

CATALOGUE SERVICE TRAITEUR





APÉRITIF TRADITION

Pain garni viande froide & fromage

Couronne de pain paysan avec différentes sortes de ballons:

Lard sec
Viande séchée
Assortiment de 4 fromages 
Saucisse à l'ail
Jambon cru
Salami
Rôti de porc
Garniture



Mini-canapés tradition

Saumon
Fromage du Valais 
Tomate basilic 
Chorizo noix
Jambon cru du Valais
Jambon cuit

Dips de légumes et sauce

Pain surprise classique

Assortiment:

Viande séchée
Jambon
Salami
Fromage 

Dès 15 personnes, Fr. 15.-/pers.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.

 végétarien

APÉRITIF DENT BLANCHE

Bouchées salées assortiment

Stick de seigle au lard sec
 Mini-canapé carottes 🌿
 Mignardise crevette chorizo

Mini-canapés tradition

Saumon
 Fromage du Valais 🌿
 Tomate basilic 🌿
 Chorizo noix
 Jambon cru du Valais
 Jambon cuit

Bouchées salées VS

Stick de seigle apéro jambon cru
 Triangle de seigle viande séchée
 Mini-canapé fromage du Valais 🌿
 Mignardise chèvre de Grimisuat et lard sec du Valais
 Stick de seigle à la saucisse à l'ail
 Mignardise salée du terroir sérac et poire du Valais 🌿

Mini-canapés terre & mer

Dinde
 Lard du Valais
 Thon
 Saumon
 Fromage du Valais 🌿
 Crevette mangue

Mini-croissants au jambon



Dès 15 personnes, 8 pièces/pers., Fr. 15.-/pers.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.

APÉRITIF WEISSHORN

Bouchées salées VS

Stick de seigle apéro jambon cru
 Triangle de seigle viande séchée
 Mini-canapé fromage du Valais 
 Mignardise chèvre de Grimisuat et lard sec du Valais
 Stick de seigle saucisse à l'ail
 Mignardise salée du terroir sérac et poire du Valais 

Bouchées salées végétarien

Mignardise croquant chèvre
 Mignardise salée croustillant ratatouille
 Mignardise fromage à raclette et abricot du Valais
 Mignardise cracker patate douce
 Mini-canapé œuf
 Triangle de seigle fromage

Bouchées salées poisson

Mini canapé pétoncle du Japon
 Triangle de seigle saumon
 Mini canapé crevette mangue
 Mignardise salée filet de perche du Valais
 Mini canapé thon

Feuilletés salés mélangés

Epinards 
 Mini croissant jambon
 Fromage frais & herbes Gr.-St. Bernard 
 Pizza
 Viande séchée moutarde

Pain party nordique

Assortiment :

Tartare de saumon
 Thon-tomaté
 Céleri-rôti de porc

Dès 15 personnes, 13 pièces/pers., Fr. 23.-/pers.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.





COCKTAIL DINATOIRE MAYA

Mini-Canapés Terre & Mer

Assortiment:

Dinde
Lard du Valais
Thon
Saumon
Fromage du Valais 
Crevette mangue

Bouchées salées VS

Assortiment:

Stick de seigle apéro jambon cru
Triangle de seigle viande séchée
Mini-canapé fromage du Valais 
Mignardise chèvre de Grimisuat
et lard sec du Valais
Stick de seigle saucisse à l'ail
Mignardise salée du terroir sérac
et poire du Valais 

Roulades de wraps

Assortiment:

Chorizo
Wasabi - pistache 
Saumon fumé

Feuilletés salés mélangés

Assortiment:

Epinards 
Mini croissant jambon
Fromage frais & herbes Gr.-St. Bernard 
Pizza
Viande séchée moutarde

Pain party nordique

Assortiment:

Tartare du saumon
Thon-tomaté
Céleri-rôti de porc

Mignardises sucrées

Assortiment:

Eclair café
Framboise vanille
Macaron passion
Chou vanille
Sablé citron
Choco praliné
Brownie amande

Assortiment de macarons

Assortiment:

Fraise
Pistache
Citron
Chocolat
Vanille
Moka



Dès 15 personnes, Fr. 34.-/pers.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.

 végétarien



COCKTAIL DINATOIRE CERVIN (CHAUD)

Mini-Canapés Tradition

Saumon
Fromage du Valais 
Tomate basilic 
Chorizo noir
Jambon cru du Valais
Jambon cuit

Délices salés gourmands

Assortiment:

Chou au fromage frais et noisette 
Roastbeef tonnato
Mini-éclair au saumon fumé
Tataki de thon au sésame et wasabi

Bouchées salées

Assortiment:

Mignardise crevette chorizo
Mignardise mousse sérac 
Stick de seigle lard sec
Mini-canapé carottes
Mignardise polar coleslaw dinde
Mignardise salée du terroir roulade de viande séchée

Apéritifs chauds classiques

Assortiment:

Ailerons de poulet aux herbes du Grand St-Bernard
Tartelette au fromage 
Tartelette au saumon et épinards
Polenta au chorizo

Mini-croissants au jambon

Mignardises sucrées

Assortiment:

Eclair café
Framboise vanille
Macaron passion
Chou vanille
Sablé citron
Choco praliné
Brownie amande



Dès 20 personnes, Fr. 40.-/pers.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.





Menu 1

Crème de chorizo et gambas grillées

...

