



SERVICE TRAITEUR

Classique & Traditionnel

Composez votre menu de trois plats (entrée, plat, dessert) à partir de 35.- par personne.

Entrées froides

- Crêpes à la mousse de jambon
- Assiette de charcuterie et fromage Suisse
- Terrine à la viande maison
- Terrine de poisson maison
- Terrine de légumes maison
- Pâté maison

Entrées chaudes

- Crêpes au jambon et champignon gratinées
- Crêpes aux épinards gratinée
- Feuilleté aux champignons
- Feuilleté aux légumes
- Quiche (fromage, lardons, oignons, épinard, brocoli, poireaux)

Poisson (entrée ou plat)

- Filet de truite meunière
- Filet de perche sauté
- Filet de perche frit
- Filet de truite saumonée grillé

Sauces poisson (entrée ou plat)

- Au vin blanc
- Au citron
- Au safran



SERVICE TRAITEUR

Classique & Traditionnel

Composez votre menu de trois plats (entrée, plat, dessert) à partir de 35.- par personne.

Plats principaux

PORC

- Rôti de porc farci de prunes séchées enrobé de lard
- Emincé de porc accompagné d'une sauce champignon à la crème
- Steak de porc grillé avec café de paris
- Escalope de porc à la crème
- Escalope de porc panée
- Codon-bleu
- Saucisse de porc grillée avec sauce aux oignons

POULET

- Emincé de poulet accompagné d'une sauce champignon à la crème
- Escalope de poulet panée
- Suprême de poulet farci aux herbes et fromage frais
- Suprême de poulet à la crème
- Suprême de poulet farci et enrobé de lard
- Cordon-bleu
- Vol-au-vent au poulet

BŒUF

- Rôti de bœuf bourguignon
- Mijoté de bœuf et carottes



SERVICE TRAITEUR

Classique & Traditionnel

Composez votre menu de trois plats (entrée, plat, dessert) à partir de 35.- par personne.

Plats principaux

VEAU

Emincé de veau accompagné d'une sauce champignon et crème

Rôti de veau

Escalope de veau à la crème

Escalope de veau pané

Vol-au-vent

Saucisse de veau grillé avec sauce aux oignons

AGNEAU

Gigot d'agneau à l'anglaise

Blanquette d'agneau emmentalaise

Sauces viandes (rôti/steak)

Au champignons de paris

Au vin rouge

Au trois poivres

Au romarin



SERVICE TRAITEUR

Classique & Traditionnel

Composez votre menu de trois plats (entrée, plat, dessert) à partir de 35.- par personne.

Accompagnements

Tagliatelle

Gnocchi

Riz blanc

Risotto

Riz sauvage

Polenta

POMMES DE TERRE

Sautées

mousseline

Grâtin Dauphinois

vapeur

Rösti

Frites

Croquettes, Duchesses

Potatoes

LÉGUMES

Carottes vichy

Bouquet de légumes

Ratatouille

Broccoli aux beurre d'amande

Haricots vert braisés aux lards