

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

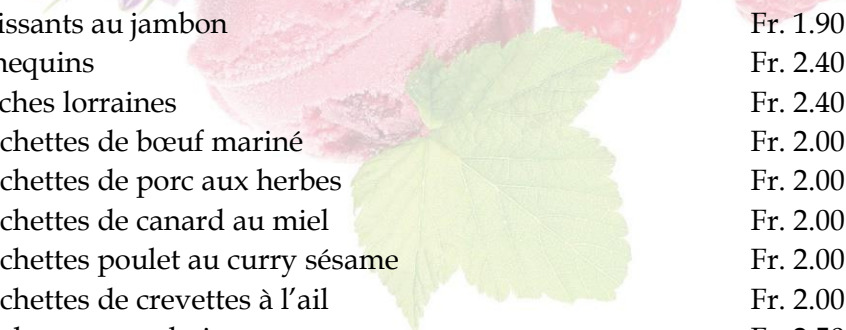
Fr. 220.-



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 morilles	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)
4 sortes de salade au choix
Graisse de coco, caquelon et combustible Fr. 21.50

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

Paieement 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%)

Majoration de 10% si vous êtes moins de 10 personnes

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou conseils

Le 01 août 2018

Hervé Borne