Ballotine de volaille forestière
Sauce aux chanterelles
Mousseline de carottes au cumin
Légumes de saison

...

Pâtisserie
«Opéra»

Fr. 47.-/pers.

Menu 2

Crème de safran et St-Jacques
poêlées aux petits légumes

...

Contre filet de bœuf Suisse,
cuisson à basse température
Sauce au poivre vert
Farandole de légumes racines
Galette de polenta maison

...

Pâtisserie
«Sablé citron»

Fr. 54.-/pers.

Dès 20 personnes. Nécessite la présence d'un cuisinier.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.



Menu 3

Sauté de Sot-l'y-laisse et
champignons en persillade



Dorade farcie au basilic et
tomates séchées, lard rôti
Sauce vierge
Mousseline de carottes au cumin
Légumes du marché



Pâtisserie
«Choco fruits rouges»

Fr. 48.-/pers.



Menu végétarien

Tartine de seigle aux légumes d'hiver
Chèvre fermier



Risotto aux chanterelles



Pâtisserie
«Saint-honoré»

Fr. 33.-/pers.

Dès 20 personnes. Nécessite la présence d'un cuisinier.
Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.





Menu hivernal

Feuilleté aux champignons des bois



Souris d'agneau miel et soja «cuisson lente»

Purée de panais au safran

Légumes racines



Pâtisserie

«Choco-fruits rouges»

Fr. 48.-/pers.

Dès 20 personnes. Nécessite la présence d'un cuisinier.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.



Buffet 1

Buffet froid:

Roastbeef et sauce tartare maison
Terrine de Saison de la maison Planchamp
Cocktail de crevettes
Assortiment de salades



Buffet chaud:

Suprême de volaille sauce
aux chanterelles
Légumes de saison
Pommes grenailles sautées



Buffet de tourtes:
2 demi-tranches par pers.

Parfums au choix:
framboisine, mousse aux 2 chocolats,
passion, forêt noire, caramel seigle

Fr. 42.-/pers.

Buffet 2

Buffet froid à la valaisanne:

Carpaccio de viande séchée aux
saveurs du Valais
Terrine de chez Planchamp «marque Valais»
Tartare de sérac et trio de tomates
accompagnés de son cresson croquant
Plateau de Fromages Suisse
(Mont-Vully, Etivaz, bleu de fribourg,
tomme fraîche de la région,
Alpage de la région, noix)
Assortiment de salades



Buffet chaud:

Filet mignon de porc sauce
moutarde à l'ancienne
Légumes de saison
Ecrasé de pommes de terre»



Assortiment de mini-pâtisseries:

Tartelette aux fruits
Dacquoise aux fruits exotiques
Brownie au caramel
Choux noisettes abricots
Opéra
Pain de Gênes passion-framboise

Fr. 48.-/pers.

Dès 20 personnes.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.



Buffet 3

Terrine de saison de la maison Planchamp "Marque Valais"
Tartare de saumon à la mangue
Plateau de fromages Suisse (Mont-Vully, Etivaz, bleu de Fribourg,
tomme fraîche de la région, Alpage du Valais, noix)
Carpaccio de betterave et chèvre frais
Tataki de boeuf au sésame



Longe de veau Suisse, cuisson à basse température
Sauce au poivre vert
Gratin Dauphinois
Jardinière de légumes de saison



Buffet de tourtes:
2 demi-tranches par pers.

Parfums au choix:
framboisine, fraises, mousse aux 2 chocolats,
passion, forêt noire, caramel seigle

Fr. 59.-/pers.

Dès 20 personnes.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.



Fondue Chinoise

Buffet de salade:
Salade de racines rouges
Salade Grecque
Taboulé
César



Rumsteak de bœuf et volaille
Sauces de la Grenette
(4 sauces à choix)
Riz



Assortiment de mini-pâtisseries:
Tartelette aux fruits
Dacquoise aux fruits exotiques
Brownie au caramel
Choux noisettes abricots
Opéra
Pain de Gênes passion-framboise

Prix caquelon et fourchettes à fondue compris:
Fr. 40.-/pers.

Dès 20 personnes.

Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.



Buffet à thèmes

Buffet du chef

Risotto aux chanterelles
Risotto à la valaisanne

Buffet du boulanger

Tartine de seigle du boulanger aux saumons, crème aux herbes et Tête de moine
Tartine de seigle du boulanger au magret de canard
Tartine de seigle du boulanger aux légumes d'été et chèvre fermier

Buffet du boucher

Tagliata de boeuf
Roquette et balsamique
Carpaccio de viande séchée du Valais
Pommes grenailles au romarin

Buffet du fromager

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs
Pains et accompagnements

Buffet du pâtissier

Assortiment de mini-pâtisseries
Tartelette aux fruits
Dacquoise aux fruits exotiques
Brownie au caramel
Choux noisettes abricots
Opéra
Pain de gêne passion-framboise

Truffles et pralinés

(Assortiment: l'or, noisettes, framboises-limette, prestige de ceylon, caramel au beurre salé, à la mûre, truffe mangue, truffe blanche, amaretto, passion)

Fr. 68.-/pers., menu complet

Fr. 58.-/pers., sans le fromage

Dès 50 personnes.

Nécessite la présence de cuisiniers. Ce prix ne comprend ni le matériel, ni les boissons, ni le personnel de service.