

Dossier Traiteur 2015

Les Apéritif - Cocktail

Apéritif de bienvenue par personne 7.- à 10.-

- Les petits Feuilletés salés, les Fluettes au beurre, à l'Ail des Ours , aux Noix
Les Amandes et les Noisettes dorées, les Cacahouètes.

Apéritif-Cocktail "Sur le Pouce", prix par personne

Apéritif-Cocktail, de 18.- à 30.- 6 à 10 pc / Cocktail-Dînatoire, 50.- à 60.- 16 à 20 pc

"Les Petits Salés"

- Petits Feuilletés salés, Amandes, Noisettes rôties, Fluettes au beurre
- Mini Délices fourrés au Jambon cru
- Mini Canapés à la mousseline de Saumon Ciboulette
- Mini Canapés au Saucisson sec "Vaudois"
- Mini Pains au Poulet Curry et pousses de Luzerne
- Mini Pains au Jambon de Campagne
- Mini Pains au Saumon fumé et pousses d'Oignons
- Mini Brioches aux Ecrevisses relevé au Madère
- Verrine de potée de Tomates en gaspacho aux Crevettes
- Petits Choux à la mousse de Foie de Volaille ou de Truite fumée
- Tomates Cerises farcies de Féta au Basilic ou en Brochette et Mozarella

"Les Petits Chauds"

- Ramequins au Fromage et crème d'Herbettes
- Mini Pizza aux Olives et Oignons
- Croustillants de Poulet aux Légumes «Exotique»
- Mini Croustillants de Légumes aux Crevettes
- Crevettes grises en beignet de Sésame et Basilic
- Brochettes de Volaille en frito de Curry

"Les Petits Sucrés"

- Petites tartelettes à la Crème de Gruyère
- Petites tartelettes au flan de Raisinée
- Petites tartelettes à la crème de Citron
- Mini mousses aux Cassis ou aux Framboises
- Mini pavés au Chocolat ou au Café "Arabica"

Apéritif froid et chaud «Exotique» Prix par personne 30.-- (10 pièces)

"Petits Salés"

- Pains toast aux Crevettes à l'Ail et Piment doux
- Mini pains fourrés à la chair de Crabes et Coriandre
- Mini pains fourrés Roastbeef et julienne de Concombre
- Blinis aux Lichettes de Saumon et Caviar de Truite
- Tomates Cerises farcies de Thon aux Olives et Basilic
- Les Brochettes de Melon et de Jambon cru
- Les dés de Cabillaud et Saumon au Citron vert
- Potée de Tomates aux petites Calamars et Basilic en verrine

"Les Petits Chauds"

- Crevettes grises dorées aux Courgettes et Tomates séchées
- Brochettes de Volaille aux Cacahuètes et graines de Coriandre

Les Menus

Menu à 57.-

En amuse-bouche

Les rillettes de Porcelet et Lentilles à l'Aigre-doux d'Oranges

* * *

Les lamelles de Saumon mariné aux zestes de Citron vert et pousses d'Oignons

Salade de saison aux Radis et à la crème de Vincotto

* * *

La jalousie croustillante de Champignons des Bois crévés

à la tombée de feuilles d'Épinards au Vin blanc

* * *

Le suprême de Volaille poêlé et farci de fins Poireaux à la crème de Romarin

Les Légumes de saison, Les Charlottes en gratin de Chasselas

* * *

La mousse légère aux Chocolat noir et Chocolat blanc

et le croquant au coulis de Mangues

avec une entrée: 42.-

Menu à 63.-

En amuse-bouche

La julienne de Courgette et de Jambon cru aux fines Herbettes

* * *

Le suprême de Féra du Lac Léman mariné et fumé, la mousse au Vin blanc

et les petites Salades à l'huile d'Olives fumées et Balsamico

* * *

Le Cannelloni de dés de Volaille aux Epices poivrées

nappé d'une sauce au Basilic et Tomates séchées

* * *

Les tranchettes de Longe de Veau à la crème de Ciboulette, relevée de Cognac

Les Carottes et les Épinards, la Pomme Parmentière

* * *

Le Nougat glacé à l'Ananas et Noisettes caramélisées

couronné d'une émulsion de Framboises

avec une entrée: 48.-

Menu à 73.-

En amuse-bouche

La Soupe froide de Poissons aux Haricots et Curcuma

* * *

La rouelle de Foie gras de Canard en Chaud-froid au Malaga

petites Salades de saison à l'huile de Cacahouètes rôties du Moulin

* * *

Le filet de Loup de Mer doré

au court-bouillon de brunoise de Légumes au Basilic

* * *

La pièce de Bœuf "Lo Bâo" poêlé au confit d'Oignons, son jus relevé au Vin de Gamay

