

Confiserie Christian Boillat

www.confiserieboillat.ch

Service Commandes

info@confiserieboillat.ch

Tél. 021.823.00.25

De 08h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

Du lundi au vendredi (jours ouvrés)

Liste Traiteur 2021

Nos suggestions pour vos apéritifs,
cocktails, réunions, repas, etc.



*Prix applicables dès le vendredi 18 février 2021, TVA incluse.
Prix sujets à modification sans préavis.*

Variantes d'apéritifs :

Les **variantes** et **tarifs** ci-dessous sont **indicatifs pour 20 personnes.**

Elles peuvent varier en fonction de l'assortiment proposé par le Service traiteur.

Variantes salées

- Variante 1** : Fr. 5.90 par personne soit 80 gr. de feuilletés salés et flûtes salées.
- Variante 2** : Fr. 9.90 par personne soit 3 pièces salées : pain surprise ou/et brioche fourrée, mini sandwiches ou/et mini canapés + 30 gr. de flûtes au sel.
- Variante 3** : Fr. 13.80 par personne soit 5 pièces salées : mini sandwiches, mini canapés, pain surprise, brioche fourrée.
- Variante 4** : Fr. 16.20 par personne soit 6 pièces salées selon proposition individuelle du service traiteur.
- Variante 5** : Fr. 21.70 par personne soit 7 pièces salées selon proposition individuelle du service traiteur.
- Variante 6** : Fr. 27.20 par personne soit 9 pièces salées selon proposition individuelle du service traiteur.

Variantes salées/sucrées

- Variante 7** : Fr. 10.20 par personne soit 3 pièces salées : mini sandwiches, mini canapés, pain surprise ou brioche fourrée et 1 pièce sucrée.
- Variante 8** : Fr. 21.10 par personne soit 5 pièces salées et 2 pièces sucrées selon proposition individuelle du service traiteur.
- Variante 9** : Fr. 23.30 par personne soit 6 pièces salées et 2 pièces sucrées selon proposition individuelle du service traiteur.
- Variante 10** : Fr. 26.20 par personne soit 6 pièces salées et 3 pièces sucrées selon proposition individuelle du service traiteur.
- Variante 11** : Fr. 28.80 par personne soit 7 pièces salées et 3 pièces sucrées selon proposition individuelle du service traiteur.
- Variante 12** : Fr. 40.10 par personne soit 9 pièces salées et 4 pièces sucrées selon proposition individuelle du service traiteur.

Plateaux :

Assiette de 5 mini canapés et 5 mini sandwiches	10 pièces	30.-
Plateau N°1 - 35 pièces :	12 mini canapés, 13 mini sandwiches, 5 aumônières de saumon, 5 mini brioches au crabe	112.-
Plateau N°2 - 35 pièces :	12 mini sandwiches, 23 mini canapés	105.-

Liste de proposition de mets pour des apéritifs ou cocktails dînatoires

Apéritif :

- Mini flûtes au sel (minimum 300 g)	les 100 g.	5.80
- Feuilletés salés : pavot, sésame, fromage, amande, anchois, cumin (min. 300 g)	les 100 g.	8.20
- Pain cocktail 30 pièces (poulet, thon, saumon, jambon) *		48.00
- Brioche fourrée 40 pièces (fromage frais aux herbes, poulet, thon, saumon, jambon) *		64.00
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon) *		76.00
- Pain surprise 48 pièces (uniquement saumon) *		79.00
- Cœur garni : env. 15 pers. (viande séchée, salami, tête de moine, ballons pain)		60.00
- Focaccia coupée en 12 pièces (jambon cru ou salami)		24.00
- Plateau de fromages : 80gr / pers. (min. 5 pers.)		8.50
- Plateau de viandes froide : 80gr / pers. (min. 5 pers.)		8.50
- Plateau de saumon : 60gr / pers. (min. 5 pers.)		6.90
- Mini canapé (crevettes, thon, saumon, asperges, fromage, jambon, poulet)		3.00
- Mini sandwich (mousse jambon, poulet, viande séchée, fromage, salami)		3.00
- Mini délice (beurre, jambon, salami)		3.00
- Mini ramequin, mini quiche, mini ramequin aux légumes		3.00
- Mini brioche au crabe		3.60
- Mini croissant au jambon		2.90
- Mini courgette aux crevettes *		3.60
- Mini pâté à la viande		3.40
- Mini tomate au thon *		3.60
- Aumônière de saumon, aumônière poulet		3.90
- Mini blini : saumon ou fromage frais (min.10 pièces) *		3.10
- Bruschetta : au choix (tomate, tapenade d'olives noires, jambon cru)		3.40
- Jambon Pata Negra : sur toast **		5.90
- Dips de légumes avec sauces par pers. (min. 5 pers.)		4.80

Brochettes (minimum 10 pièces par sorte) :

- Yakitori de légumes grillés *		3.60
- Tomate et mozzarella		3.50
- Melon et jambon cru (mai - sept)		3.70
- Crevette et ananas		3.70
- Magret de canard à l'orange		3.70
- Poulet (CH) au curry et mangue		3.70

- Poulet à la cacahuète (à réchauffer) *		3.90
- Bœuf au paprika (à réchauffer) *		4.10

Sans astérisque : Toute commande doit être validée avant 12h00 par notre service traiteur pour une livraison le lendemain.

