



# Le-Gourmet-Traiteur Sàrl

Route de Salavaux 41

1595 Faoug

## Propositions de menus 2022



René Holzer

079.332.00.66

[www.le-gourmet-traiteur.ch](http://www.le-gourmet-traiteur.ch)

## Menu 1

Crème de légumes

\*\*\*

Émincé de volaille aux champignons  
de Paris, nouilles et carottes

\*\*\*

Cassata sicilienne

Fr.28.-/pers.

## Menu 2

Salade mêlée

\*\*\*

Escalope de porc grillée, sauce aux  
champignons de Paris, nouilles au beurre

\*\*\*

Sorbet au citron

Fr.34.-/pers.

## Menu 3

Salade mêlée

\*\*\*

Carré de porc rôti au vin rouge,  
pommes rissolées, haricots verts

\*\*\*

Macédoine de fruits

Fr.35.-/pers.

## Menu 4

Pâté maison, sauce Cumberland

\*\*\*

Escalope de dinde à la mexicaine,  
riz créole

\*\*\*

Parfait glacé aux fruits et à la vanille

Fr.32.-/pers.

## Menu 5

Salade de carottes et lardons

\*\*\*

Émincé de porc au curry et fruits

Riz créole

\*\*\*

Crème brûlée (suisse)

Fr.29.-/pers.

## Menu 6

Crème de poireaux et croûtons

\*\*\*

Rôti de veau, sauce Marsala,  
gratin de pommes de terre, légumes

\*\*\*

Mousse au chocolat

Fr.38.50/pers.

## Menu 7

Salade de saison et saumon fumé

\*\*\*

Filet mignon de porc au fines herbes,  
Pommes savoyarde, légumes

\*\*\*

Parfait glacé Grand Marnier

Fr. 51.-/pers.

## Menu 8

Salade de saison

\*\*\*

Émincé de volaille, champignons  
de Paris, nouilles, haricots verts

\*\*\*

Coupe Danemark

Fr. 32.50/pers.

## Menu 9

Bouillon royal

\*\*\*

Ragoût de bœuf viennois,  
Spätzli au beurre, brocoli

\*\*\*

Mousse au chocolat

Fr. 32.-/pers.

## Menu 10

Feuilleté aux champignons des bois

\*\*\*

Filets de perches aux amandes,  
pommes nature

\*\*\*

Salade de fruits

Fr. 47.-/pers.

## Menu 11

Crème de tomates et basilic

\*\*\*

Filets de perches frits, sauce tartare,  
riz, feuilles d'épinards

\*\*\*

Tarte aux fruits selon saison

Fr. 39.-/pers.

## Menu 12

Champignons de Paris frits au curry  
et pommes

\*\*\*

Filets de perches meunières,  
tomates concassées, pommes nature

\*\*\*

Gratin de kiwi et sorbet au citron

Fr. 48.-/pers.

### Menu 13

Salade de maïs et poivrons

\*\*\*

Filets de truite grenobloise,  
Pommes nature, feuilles d'épinards

\*\*\*

Salade de fruits

Fr. 37.50 / pers.

### Menu 15

Tartare de saumon fumé,  
Toast et beurre

\*\*\*

Suprême de canard grillé,  
Pommes savoyarde, légumes

\*\*\*

Crème brûlée

Fr. 54.- / pers.

### Menu 17

Salade de saison avec lardons et croûtons

\*\*\*

Bouillon royal

\*\*\*

Filets de féra, café de Paris, tomates  
concassées, riz créole et brocoli

\*\*\*

Compote de pruneaux tiède et glace vanille

Fr. 45.50 / pers.

### Menu 14

Cocktail de crevettes et fruits

\*\*\*

Steak de veau grillé, sauce aux morilles,  
tagliatelle au beurre, légumes

\*\*\*

Parfait à la cannelle et pruneaux

Fr. 56.- / pers.

### Menu 16

Goujons de sandre frits, mayonnaise  
aux herbes

\*\*\*

Steak de porc et poivrons sautés,  
nouilles au beurre

\*\*\*

Crème mascarpone et fruits

Fr. 44.- / pers.

