



Service traiteur et livraison à domicile

Pour vos apéritifs, repas de famille, soirée entre amis ou sortie d'entreprise...

Apéritifs (env. 50 gr. /p. pers.) et entrées (env. 100 gr. /p. pers.) : Fr. 15.--/100 gr

- Plats valaisan (7 sortes de produits artisanaux) → **Fr. 18.--/100 gr**
- Pain surprise
- Mini canapés
- Feuilletés apéritifs
- Couronne festive 4 saveurs (sand. de pains de campagne : saumon fumé, tamara, mousse de canard, fromage aux noix)
- Mini-brioche escargot
- Dips de légumes + sauces faites maison

- Divers choix de salades (légumes frais)
- Tartare de saumon avec toast
- Filet de saumon Bellevue
- Cocktail de crevettes
- Avocats aux crevettes
- Salade de poulpes
- Salade de fruits de mer
- Cuisses de grenouilles
- Feuilleté aux champignons
- Feuilleté du pêcheur
- Roast-beef de bœuf sauce tartare
- Divers choix de terrines
- Soupe à la courge
- Mini pâtés en croûte

Plats cuisinés :

Fr. 20.--/100 gr
(y compris les accompagnements)
(env. 150 gr./p.pers.)

- Divers choix de grillades
- Brochettes de crevettes
- Gambas à l'ail
- Filet de marcassin (AU) sauce myrtilles
- Paëla
- Emincé de poulet oriental
- Emincé de poulet au curry
- Magret de canard à l'orange
- Emincé de bœuf Stroganoff
- Emincé de porc aux champignons
- Civet de cerf
- Jambon à l'os sauce au miel
- Bourguignon de cerf (NZ)
- Jambon en croûte
- Fondue chinoise ou bourguignonne (filet de : cheval ou/et bœuf ou/et kangourou ou/et autruche ou/et poulet ou/et poisson...)
Sauces faites maison
- Filet de bœuf Wellington → **Fr. 25.--/100 gr**
- **Luxe, inédit** : côte de bœuf entière (4-5 kg à la broche au feu de bois, env. 300 gr./p.pers)
→ **Fr. 25.--/100 gr**
- *Accompagnements :*
- Gratin dauphinois ou riz créole ou cantonnais ou frites
- Deux sortes de pain (blanc et seigle)

- Bouquetière de légumes

Fr. 10.--/100 gr

Plateau de fromages :

Fr. 10.--/100 gr
(env. 100 gr./p.pers.)

Buffet de desserts :

Fr. 10.--/100 gr
(env. 150 gr./p.pers.)

- Tarte chocolat
- Tarte noix de coco
- Tarte citron meringuée
- Mini millefeuille chocolat-vanille assortis
- Mini macarons assortis
- Mini éclairs panachés café/chocolat
- Symphonie de fruits (divers choix de mini-tartelettes)
- Sorbet
- Granita
- Vacherin
- Gaufres

Bar :

- Cerdon **Fr. 8.—la coupe**
Fr. 40.—la bouteille
- Cocktail **Fr. 10.—l'unité**

Café – thé

Offerts

- N.B.** ○ Tarifs pour vaisselles jetables
- supplément de 5% du montant total pour vaisselle en feuilles de palmier
 - supplément de 10% du montant total pour vaisselle en porcelaine
- Déplacement compris dès Fr. 1'500.—(tarif Fr. 3.--/Km)

