

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} octobre 2022, TVA incluse.
Prix sujets à modification sans préavis.

Plateaux :

Assiette de 5 mini canapés et 5 mini sandwichs	10 pièces	31.00
Plateau N°1 - 35 pièces :	12 mini canapés, 13 mini sandwichs, 5 aumônières de saumon, 5 mini brioches au crabe	120.00
Plateau N°2 - 35 pièces :	12 mini sandwichs, 23 mini canapés	114.00

Liste de proposition de mets pour des apéritifs ou cocktails dînatoires

Apéritif :

LG Mini flûtes au sel (min. 300 g)	les 100 g.	6.20
LG Feuilletés salés (min. 300 g) pavot, sésame, fromage, amande, anchois, cumin	les 100 g.	9.00
LG Pain cocktail 30 pièces (poulet, thon, saumon, jambon, fromage frais aux herbes) *		54.00
LG Brioche fourrée 40 pièces (fromage frais aux herbes, poulet, thon, saumon, jambon) *		71.00
LG Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon) *		85.00
LG Pain surprise 48 pièces (uniquement saumon) *		90.00
LG Cœur garni : env. 15 pers. (viande séchée, salami, tête de moine, ballons pain)		71.00
LG Focaccia coupée en 12 pièces (jambon cru ou salami)		27.00
L Plateau de fromages : 80gr / pers. (min. 5 pers.)		9.30
✓ Plateau de viandes froide : 80gr / pers. (min. 5 pers.)		9.50
✓ Plateau de saumon : 60gr / pers. (min. 5 pers.)		7.80
LG Mini canapé (crevettes, thon, saumon, asperges, fromage, jambon, poulet)		3.30
LG Mini sandwich (mousse jambon, poulet, viande séchée, fromage, salami)		3.30
LG Mini délice (beurre, jambon, salami)		3.30
LG Mini ramequin, mini quiche, mini ramequin aux légumes		3.30
LG Mini brioche au crabe		4.00
LG Mini croissant au jambon		3.30
✓ Mini courgette aux crevettes *		4.00
LG Mini pâté à la viande		3.70
✓ Mini tomate au thon *		4.00
LG Aumônière de saumon		4.40
LG Mini blini : saumon ou fromage frais (min.10 pièces) *		3.50
G Bruschetta : au choix (tomate, tapenade d'olives noires, jambon cru)		3.80
G Jambon Pata Negra : sur toast **		6.50
✓ Dips de légumes avec sauces par pers. (min. 5 pers.) (sauce curry avec lactose)		5.30

Brochettes (min. 10 pièces par sorte) :

✓ Yakitori de légumes grillés *		4.00
L Tomate et mozzarella		3.90
✓ Melon et jambon cru (mai - sept)		4.10
✓ Crevette et ananas		4.10
✓ Magret de canard à l'orange		4.10
L Poulet (CH) au curry coco et poivrons		4.10

L Poulet à la cacahuète (à réchauffer) *		4.10
L Bœuf au paprika (à réchauffer) *		4.50

L contient du lactose

G contient du gluten

✓ sans gluten et sans lactose

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	4.80
L	Faggotini de Bresaola de bœuf au parmesan	4.80
L	Crème de petits pois et son émulsion de fromage blanc	3.90
L	Duo de quinoa, filaments de saumon gravlax, crème aux herbes	4.80
G	Gaspacho andalou *	3.90
L	Fricassée de champignons au vinaigre balsamique *	4.80
L	Mousse de thon sur purée de patate douce à l'huile de sésame *	4.80
✓	Ecrevisses sur mousse avocat et pamplemousse *	4.90
✓	Queue de gambas au citron vert et avocat *	4.90
✓	Emincé de poulet (CH) asiatique *	4.80
L	Mousse de truite fumée et brunoise aux deux carottes *	4.90
✓	Trilogie de purées, carottes, céleri, petits pois **	4.80
L	Fromage de chèvre frais à la ciboulette et brunoise de tomates **	4.50
LG	Sablé au parmesan, fromage frais et gambas au tandoori **	4.90
✓	Poulet (CH) tandoori et son coulis fruit de la passion **	4.50
✓	Céviché de St-Jacques et lime **	4.90

Spoons froides (min. 10 pièces par sorte) :

✓	Tartare de saumon à l'aneth	5.00
✓	Emiettée de crabe, roquette et agrumes	5.00
L	Carpaccio de bœuf (CH), roquette et parmesan	5.00
✓	Mousse de petits pois *	3.70
✓	Tartare de thon à la menthe *	5.00
✓	Thon Saku et légumes croquants *	5.00
✓	Tartare de bœuf (CH) légèrement épicé *	5.00
✓	Homard et sa sauce citronnée, aux poivrons et ciboulette **	5.50

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

LG	Feuilleté aux morilles ***	5.70
L	Risotto aux champignons ***	5.70
L	Filet de dorade à l'orange et à la carotte ***	5.70
✓	Noix de St Jacques à la mangue ***	6.00
L	Crevettes coco façon thaï ***	6.00
L	Sot-l'y-laisse (CH) à la graine de moutarde ***	5.70
✓	Cuisse de caille au thym ***	5.70
L	Lamelle de veau (CH) au cognac ***	6.00
L	Bœuf (CH) Stroganoff ***	6.00
✓	Emincé de poulet (CH) au curry vert et légumes croquant ***	5.70

- L **contient du lactose**
- G **contient du gluten**
- ✓ **sans gluten et sans lactose**

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 27.00

Verrines (minimum 10 pièces par sorte) :

- Verrine de mousse à choix (fruits ou chocolat) 4.10

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

- Mini tartelette aux fruits : fraises, framboises, ananas, citron, etc. 3.40
- Mini tartelette au chocolat 3.40
- Mini éclair au chocolat ou café 3.40
- Mini chou à la crème 3.40

Glaces :

Vacherins ou entremets glacés :

Fr. 8.75 par personne

- Passion/chocolat
- Vanille/framboise
- Vanille/cassis
- Vanille/café
- Passion/mangue
- Entremet glacé tout chocolat

Mini magnum (saison estivale) : chocolat, vanille, mangue, framboise 2.80

Pot de glaces ou sorbets, 500 ml :

- Glace: vanille, chocolat, café 14.50
- Sorbet: fraise, framboise, passion 14.50

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