### Menu 18

Feuilleté aux champignons

\*\*\*

Contre-filet de bœuf rôti à l'anglaise,  
sauce béarnaise, gratin dauphinois,  
garniture de légumes

\*\*\*

Compote de pruneaux et  
glace à la cannelle

Fr. 58.- / pers.

## Menu 19

Bouquet de salade et filets de  
Perches pochés, vinaigrette à l'huile de noix

\*\*\*

Suprême de pintade aux bolets, nouilletes  
aux tomates, garniture de légumes

\*\*\*

Symphonie de fruits et sorbet

Fr. 56.- / pers.

## Menu 21

Velouté de volaille et champignons  
de Paris

\*\*\*

Tranche de saumon grillée aux poireaux,  
Riz sauvage, brocoli aux amandes

\*\*\*

Sorbet aux pruneaux et son eau de vie

Fr. 45.- / pers.

## Menu 23

Filets de perches meunières, café de  
Paris, riz créole

\*\*\*

Bœuf braisé à la mode du patron, pommes  
mousseline, ragoût de champignons des bois

\*\*\*

Crème mascarpone et son coulis de framboises

Fr. 55.- / pers.

## Menu 20

Filets de perches meunières, sauce  
rémoulade, riz de Camargue

\*\*\*

Filet mignon d'agneau à la provençale,  
pommes darphin, tomates florentine

\*\*\*

Crème mascarpone et fruits

Fr. 54.- / pers.

## Menu 22

Mousse de tomates et suprême de  
canard fumé

\*\*\*

Saltimbocca alla Romana, risotto au  
safran, brocoli

\*\*\*

Soufflé glacé au Cointreau

Fr. 53.- / pers.

## Menu 24

Filets de perches meunières, sauce  
tartare, pommes noisette

\*\*\*

Escalope de veau à la hongroise, nouilles  
au beurre, feuilles d'épinards

\*\*\*

Soufflé glacé Grand Marnier

Fr. 62.- / pers.

## Menu 25

Cocktail de crevettes

\*\*\*

Entrecôte grillée au basilic,  
Pommes croquettes, garniture  
de légumes

\*\*\*

Macédoine de fruits frais

Fr. 53.-/pers.

## Menu 26

Tartare de saumon fumé, toast et beurre

\*\*\*

Feuilleté aux champignons des bois

\*\*\*

Suprême de canard à l'orange, légumes  
de saison, pommes dauphine

\*\*\*

Composition de notre pâtissier

Fr. 69.-/pers.

## Menu 27

Escalope de foie de canard,  
pot-pourri de salade

\*\*\*

Paupiette de sole sur lit de poireaux,  
Sauce au safran

\*\*\*

Tournedos de bœuf aux morilles,  
bouquetière de légumes,  
pommes Elisabeth

\*\*\*

Glace à la cannelle et pruneaux  
au vin rouge

Fr. 95.-/pers

## Menu 28

Escalope au foie de canard, salade  
des prés

\*\*\*

Crème de petit pois et suprême de  
canard fumé

\*\*\*

Filets de turbot à l'Ambassade  
Riz sauvage

\*\*\*

Sorbet aux fruits de la passion

\*\*\*

Mignonnette d'agneau au thym, légumes  
du marché, pommes Williams

\*\*\*

Buffet de dessert

Fr. 117.-/pers.



## Menu 29

Raviolis aux crevettes géantes,  
beurre noisette

\*\*\*

Velouté de maïs au ris de veau

\*\*\*

Noisette de bœuf « Grand-Duc »,  
sauce Périgourdine, garniture de légumes,  
et pommes Chamonix

\*\*\*

Sorbet aux pommes et Calvados

Fr. 80.-/pers.

# Composer votre menu

## Entrées

### Potages

Bouillon royale	Fr. 6.50 / pers.
Crème de légumes	Fr. 6.00 / pers.
Crème de poireaux et croûtons	Fr. 6.00 / pers.
Crème de tomates et basilic	Fr. 6.50 / pers.
Crème de petit pois et suprême de canard fumé	Fr. 9.00 / pers.
Velouté de maïs au ris de veau	Fr. 10.00 / pers.
Velouté de volaille et champignons de Paris	Fr. 9.00 / pers.

