

Propositions de cocktails et de menus

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. 1.95 |
| Les minis délices | Fr. 2.10 |
| Les cornettis au saumon | Fr. 2.10 |
| Les cornettis au jambon à l'os | Fr. 2.10 |
| Les cornettis assortis | Fr. 2.10 |
| Les toasts de foie gras mi-cuit | Fr. 3.- |
| Les minis sandwichs assortis | Fr. 2.20 |
| Les minis cuchaules assorties | Fr. 2.20 |
| Les minis hamburgers sandwichs | Fr. 1.80 |
| Les minis tartines du jour | Fr. 1.80 |
| Les perles de melon et jambon cru | Fr. 1.20 |
| Les tomates cherry mozzarella | Fr. 1.- |
| Les minis pâtés | Kg Fr. 52.- |
| La viande séchée | Kg Fr. 98.- |
| Les feuilletés assortis | Kg Fr. 69.- |
| Le fromage apéro | Kg Fr. 46.- |
| Les dips de légumes et les sauces au séré | Kg Fr. 22.- |
| Le pain surprise dès 8pers | Fr. 5.50 |
| Avec saumon | Fr. 6.50 |
| Les huîtres sur lit de glace | prix du jour |
| Les sushis assortis (minimum 20 pièces) | Fr. 2.70 |
| La minis brochette d'antipasti et chorizo | Fr. 2.00 |
| Les minis verrines et cuillères salées assorties | Fr. 2.60 |

Les verrines : *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 concombre ; le magret de canard fumé sur lit de salade ratatouille ; la terrine de veau sur lit de confit de courge ; la salade de quinoa aux racines rouges et son poireau frit ; le tartare de légumes à l'aigre doux et son poulet au miel.*

Les cuillères : *Les crevettes satay, les crevettes Calypso ; le filet de truite fumé et sa crème raifort ; le tartare de Bresola et rucola*

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

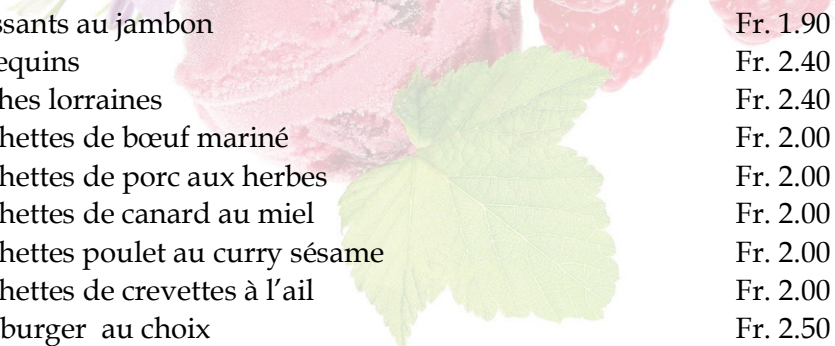
Fr. 220.-



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



Mets chauds



| | |
|---|----------|
| Les minis croissants au jambon | Fr. 1.90 |
| Les minis ramequins | Fr. 2.40 |
| Les minis quiches lorraines | Fr. 2.40 |
| Les minis brochettes de bœuf mariné | Fr. 2.00 |
| Les minis brochettes de porc aux herbes | Fr. 2.00 |
| Les minis brochettes de canard au miel | Fr. 2.00 |
| Les minis brochettes poulet au curry sésame | Fr. 2.00 |
| Les minis brochettes de crevettes à l'ail | Fr. 2.00 |
| Les minis hamburger au choix | Fr. 2.50 |
| Le mini hamburger de foie gras et oignons confits | Fr. 3.50 |

Les entrées froides

| | |
|---|----------|
| La terrine campagnarde aux pistaches | Fr. 9.- |
| La terrine de foie gras de canard Maison et son chutney de saison | 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 crevettes sautées au piment d'Espelette et avocat | Fr. 10.- |
| 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.- |
| Poivrons | Fr. 1.50 | Choux et lardons | Fr. 1.40 |

Sauce à salade



| | | |
|--------------------------|-------|----------|
| Sauce à salade italienne | Litre | Fr. 10.- |
| Sauce à salade française | Litre | Fr. 10.- |

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

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Buffet de salades (6 sortes, 220 gr) | Fr. 6.50 |
|--------------------------------------|----------|

Le buffet froid du petit gourmet

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 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 avec 11 plats différents et un buffet de salades | Fr. 39.- |
| Pour chaque plats supplémentaires supplément de | Fr. 5.- |
| Ce buffet vous est proposé pour 25 personnes minimum en entrée | Fr 26.- |

Les entrées chaudes

| | Entrée | Plat principal |
|---|----------|----------------|
| Le feuilleté de champignons des bois | Fr.10.50 | |
| Le feuilleté de lapereau aux champignons | Fr.12.50 | |
| La caille désossée au raisin | Fr.13.50 | |
| Le feuilleté de ris de veau aux chanterelles | Fr.12.50 | |
| Le trianon de poisson safrané aux petits légumes, riz venere | Fr.14.00 | Fr.28. - |
| Le filet de sandre au fumet de crustacés, riz venere | Fr.15.00 | Fr.31.- |
| Le filet de truite aux poireaux, riz venere | Fr.11.00 | Fr.22. - |
| Les filets de sole tropicale aux crevettes et whisky | Fr.18.00 | Fr.33. - |
| Le filet de loup de mer poêlé à la crème de ciboulette et son écrasée de patate douce | Fr.13.50 | Fr.27.- |

