ail, curry-ananas, cocktail et tartare), 4 sortes de salades au choix, riz ainsi que graisse de coco, caquelon, fourchettes et combustible.*

### Le Steak Tartare du P'tit Gourmet

Viande de bœuf fraîche (250 gr), servi avec du beurre Fr. 16.00 par pers.

### Le Buffet de Pâtes

Penne ou tagliatelles, 3 sauces à choix, avec Gruyère et Parmesan Fr. 14.00 par pers.  
Petite salade mixe en accompagnement (3 sortes) Fr. 3.50 par pers.

**Sauces à choix : Pesto, Bolognaise, Tomate et Basilic, Indonésienne, Crevettes et Chanterelles, Carbonara.**

**Le gratin dauphinois du P'tit Gourmet** (280gr) Fr. 6.50 par pers.

## LES DESSERTS

Les deux mousses au chocolat Fr. 6.50 par pers.  
Le bavaois pommes-caramel au beurre salé Fr. 6.50 par pers.  
Le bavaois à la fraise et son coulis parfumé à la rhubarbe (selon saison) Fr. 6.50 par pers.  
La salade de fruits frais Fr. 5.00 par pers.  
La salade d'agrumes à la grenadine Fr. 5.00 par pers.  
Le parfait glacé baies des bois et son coulis framboise Fr. 6.50 par pers.  
Le vacherin glacé Fr. 6.50 par pers.  
Les meringues et la crème double Fr. 5.00 par pers.  
La tarte au Vin Cuit (pour 6 personnes) Fr. 30.00 pièce  
La tarte au citron (pour 6 personnes) Fr. 30.00 pièce  
Les mignardises Fr. 2.10 pièce  
Les minis verrines sucrées Fr. 2.30 pièce  
Le Buffet de desserts du P'tit Gourmet (avec service, plus de 12 desserts) Fr. 15.50 par pers.  
Avec mignardises + Fr. 2.00 par pers.  
Avec fromages + Fr. 2.00 par pers.  
Avec fontaine de chocolat + Fr. 2.00 par pers.



## LES BOISSONS

Carte des boissons avec et sans alcool sur demande.

Location de machine à café *Nespresso* : Fr. 50.- la simple et Fr. 100.- la double, avec gobelets.

Capsule de café : Fr. 0.70/pièce

Ou Fr. 2.50/pièce, avec vaisselle en porcelaine

## CONDITIONS GÉNÉRALES

### Quantités

Nous n'acceptons malheureusement pas les commandes de moins de 10 personnes. Les repas de moins de 15 personnes seront majorés de 10%

### Retour du matériel

Le matériel prêté doit nous être rendu aussi rapidement que possible et propre, faute de quoi un forfait nettoyage vous sera facturé

### Rabais de quantité

5% dès 45 convives (sauf sur les apéritifs et sur le personnel)

### Personnel

Fr. 39.00/heure par cuisinier + TVA 7.7%

Fr. 37.00/heure par aide de cuisine + TVA 7.7%

Fr. 37.00/heure par sommelière + TVA 7.7%

**Merci de noter que chaque prestation avec service requiert un minimum de 2 personnes**

### Livraison

dès 30 personnes uniquement. Forfait de Fr. 60.00 + Fr. 2.20/km dès 15km

### Facturation

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

### Conditions de paiement

Paiement au comptant ou sur facture à 10 jours.

TVA 2.5% comprise. Si vous avez besoin d'un service, la TVA passe à 7.7%

Nous restons bien entendu à votre entière disposition pour tous renseignements ou conseils.