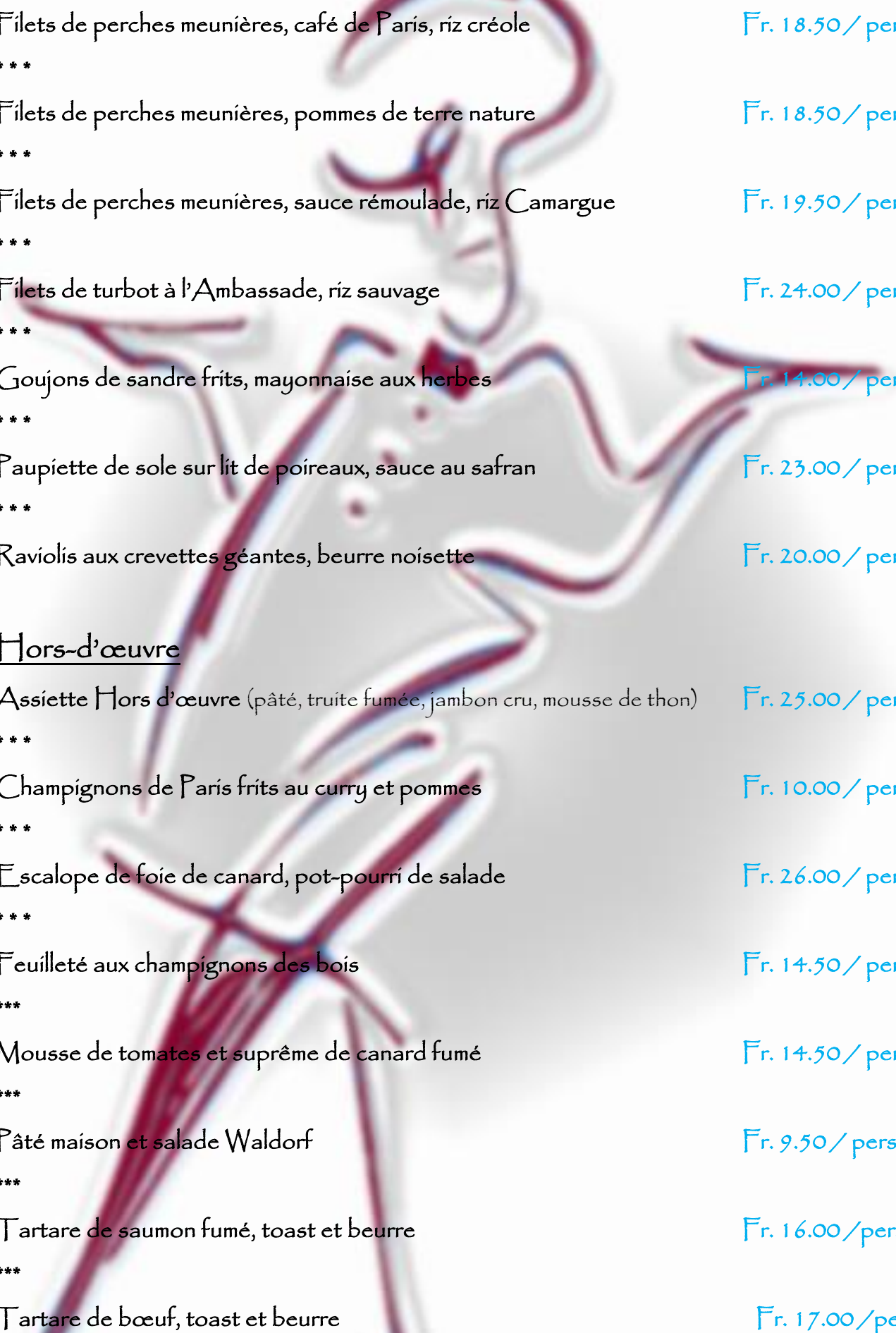
### Salade

Buffet de salade (12 sortes)	Fr. 15.00 / pers.
Potpourri de salade et saumon fumé	Fr. 15.00 / pers.
Salade d'asperges vertes à l'huile de noix et ris de veau	Fr. 19.50 / pers.
Salade de carottes et lardons	Fr. 6.00 / pers.
Salade de maïs et poivrons	Fr. 6.00 / pers.
Salade de saison	Fr. 5.50 / pers.
Salade de saison avec lardons et croûtons	Fr. 6.50 / pers.
Salade de tomates et mozzarella	Fr. 12.00 / pers.
Salade mêlée (6 sortes)	Fr. 7.50 / pers.

