

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

Liste Traiteur 2019

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



*Prix applicables dès le Lundi 21 janvier 2019, 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 4 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, brioche fourrée et 1 pièce sucrée.
- Variante 8** : Fr. 19.90 par personne soit 5 pièces salées et 2 pièces sucrées selon proposition individuelle du service traiteur.
- Variante 9** : Fr. 23.10 par personne soit 6 pièces salées et 2 pièces sucrées selon proposition individuelle du service traiteur.
- Variante 10** : Fr. 25.90 par personne soit 6 pièces salées et 3 pièces sucrées selon proposition individuelle du service traiteur.
- Variante 11** : Fr. 28.50 par personne soit 7 pièces salées et 3 pièces sucrées selon proposition individuelle du service traiteur.
- Variante 12** : Fr. 37.30 par personne soit 9 pièces salées et 4 pièces sucrées selon proposition individuelle du service traiteur.

Plateaux :

Assiette de mini-canapés et mini-sandwichs	10 pièces	Fr. 30.-
Plateau 1 : 36 pièces :	13 mini canapés, 13 mini sandwiches, 5 aumônières de saumon, 5 mini brioches au crabe	Fr. 115.50
Plateau 2 : 36 pièces :	12 mini sandwiches, 24 mini canapés	Fr. 108.-

Liste de propositions de mets pour les cocktails dînatoires (selon saison)

Apéritif :

- 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) (cantadou, poulet, thon, saumon, jambon) *		63.00
- 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)		59.00
- Focaccia (12 pièces) (jambon, salami)		24.00
- 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 blini (saumon, fromage frais), (2 jours à l'avance, min.10 pièces)		3.00
- Bruschetta (tomate, tapenade d'olives noires, jambon cru)		3.40
- Jambon Pata Negra sur toast **		5.90
- Mini ramequin, mini quiche, mini ramequin aux légumes		3.00
- Mini brioche au crabe		3.60
- Mini croissant au jambon		2.80
- Mini courgette aux crevettes *		3.60
- Mini tomate au thon *		3.60
- Aumônière de saumon, aumônière poulet		3.90

Brochettes (minimum 10 pièces par sorte) :

- Yakitori de légumes grillés *		3.60
- Tomate et mozzarella		3.50
- Melon et jambon cru (selon saison)		3.70
- Crevette et ananas		3.70
- Magret de canard à l'orange		3.70
- Poulet au curry et mangue		3.70
- Poulet tandoori et son coulis fruit de la passion **		4.00
- Thon au yuzu *		4.30
- Poulet à la cacahuète (à réchauffer) *		3.70
- Bœuf au paprika (à réchauffer) *		4.10

* Minimum 48 Heures à l'avance

** Minimum 72 Heures à l'avance

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

- Gaspacho andalou *	3.50
- Trilogie de purées, carottes, céleri, petits pois **	4.40
- Fricassée de champignons au vinaigre balsamique *	4.40
- Mousse de thon sur purée de patate douce à l'huile de sésame **	4.40
- Riz vénéré et gambas à l'aneth	4.40
- Fromage de chèvre frais à la ciboulette et brunoise de tomates **	4.10
- Crème de petits pois et son émulsion de fromage blanc	3.40
- Queue de gambas au citron vert et avocat *	4.40
- Tartare de saumon à l'aneth sur lit de salicornes *	4.40
- St-Jacques sur croquant de pommes de terre et purée de petits pois **	4.70
- Ecrevisses sur mousse avocat et pamplemousse	4.40
- Faggotini de Bresaola de bœuf au parmesan	4.40
- Sablé au parmesan, fromage Philadelphia et rouget poché **	4.40
- Emincé de poulet asiatique *	4.40
- Duo de quinoa, filaments de saumon gravlax, crème aux herbes	4.40
- Tartare de bœuf légèrement épicé sur son toast	4.90
- Carpaccio de bœuf avec rucola et parmesan	4.70

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

- Mousse de petits pois	3.40
- Fromage de chèvre à la ciboulette *	4.60
- Emiettée de crabe et pamplemousse	4.60
- Mousse de Féra fumé (selon saison) **	4.40
- Tartare de thon à la menthe	4.60
- Thon mariné au soja et légumes croquants *	4.60
- Homard et sa sauce citronnée, aux poivrons et ciboulette **	4.90
- Tartare de bœuf légèrement épicé	4.60
- Carpaccio de bœuf avec rucola et parmesan	4.60

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

		Gourmet
- Feuilleté aux morilles	5.00	6.50
- Filet de dorade à l'orange et à la carotte	5.00	6.50
- Filet de rouget flambé à l'anis	5.00	6.50
- Noix de St Jacques à la mangue	5.50	7.00
- Sot l'y laisse à la graine de moutarde	5.00	6.50
- Cuisse de caille au thym	5.00	6.50
- Lamelle de veau au cognac	5.50	7.00
- Bœuf Stroganoff	5.50	7.00
- Emincé de filet de poulet façon thaï	5.00	6.50
- Risotto dans la meule (sur demande, min. 50 portions)		9.10
- Crevettes coco façon thaï	5.50	7.00

* Minimum 48 Heures à l'avance

** Minimum 72 Heures à l'avance

*** Sur demande

Desserts (*minimum 10 pièces par sorte*) :

- Verrine mousse à choix (fruits ou chocolat) 3.60
- Sorbet à choix : framboise – passion – mangue - fraise 3.80
- Salée au sucre 27cm (coupée en 12) 23.00

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

- Mini tartelette aux fruits : fraises, framboises, ananas, citron, etc. 2.90
- Mini tartelette au chocolat 2.90
- Mini éclair au chocolat ou mocca 2.90
- Mini chou à la crème 2.90

Buffet sucré :

Buffet de desserts : Fr. 9.50 par pers. (180 gr. par pers.)
Fr. 11.50 par pers. (220 gr. par pers.)
Fr. 12.70 par pers. (240 gr. par pers.)

Entremets : Selon nombre de parts

Forêt noire : Selon nombre de parts

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

Framboise, Passion, Poire/chocolat, 3 chocolats, Truffé nature, Forêt Noire, Mille-feuille, St-Honoré, Génoise aux fruits ou fraises, Framboise/chocolat, Mûre/vanille, Mangue-passion.

Tartes :

Citron, fraise, framboise, chocolat, raisinée, à la crème

Vacherins glacés : Fr. 7.70 par personne

Choix de glaces :

Vanille, chocolat, mocca, stracciatella, jamaïque.

Choix de sorbets :

Mangue, abricot, fraise, framboise, cassis, passion, chocolat noir 75%.

Livraison réfrigérée :

Nos prix sont à l'emporter depuis St-Prex, Crissier (Léman Centre), Morges, Signy-centre, ou Lausanne (Rue Enning).

En cas de livraison, des frais seront demandés en fonction de la distance, de l'heure de livraison, de la fréquence et du montant de la commande

Cocktail dînatoire avec personnel de service

Selon notre liste de propositions de mets pour les cocktails dînatoires.

Personnel :

Personnel de service :	1 personne, par heure	Fr.	60.00
	à partir de 2 personnes, par heure	Fr.	49.00
Depuis minuit :	par personne et par heure	Fr.	57.00
Dimanche et jours fériés):	par personne et par heure	Fr.	65.00

(Départ St-Prex, retour St-Prex)

Forfait matériel de cuisine :

Jusqu'à 20 personnes	Fr.	100.00
Jusqu'à 50 personnes	Fr.	80.00
A partir de 50 personnes	Fr.	50.00

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 et de vous envoyer une offre personnalisée et détaillée.

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

Christian Boillat