

Liste de prix Service Traiteur 2016

Proposition no 1 :

Filet mignon de porc, sauce aux morilles, Gratin Dauphinois, 3-4 légumes de saison.

Fr 29.50/pers.

Proposition no 2 :

Rôti de porc filet, sauce champignons, Gratin dauphinois, 3-4 légumes de saison.

Fr 23.50/pers.

Proposition no 3 :

Rôti de bœuf cuisse, sauce champignons, Gratin dauphinois, 3-4 légumes de saison.

Fr 24.50/pers.

Proposition no 4 :

Longe de veau, sauce chanterelles, Gratin dauphinois, 3-4 légumes de saison.

Fr 29.50/pers.

Proposition no 5 :

Jambon à l'os (avec ou sans lard et saucisson), Gratin dauphinois, Fagots de haricots.

Fr 18.00/pers.

Proposition no 6 :

Rôti Epaule de porc, sauce moutarde, Gratin dauphinois, 3-4 légumes de saison.

Fr 19.00/pers.

Proposition no 7 :

Choucroute garnie jambon à l'os, lard, saucisson, langue fumée, wienerlis, patates, carottes.

Fr 20.00/pers.

Proposition no 8 :

Emincé de poulet au curry et fruits, riz créole, salade verte

Fr 17.00/pers.

Proposition no 9 :

Buffet dînatoire complet : pain surprise, canapés, flûtes, Saumon, truite fumée, crevettes, viande séchée, jambon cru, lard sec, pâtés, terrines, jambon à l'os, plateaux de fromages, Rôti de porc et roasbeef, etc... Buffet de salades, décoration exotique pour les poissons et campagnarde pour le reste. Sur demande, en plus, dessert à choix (avec supplément)
Un régal pour les yeux et donne un magnifique effet à l'arrivée des invités...

Fr 35.00/pers.

Proposition no 10 :

Fondue chinoise, bourguignonne, bressanne, sauces 4 sortes, bouillon, riz aux légumes, buffet de salades. Caquelons, réchauds, fourchettes mis gratuitement à disposition.

Dès Fr 18.00 à 35.00/
ers. selon quantité
de viande par personne.

Proposition no 11 :

Buffet de Grillades (choix de différentes viandes env. 300-350gr/pers), Buffet de salades.

Dès Fr 20.00 à 25.00/
pers. selon choix et quantité
de viande par personne.

Nos conditions sont : pris sur place, sans service, TVA 2.5% incluse Livraison possible contre supplément à discuter selon kilomètres. Le matériel doit être rendu propre et en bon état le jour ouvrable suivant le repas. Il est prudent de réserver assez tôt, nous garantissons l'exclusivité à chaque client.

Nous sommes volontiers à votre disposition pour tout complément d'information ou renseignement divers.