Les Légumes de saison, Le gratin Savoyard

* * *

La Génoise aux Pommes "Tentations"

garnie d'une glace à la Cannelle et Calvados

avec une entrée: 58.-

Les Buffets

Le repas. menus de 54.- à 60.-

avec Buffet froid, Plat chaud à choix et Buffet de desserts

Buffet froid

- Filet de Poissons aux Sésames et petites Sauces "ravigote"
- Saumon de Norvège mariné au Vin et huile d'Olives au Basilic
- Terrine de Légumes et de Volaille aux fines Herbettes
- Marbré de Porcelet aux Oignons, relevé au Marc
- Galantine de Canard aux Pistaches
- Jambon fumé de nos Campagnes
- Saucisson Vaudois froid en rouelles
- Choix de Salades de saison à la vinaigrette

Le plat chaud en cheven-disch ou servi sur assiette

- Cou de Porc rôti, en lamelles et glacé aux graines de Moutarde
Légumes de saison, Pommes Galette 54.-
- Filet de Volaille farci de Poireaux et Romarin
Légumes de saison, Pommes dorées au Thym 56.-
- Médaillon de filet de Porc aux saveurs "Exotique"
Légumes de saison, Riz sauté aux graines de Pavot 57.-
- Cuisse de Pintade du pays, braisée aux Agrumes
Légumes de saison, Pommes rôties au Romarin 58.-
- Les fines tranches de rôti de Bœuf, jus à l'Estragon
Légumes de saison, Gratin Savoyard 60.-

Buffet de desserts

- Le Plateau de Fromages
- Tarte aux Pommes et flan léger de Raisinée
- Miroir à la mousse légère aux Fraises
- Tourte mousse au Café "Arabica"
- Génoise aux Chocolat blanc et Chocolat noir
- Tarte à la crème "Vaudoise"
- Coupelle de mousse de Mangues et de Framboises
- Rouelles de Kiwis au jus de Fruits de la Passion

Composer votre Menu ou Buffet selon vos envies....

Entrées froides

| | |
|---|------|
| - Terrine de Foie gras de Canard au Vieux Madère | 20.- |
| - Galantine de Légumes au Porto et Foie gras de Canard | 16.- |
| - Mousseline de Foie de Volaille et Foie gras à la Sauge | 13.- |
| - Mousseline de Poissons à la crème de Ciboulette | 15.- |
| - Filet de Plie au médaillon de Homard du Canada | 20.- |
| - Truite de L'Isle en filet "Belle-vue", petites sauces | 15.- |
| - Crevettes géantes à la vapeur de Safran et graines de sésame | 16.- |
| - Saumon fumé en rosette "Maison", aux pousses d'Oignons | 14.- |
| - Filet de Saumon mariné et Féra fumée, Poireaux et Citron | 13.- |
| <u>pour accompagner ces entrées froides, les Saladines de saison</u> | 4.- |
| - Salades Buffet: Ps. de terre-Ciboulette, Riz-brunoise, Concombre-Maïs, Céleri et Carotte-Marjolaine, Pâtes-Basilic, Lentilles aux Échalotes, Tomates-Olives, Taboulé. | 12.- |

Entrées chaudes.

| | |
|--|------|
| - Les Crevettes ou Pétoncles aux Poireaux, mousse de Champagne | 18.- |
| - Filet de Plie en paupiette d'Épinards court-bouillon Safrané | 16.- |
| - Filet de Dorade à l'émincé de Fenouil, sauce au Vin rouge | 18.- |
| - Suprême de Loup de Mer aux Courgettes à l'huile de Basilic | 18.- |
| - Galantine de Saumon frais et fumé, sauce aux Epices | 14.- |
| - Cannelloni de petites Crevettes et Poireaux à la Bisque | 15.- |
| - Farci de Pâte fraîche aux dés de Lapereau et Ciboulette | 16.- |
| - Croustade de Lapin ou de Volaille du Jura à la crème de Thym | 15.- |
| - Raviole de Chanterelles à l'émulsion de Cerfeuil | 15.- |

Plats chauds.