### Poissons

Bouquet de salade, filets de perches pochés et vinaigrette à l'huile de noix	Fr. 17.00 / pers.
***	
Cocktail de crevettes	Fr. 10.00 / pers.
***	
Cocktail de crevettes et fruits	Fr. 11.00 / pers.





Filets de perches meunières, café de Paris, riz créole ***	Fr. 18.50 / pers.
Filets de perches meunières, pommes de terre nature ***	Fr. 18.50 / pers.
Filets de perches meunières, sauce rémoulade, riz Camargue ***	Fr. 19.50 / pers.
Filets de turbot à l'Ambassade, riz sauvage ***	Fr. 24.00 / pers.
Goujons de sandre frits, mayonnaise aux herbes ***	Fr. 14.00 / pers.
Paupiette de sole sur lit de poireaux, sauce au safran ***	Fr. 23.00 / pers.
Raviolis aux crevettes géantes, beurre noisette	Fr. 20.00 / pers.
<u>Hors-d'œuvre</u>	
Assiette Hors d'œuvre (pâté, truite fumée, jambon cru, mousse de thon) ***	Fr. 25.00 / pers.
Champignons de Paris frits au curry et pommes ***	Fr. 10.00 / pers.
Escalope de foie de canard, pot-pourri de salade ***	Fr. 26.00 / pers.
Feuilleté aux champignons des bois ***	Fr. 14.50 / pers.
Mousse de tomates et suprême de canard fumé ***	Fr. 14.50 / pers.
Pâté maison et salade Waldorf ***	Fr. 9.50 / pers.
Tartare de saumon fumé, toast et beurre ***	Fr. 16.00 / pers.
Tartare de bœuf, toast et beurre	Fr. 17.00 / pers.

## Plats principaux

### Poisson

Filet de féra, café de Paris, tomates concassées,  
riz créole et brocoli Fr. 32.00 / pers.

\*\*\*

Filets de perches aux amandes, pommes nature Fr. 35.00 / pers.

\*\*\*

Filets de perches frits, sauce tartare, pommes nature Fr. 35.00 / pers.

\*\*\*

Filets de perches meunières, beurre noisette, pommes nature Fr. 35.00 / pers.

\*\*\*

Filet de truite grenobloise, pommes nature, feuilles d'épinards Fr. 29.00 / pers.

\*\*\*

Tranche de saumon grillé aux poireaux, riz sauvage,  
brocoli aux amandes Fr. 32.00 / pers.

### Boeuf

Ragoût de bœuf viennois, spätzli au beurre Fr. 20.00 / pers.

\*\*\*

Bœuf braisé à la mode du patron, pommes mousseline,  
ragoût de champignons des bois Fr. 27.00 / pers.

\*\*\*

Entrecôte de bœuf gratiné au basilic Fr. 34.00 / pers.

\*\*\*

Contre-filet de bœuf rôti à l'anglaise, sauce béarnaise,  
gratin dauphinois, garniture de légumes Fr. 35.00 / pers.

\*\*\*

Filet de bœuf rôti entier ou tournedos de bœuf Fr. 37.00 / pers.

Les trois filets (bœuf, veau, porc), café de Paris,  
sauce aux morilles et bolets

Fr. 45.00 / pers.

\*\*\*

Tournedos de bœuf aux morilles, bouquetière de légumes,  
pommes Elisabeth

Fr. 43.00 / pers.

\*\*\*

Noisette de bœuf « Grand-Duc », sauce Périgourdine,  
garniture de légumes, pommes Chamonix

Fr. 45.00 / pers.

## Porc

Émincé de porc au curry et fruits

Fr. 18.50 / pers.

