

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 2022

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



Prix applicables dès le samedi 1^{er} 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 choisi ou proposé par le Service traiteur.

Variantes salées :

Variante 1 : Fr. 6.00 par personne soit :

- 40 gr de mini flûtes au sel
- 40gr de feuilletés salés

Variante 2 : Fr. 7.00 par personne soit 3 pièces salées :

- 1x mini canapé (7 sortes à choix)
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon)

Variante 3 : Fr. 10.00 par personne soit 3 pièces salées + 50gr de flûtes :

- 50 gr de mini flûtes au sel
- 1x mini canapé (7 sortes à choix)
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon)

Variante 4 : Fr. 14.00 par personne soit 5 pièces salées

- 1x mini sandwich (16 sortes à choix)
- 1x mini canapé (7 sortes à choix)
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon)
- 1x mini brioche au crabe

Variante 5 : Fr. 17.60 par personne soit 6 pièces salées

- 1x mini sandwich (16 sortes à choix)
- 1x mini canapé (7 sortes à choix)
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon)
- 1x mini brioche au crabe
- 1x brochette (8 sortes à choix)

Variante 6 : Fr. 22.10 par personne soit 7 pièces salées

- 1x mini sandwich (16 sortes à choix)
- 1x mini canapé (7 sortes à choix)
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon)
- 1x mini brioche au crabe
- 1x brochette (8 sortes à choix)
- 1x verrine froide (16 sortes à choix)

Variante 7 : Fr. 26.70 par personne soit 8 pièces salées

- 1x mini sandwich (16 sortes à choix)
- 1x mini canapé (7 sortes à choix)
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon)
- 1x mini brioche au crabe
- 1x brochette (8 sortes à choix)
- 1x verrine froide (16 sortes à choix)
- 1x spoon (9 sortes à choix)

Variantes salées / sucrées

Variante 8 : Fr. 10.10 par personne soit 3 pièces salées et 1 pièce sucrée

- 1x mini canapé (7 sortes à choix)
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon)
- 1x mignardises (10 sortes à choix)

Variante 9 : Fr. 20.00 par personne soit 5 pièces salées et 2 pièces sucrées

- 1x mini sandwich (16 sortes à choix)
- 1x mini canapé (7 sortes à choix)
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon)
- 1x mini brioche au crabe
- 2x mignardises (10 sortes à choix)

Variante 10 : Fr. 23.80 par personne soit 6 pièces salées et 2 pièces sucrées

- 1x mini sandwich (16 sortes à choix)
- 1x mini canapé (7 sortes à choix)
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon)
- 1x mini brioche au crabe
- 1x brochette (8 sortes à choix)
- 2x mignardises (10 sortes à choix)

Variante 11 : Fr. 31.40 par personne soit 7 pièces salées et 3 pièces sucrées

- 1x mini sandwich (16 sortes à choix)
- 1x mini canapé (7 sortes à choix)
- Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon)
- 1x mini brioche au crabe
- 1x brochette (8 sortes à choix)
- 1x verrine froide (16 sortes à choix)
- 3x mignardises (10 sortes à choix)

Plateaux :

Assiette de 5 mini canapés et 5 mini sandwiches	10 pièces	31.00
Plateau N°1 - 35 pièces :	2 mini canapés, 13 mini sandwiches, 5 aumônières de saumon, 5 mini brioches au crabe	115.00
Plateau N°2 - 35 pièces :	12 mini sandwiches, 23 mini canapés	108.00

Liste de proposition de mets pour des apéritifs ou cocktails dînatoires

Apéritif :

- Mini flûtes au sel (min. 300 g)	les 100 g.	5.80
- Feuilletés salés (min. 300 g) pavot, sésame, fromage, amande, anchois, cumin	les 100 g.	8.20
- Pain cocktail 30 pièces (poulet, thon, saumon, jambon, fromage frais aux herbes) *		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 (min. 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 (min. 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 (min. 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 est 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, de l'heure et du jour de livraison.

Personnel de service :

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

Location de matériel de cuisine :

Nous 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