| | |
|--|------|
| - Les filets mignons de Porc dorés aux Champignons | 32.- |
| - La fines tranches de longe de Veau braisée aux Chanterelles | 32.- |
| - Le filet de Veau rôti et ses sucs relevés au Cognac | 36.- |
| - Le médaillon de Boeuf poêlé aux Poivres verts | 34.- |
| - Le filet de Boeuf "Lo Bâo" sauté au confit d'Oignons | 40.- |
| - La Gigotine de Volaille farcie ou filet rôti au Romarin | 28.- |
| - Le Suprême de Poularde de Reverolle à l'Armagnac | 34.- |
| - Le filet de Dorade à l'émincé de Fenouil, sauce au Vin rouge | 32.- |
| - Le suprême de Loup de Mer aux Courgettes à l'huile d'Olives | 33.- |
| - Le filet de Sole en roulade de Choux verts au Noilly Prat | 34.- |
| - L'escalope de Saumon poêlée au Beurre blanc à l'Aneth | 26.- |
| - Les filets de Féra du Lac Léman à la Ciboulette | 27.- |

Plats mijotés

| | |
|--|------|
| - Les dés de Porc confits aux Oignons et aux Herbettes | 20.- |
| - Le sauté de Veau aux Champignons d'Avenches | 23.- |
| - Le petit ragoût de Boeuf sauté à la Bourgeoise | 21.- |
| - Le Miroton de Boeuf aux Échalotes et graines de Moutarde | 22.- |
| - L'émincé de Dindonneau sauté à la Marjolaine | 20.- |
| - Les dés de Volaille poêlés à la crème de Curry et noix de Coco | 20.- |

Les plats et les mijotés sont servis avec des Légumes de saison et à choix:

- Riz Pilaw/graines de Pavot,/Herbettes,/Amandes, Pommes Darfin, Ps. Dorées au Thym, Ps. mousseline, Ps. Galette, Ps. Röstli "Duchesse", Ps. gratin Vaudois, Nouillettes.

Proposition de plats Végétariens. (en entrée: - 10.-)

| | |
|--|------|
| - Le gratin de Légumes du pays à la crème et Fromage de l'Étivaz | 25.- |
| - Le Rissoto au Sbrinz et aux Légumes, sauce Tomates au Basilic | 25.- |
| - La feuille de Briquer dorée aux Laitues et crème de Morilles | 30.- |

Desserts

- *Petits choux caramélisés à la crème Chibouste* 8.-
- *Nougat glacé aux Noisettes et Pistaches, coulis de Framboises* 8.-
- *Mousse au Chocolat noir et Kumquats confits* 8.-
- *Miroir aux Framboises ou aux Fruits de la Passion* 8.-
- *Charlotte aux Pommes et crème légère à la Raisinée* 8.-
- *Tarte fine au flan léger de Citron ou Fruits de la Passion* 8.-
- *Tarte fine au flan léger à la Raisinée* 8.-
- *Filets d'Oranges ou de Grapes-fruits à l'Orientale* 8.-
- *Rouelles de Kiwis au Fruits de la Passion* 8.-
- *Ananas au jus et liqueur de Coco* 8.-
- *Dés de Melon au Porto et à la Menthe* 8.-
- *Crème légère Vanille à l'Anglaise* 2.-
- *Coulis de Fruits de saison* 2.-
- *Sorbets aux Fruits de saison (verre ou cornet Tulipe)* 8.-
- *Les Fromages, sur assiette ou plateau (3 à 6 sortes)* 6 à 10.-

Pâtisseries

Individuelle ou en pièce montée pour Anniversaire, Mariage etc...
*Les entremets avec un * peuvent être servis glacés, par personne 8.-*

- **Miroir aux Framboises et aux éclats de Pistaches*
- **Mousse aux Fruits de la Passion et Biscuit léger de Chocolat*
- **Génoise aux Fraises à la crème Bavaroise et Vanille*
- **Vacherin meringué aux Cassis et Abricots en mousse*
- *Tourte à la mousse de Chocolats blanc et noir*
- *Croque-en-Bouche caramélisé à la vanille ou au Chocolat*

Buffet de Pâtisseries: à 15.- avec 6 sortes de Desserts

Mignardises pour le café. Par personne de 3.- à 8.-

- *Truffe au Chocolat*
- *Tuile aux Amandes*
- *Mini Madeleine aux Pistaches*
- *Sablé à la Vanille*
- *Barquette au Citron*
- *Tartelette aux Fruits*
- *Mini Brownies aux Noisettes et Chocolat*