\*\*\*

Escalope de porc grillé, sauce aux champignons de Paris,  
nouilles au beurre

Fr. 20.00 / pers.

\*\*\*

Carré de porc rôti au vin rouge, pommes risolées, haricots verts

Fr. 24.00 / pers.

\*\*\*

Steak de porc et poivrons sautée, nouilles au beurre

Fr. 24.00 / pers.

\*\*\*

Jambon à l'os chaud, gratin ou salade de pommes de terre

Fr. 25.00 / pers.

\*\*\*

Filet mignon de porc, sauce aux champignons des bois

Fr. 28.00 / pers.

## Volaille

Émincé de volaille aux champignons de Paris, nouilles et  
carottes ou haricots verts

Fr. 18.50 / pers.

\*\*\*

Escalope de dinde à la mexicaine, riz créole

Fr. 18.50 / pers.

Suprême de canard à l'orange, légumes de saison,  
pommes dauphinoises

Fr. 32.00 / pers.

\*\*\*

Suprême de pintade aux bolets, nouilletes aux tomates,  
garniture de légumes

Fr. 32.00 / pers.

\*\*\*

Suprême de canard grillé, pommes savoyarde, légumes,  
sauce aux truffes

Fr. 36.00 / pers.

## Veau

Rôti de veau, sauce Marsala, gratin de pommes de terre, légumes

Fr. 28.00 / pers.

\*\*\*

Saltimbocca alla romana, risotto au safran et tomates farcies

Fr. 30.00 / pers.

\*\*\*

Escalope de veau à la hongroise, nouilles au beurre,  
feuilles d'épinards

Fr. 36.00 / pers.

\*\*\*

Steak de veau grillé, sauce aux morilles, tagliatelles au beurre,  
garniture de légumes

Fr. 40.00 / pers.

## Agneau

Filet mignon d'agneau au thym, garniture à choix

Fr. 30.00 / pers.

\*\*\*

Filet mignon d'agneau à la provençales, pommes dauphinoises,  
tomates florentine

Fr. 34.00 / pers.

\*\*\*

Filet mignon de lapin à la sauge, pommes savoyarde, légumes

Fr. 32.00 / pers.

## Desserts

Cassata sicilienne

Fr. 6.50 / pers.

\*\*\*

Composition de notre pâtissier

Fr. 15.00 / pers.

\*\*\*

Coupe Danemark

Fr. 7.00 / pers.

\*\*\*

Crème brûlée (suisse)

Fr. 6.50 / pers.

\*\*\*

Crème mascarpone et son coulis de framboise

Fr. 9.50 / pers.

\*\*\*

Panna Cotta et coulis de fruits selon saison

Fr. 8.50 / pers.

\*\*\*

Mousse au chocolat

Fr. 9.00 / pers.

\*\*\*

Parfait glacé aux fruits et à la vanille

Fr. 10.00 / pers.

\*\*\*

Parfait glacé Grand Marnier

Fr. 11.00 / pers.

\*\*\*

Salade de fruits frais

Fr. 10.00 / pers.

\*\*\*

Sorbet au citron

Fr. 9.00 / pers.

Sorbet aux pommes et Calvados

Fr. 11.00 / pers.

\*\*\*

Soufflé glacé au Cointreau

Fr. 10.00 / pers.

\*\*\*

Symphonie de fruits et sorbet

Fr. 12.00 / pers.

\*\*\*

Tarte aux fruits selon saison

Fr. 6.50 / pers.

\*\*\*

Vacherin glacé et fruits selon saison  
(3 arômes)

Fr. 15.00 / pers.

## Buffet à partir de 20 personnes

### Buffet froid

Cocktail de crevettes, pâté maison, roastbeef froid, diverses salades, jambon cru, melon selon saison, truite fumée, salami, jambon, diverses charcuteries.

Fr. 35.00 / pers.

### Variations supplémentaires pour le buffet froid

Médaille de saumon poché

Fr. 6.00 / pers.

Roulade de filet de sole

Fr. 9.50 / pers.

Saumon fumé

Fr. 8.00 / pers.

Suprême de volaille

Fr. 6.00 / pers.