* Délai minimum pour passer commande, 48 heures à l'avance

** Délai minimum pour passer commande, 72 heures à l'avance

Verrines froides (*minimum 10 pièces par sorte*) :

- Riz vénéré et gambas à l'aneth	4.40
- Faggotini de Bresaola de bœuf au parmesan	4.40
- Crème de petits pois et son émulsion de fromage blanc	3.80
- Duo de quinoa, filaments de saumon gravlax, crème aux herbes	4.40
- Gaspacho andalou *	3.80
- Fricassée de champignons au vinaigre balsamique *	4.40
- Mousse de thon sur purée de patate douce à l'huile de sésame *	4.40
- Ecrevisses sur mousse avocat et pamplemousse *	4.40
- Queue de gambas au citron vert et avocat *	4.40
- Emincé de poulet (CH) asiatique *	4.40
- Thon (cru) à la crème au yuzu *	4.30
- Trilogie de purées, carottes, céleri, petits pois **	4.40
- Fromage de chèvre frais à la ciboulette et brunoise de tomates **	4.40
- St-Jacques sur croquant de pommes de terre et purée de petits pois **	4.70
- Sablé au parmesan, fromage frais et rouget poché **	4.40
- Poulet (CH) tandoori et son coulis fruit de la passion **	4.00

Spoons froides (*minimum 10 pièces par sorte*) :

- Tartare de saumon à l'aneth	4.60
- Emiettée de crabe, roquette et agrumes	4.60
- Carpaccio de bœuf (CH), roquette et parmesan	4.60
- Mousse de petits pois *	3.40
- Tartare de thon à la menthe *	4.60
- Thon Saku et légumes croquants *	4.60
- Tartare de bœuf (CH) légèrement épicé *	4.60
- Homard et sa sauce citronnée, aux poivrons et ciboulette **	4.90

Verrines chaudes (*uniquement si un cuisinier présent sur place*) (*min. 20 pièces par sorte*) :

- Feuilleté aux morilles ***	5.00
- Risotto aux champignons ***	5.00
- Filet de dorade à l'orange et à la carotte ***	5.00
- Noix de St Jacques à la mangue ***	5.50
- Crevettes coco façon thaï ***	5.50
- Sot-l'y-laisse (CH) à la graine de moutarde ***	5.00
- Cuisse de caille au thym ***	5.00
- Lamelle de veau (CH) au cognac ***	5.50
- Bœuf (CH) Stroganoff ***	5.50
- Emincé de poulet (CH) au curry vert et légumes croquant ***	5.00

- Risotto dans la meule (sur demande, min. 50 portions) ***	9.10

Sans astérisque : Toute commande doit être validée avant 12h00 par notre service traiteur pour une livraison le lendemain.

* Délai minimum pour passer commande, 48 Heures à l'avance

** Délai minimum pour passer commande, 72 Heures à l'avance

*** Sur demande

Desserts :

Spécialité maison

- Salée à la crème 27 cm coupée en 12 pièces 25.00

Verrines (minimum 10 pièces par sorte) :

- Verrine de mousse à choix (fruits ou chocolat) 3.60

Mignardises (l'assortiment peut varier selon les saisons) :

- Mini tartelette aux fruits : fraises, framboises, ananas, citron, etc. 3.00
- Mini tartelette au chocolat 3.00
- Mini éclair au chocolat ou café 3.00
- Mini chou à la crème 3.00

Glaces :

Vacherins ou entremets glacés : **Fr. 8.00 par personne**

- Passion/chocolat
- Vanille/framboise
- Vanille/cassis
- Vanille/café
- Passion/mangue
- Entremet glacé tout chocolat

Mini magnum (saison estivale) : chocolat, vanille, mangue, fraise 2.50

Pot de glaces ou sorbets, 600 ml :

- Glace: vanille, chocolat, café 15.00
- Sorbet: fraise, framboise, passion 15.00

Buffet de dessert

Variantes :
Fr. 10.80 par pers. (180 gr. par pers.)
Fr. 13.20 par pers. (220 gr. par pers.)
Fr. 13.90 par pers. (240 gr. par pers.)

Mousses et tourtes : (l'assortiment peut varier selon les saisons)

Framboise, passion, poire/chocolat, 3 chocolats, framboise/chocolat, mangue-passion, truffé chocolat, forêt noire, mille-feuille, St-honoré, génoise aux fruits ou fraises.

Tartes : (l'assortiment peut varier selon les saisons)

Citron, fraise, framboise, chocolat, raisinée.

Spécialité maison :

Salée au sucre 27cm (coupée en 12)

Livraison en bus réfrigéré :

Nos prix sont ceux appliqués en boutiques, en cas de livraison des frais seront demandés en fonction de la distance, ainsi que de l'heure et du jour de livraison.

Personnel de service :

<u>Personnel de service :</u>	- 1 personne de service, par heure	60.00
	- A partir de 2 personnes de service, par personne et par heure	49.00
<u>Depuis minuit :</u>	- Par personne de service et par heure	57.00
<u>Dimanche et jours fériés :</u>	- Par personne de service et par heure	65.00

Location de matériel de cuisine :

Nous ferons un plaisir de vous conseiller et de vous envoyer une offre personnalisée et détaillée.

Concernant des demandes spéciales : boissons, location de vaisselle, personnel de service, nappage, n'hésitez pas à nous contacter, nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire et vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement.

Christian Boillat