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

Le plat principal

Le fumé



| | |
|---|-----------|
| Jambon à l'os, lard, saucisson Pommes nature Choux blancs | Fr. 20.- |
| Jambon à l'os, Gratin dauphinois Bouquetière de légumes | Fr. 20.50 |
| Jambon à l'os Buffet de salades (6 sortes au choix) | Fr. 20.- |
| Jambon à l'os froid, lard sec, saucisson sec Buffet de salades (6 sortes de salades) | Fr. 17.50 |

Le porc

| | |
|-----------------------|-----------|
| Le rôti dans le filet | Fr. 20.50 |
| Le rôti dans l'épaule | Fr. 15.50 |
| Le rôti dans le cou | Fr. 17.50 |
| Le steak | Fr. 20.50 |
| Le filet mignon rôti | Fr. 23.- |
| L'émincé minute | Fr. 16.- |

Le bœuf

| | |
|---------------------|-----------|
| Le rôti en daube * | Fr. 20.50 |
| Le rôti Bourguignon | Fr. 21.50 |
| Le rôti lardé * | Fr. 20.50 |
| Le tournedos | Fr. 40.- |
| Le roastbeef | Fr. 29.- |
| Le pavé d'entrecôte | Fr. 29.80 |

* Avec sauce

Le veau



| | |
|-----------------|-----------|
| L'épaule rôtie | Fr. 25.50 |
| Le carré | Fr. 35.- |
| L'émincé minute | Fr. 26.50 |
| La longe | Fr. 29.50 |
| Le filet mignon | Fr. 42.- |
| Le pavé (filet) | Fr. 36.- |

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 |
| L'émincé de poulet | Fr. 12.50 |
| Le poulet fermier | Fr. 17.50 |
| Le suprême de pintade | Fr. 21.50 |

L'agneau

| | |
|--------------------|-----------|
| Le gigot ax herbes | Fr. 22.50 |
| Le navarin | Fr. 18.- |
| Le filet | Fr. 31.- |

Les sauces « maison »

| | | | |
|--------------------------|----------|-------------------|---------|
| Aux fumet de truffes | Fr. 5.- | A l'estragon | Fr. 3.- |
| Aux bolet | Fr. 4.50 | A l'échalotte | Fr. 3.- |
| Aux chanterelles | Fr. 3.50 | Voronof | Fr. 3.- |
| Aux morilles | Fr. 5.50 | Au cognac | Fr. 3.- |
| Aux champignons des bois | Fr. 3.50 | Au curry | Fr. 3.- |
| Aux champignons de Paris | Fr. 2.50 | A l'orange | Fr. 3.- |
| Au vinaigre de framboise | Fr. 3.- | Au miel et poivre | Fr. 3.- |
| Aux poivres verts | Fr. 3.- | A la moutarde | Fr. 3.- |
| A la crème de romarin | Fr. 3.- | | |

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 et combustible | Fr. 22.50 |

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) | Fr. 21.50 |

4 sortes de salade au choix
Graisse de coco, caquelon et combustible

Le buffet de Pâtes

Penne et tagliatelles

Sauces au choix :

Pesto

Bolognaise

Tomate et basilic

Gruyère et parmesan

Indonésienne

Crevettes et chanterelle

Carbonara

Fr. 14.-

Le buffet comprend 3 sortes de sauce

Pour accompagner le buffet de pâtes, nous vous proposons une petite salade mixte
(3 sortes) à fr 3.50

Portion de gratin dauphinois (280gr) Fr. 5.50

Les desserts

| | | |
|--|--------------------------------|-----------|
| Les deux mousses au chocolat | | Fr. 6.50 |
| Le bavaois pomme caramel beurre salé | | Fr. 6.50 |
| Le bavaois à la fraise et son coulis parfumé à la rhubarbe (selon saison) | | Fr. 6.50 |
| La salade de fruits fraîche | | Fr. 5.- |
| La salade d'agrumes à la grenadine | | Fr. 5.- |
| Le parfait glacé de baies des bois et son coulis framboise | | Fr. 6.50 |
| Le vacherin glacé | | Fr. 6.50 |
| La tarte au vin cuit | pièce 6 pers. | Fr. 22.- |
| La tarte au citron | pièce 6 pers. | Fr. 22.- |
| Les mignardises | pièce | Fr. 2.- |
| Les verrines sucrées | pièce | Fr. 2.20 |
| Le buffet de dessert du P'tit Gourmet | avec service, + de 12 desserts | Fr.14.- |
| 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. 39.- par heure et par cuisinier + TVA

Personnel de service

Fr. 37.- 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

Paiement au comptant ou sur facture à 10 jours

TVA 2.5% Comprise

Si vous avez besoin d'un service, la TVA vous sera facturée en plus du prix du repas. (+5.2%)

Le matériel doit être rendu propre.

Majoration de 10% si vous êtes moins de 10 personnes

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou conseils

Hervé Borne

Le 01 août 2018