Tartare de bœuf, toast et beurre

Fr. 7.00 / pers.

Terrine d'homard

Fr. 15.00 / pers.

## Buffet chaud

Carré de porc, roastbeef rôti à l'anglaise, sauce aux champignons des bois, café de Paris, légumes, gratin, riz ou nouilles.

Frites ou croquettes sur demande.

Fr. 40.00 / pers.

## Variations supplémentaires pour le buffet chaud

Carré d'agneau

Fr. 8.00 / pers.

Crevettes géantes à l'ail

Fr. 9.50 / pers.

Filet mignon de porc

Fr. 8.50 / pers.

Suprême de canard

Fr. 8.50 / pers.

Suprême de pintade

Fr. 7.50 / pers.

Tranche de saumon grillée

Fr. 7.50 / pers.

## Buffet de grillade

Poulet, steak de porc, saucisse à rôtir (porc), saucisse de veau, cervelas, steak de cheval, pommes de terre au four, sauce à la ciboulette, épis de maïs, café de Paris, sauce au poivre vert.

Fr. 35.00 / pers.

## Variation supplémentaires pour le buffet de grillade

Côtelette d'agneau

Fr. 5.00 / pers.

Entrecôte de bœuf

Fr. 10.00 / pers.

Filet de bœuf

Fr. 12.00 / pers.

Filet mignon de porc

Fr. 8.50 / pers.

Sauce aux morilles

Fr. 5.50 / pers.

## Paella à discrétion

Paella aux fruits de mer, au poulet, au porc ou aux crevettes géantes

Fr. 30.00 / pers.

## Buffet de dessert (sans fromage)

Divers sorbets, parfait glacé, crème mascarpone, mousse au chocolat, salade de fruits, crème brûlée (suisse), divers gâteaux, meringues, crème gruyère, crème chantilly et divers fruits.

Fr. 25.00 / pers.

## Buffet de fromages

8 sortes de fromage, divers pains, raisins et noix.

Fr. 14.00 / pers.

## Repas à thème ou spécialités de saison

Mexicains, russe, italien, hongrois, grecque, des Caraïbes.

De la chasse, des fruits de mer, du poisson d'eau douce ou salé, etc.

## Pains

Baguette

Fr. 1.20 / pers.

Buffet de pain

Fr. 6.50 / pers.

Trio de pain (trois sortes)

Fr. 3.00 / pers.

## Café

Machine Nespresso avec sucre et crème

Fr. 4.00 / café

## Linge de table

Nappe en tissu

Fr. 18.00 / pièce

Serviette en tissu

Fr. 3.00 / pièce

Rouleau de papier (Duni ou Tela) en couleur selon votre choix.

Fr. 3.50 / m.

Serviette (Duni/Tela) en couleurs selon votre choix

Fr. 0.80 / pièce



## Modalités de paiement

- La TVA n'est pas incluse dans les prix.
- Paiement comptant, EC-Direct, Postcard ou facture
- Payable à 10 jours nets
- Toutes déductions exclues.
- Sous réserve de changements de prix.
- Un acompte de 30% du montant devisé vous sera demandé pour un montant supérieur à Fr. 1000.--.

## Frais d'annulation

- 7 jours avant : sans frais
- Jusqu'à trois jours : 50 % du montant total
- Moins de 72 heures : 100% du montant total

## Informations supplémentaires

- Le personnel de service est facturé 45.00/h.  
Le personnel de cuisine est facturé 55.00/h
- Sur demande, nous vous mettons à disposition tout notre matériel. Celui-ci est facturé séparément selon le nombre de personnes.
- Le prix des transports est à définir de cas en cas, selon la distance.
- Sur demande, nous vous envoyons avec plaisir notre carte des boissons.

C'est avec plaisir que nous vous conseillons personnellement, en fonction de vos envies et votre budget. Nos propositions de menus sont un petit choix parmi nos créations. Si vous désirez d'autres idées, n'hésitez pas à nous contacter. C'est avec plaisir que nous vous aiderons dans votre choix afin de trouver le repas idéal pour votre évènement.

Vous avez la possibilité de combiner les différents plats selon votre envie et souhaits.