

## Confiserie Christian Boillat

[www.confiserieboillat.ch](http://www.confiserieboillat.ch)

Service Commandes

[info@confiserieboillat.ch](mailto: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 2022

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



*Prix applicables dès le samedi 1<sup>er</sup> janvier 2022, 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	31.-
Plateau N°1 - 35 pièces :	12 mini canapés, 13 mini sandwiches, 5 aumônières de saumon, 5 mini brioches au crabe	115.-
Plateau N°2 - 35 pièces :	12 mini sandwiches, 23 mini canapés	108.-

## 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) *		49.00
- Brioche fourrée 40 pièces (fromage frais aux herbes, poulet, thon, saumon, jambon) *		65.00
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon) *		78.00
- Pain surprise 48 pièces (uniquement saumon) *		82.00
- Cœur garni : env. 15 pers. (viande séchée, salami, tête de moine, ballons pain)		65.00
- Focaccia coupée en 12 pièces (jambon cru ou salami)		25.00
- Plateau de fromages : 80gr / pers. (min. 5 pers.)		8.50
- Plateau de viandes froide : 80gr / pers. (min. 5 pers.)		8.70
- Plateau de saumon : 60gr / pers. (min. 5 pers.)		7.10
- Mini canapé (crevettes, thon, saumon, asperges, fromage, jambon, poulet)		3.10
- Mini sandwich (mousse jambon, poulet, viande séchée, fromage, salami)		3.10
- Mini délice (beurre, jambon, salami)		3.10
- Mini ramequin, mini quiche, mini ramequin aux légumes		3.10
- Mini brioche au crabe		3.70
- Mini croissant au jambon		3.00
- Mini courgette aux crevettes *		3.70
- Mini pâté à la viande		3.40
- Mini tomate au thon *		3.60
- Aumônière de saumon		4.00
- Mini blini : saumon ou fromage frais (min.10 pièces) *		3.20
- Bruschetta : au choix (tomate, tapenade d'olives noires, jambon cru)		3.50
- 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 *		3.70
- Tomate et mozzarella		3.60
- Melon et jambon cru (mai - sept)		3.80
- Crevette et ananas		3.80
- Magret de canard à l'orange		3.80
- Poulet (CH) au curry coco et poivrons		3.80
-----		
- Poulet à la cacahuète (à réchauffer) *		3.80
- Bœuf au paprika (à réchauffer) *		4.20

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	3.90
- Duo de quinoa, filaments de saumon gravlax, crème aux herbes	4.40
- Gaspacho andalou *	3.90
- 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 *	4.50
- Queue de gambas au citron vert et avocat *	4.50
- Emincé de poulet (CH) asiatique *	4.40
- Mousse de truite fumée et brunoise aux deux carottes *	4.50
- Trilogie de purées, carottes, céleri, petits pois **	4.40
- Fromage de chèvre frais à la ciboulette et brunoise de tomates **	4.40
- Sablé au parmesan, fromage frais et gambas au tandoori **	4.50
- Poulet (CH) tandoori et son coulis fruit de la passion **	4.00
- Céviché de St-Jacques et lime **	4.50

**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 **	5.00
- Foie gras glacé à la mûre **	5.00

**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

**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. 3.10
- Mini tartelette au chocolat 3.10
- Mini éclair au chocolat ou café 3.10
- Mini chou à la crème 3.10

## 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