

CATALOGUE SERVICE TRAITEUR





APÉRITIF TRADITION

Plat pain garni viande

Couronne de pain paysan avec différentes sortes de ballons :

Assortiment de 4 fromages 🌱

Lard sec

Viande séchée

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 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 saucisse à l'ail
Mignardise salée sérac salametti 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.

🌱 végétarien





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 sérac salametti et poire du valais 

Bouchées salées végétariennes

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 du saumon
Thon-tomaté
Céleri-rôti de porc

Dès 15 personnes, 11 pièces/pers., Fr. 22.-/pers.

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



 végétarien



APÉRITIF EDELWEISS

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

Délices salés végétariens

Tartelette à la betterave rouge et houmous
Génoise d'épinards à la mousse de chèvre et noix
Vol au vent de caviar d'aubergines
Sérac grillé et tapenade

Pain surprise végétarien

Assortiment :

Oeufs
Fromage frais
Tomate-mozzarella
Mousse d'asperge

Dips de légumes



Dès 15 personnes, 11 pièces/pers., Fr. 22.-/pers.

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

 végétarien



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 de 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 :

Brochette de poulet panko sauce aigre douce
Brochette de Gambas et ananas caramélisés
Mini cheeseburger
Malakoff à la valaisanne

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. 45.-/pers.

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

 végétarien



Menu 1

Crème de chorizo et gambas Bio grillées



Ballotine de volaille
Sauce crème aux
champignons
Galette de polenta
Légumes de saison



Crumble aux pommes et romarin

Fr. 48.-/pers.

Menu 2

Risotto à la Milanaise



Tagliata de boeuf sur son lit de
roquette
Parmesan, tomates cherry
Balsamique réduit
Pommes grenailles rôties au romarin



Crème brûlée à la fraise

Fr. 42.-/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

Tartine de seigle du boulanger aux légumes et chèvre fermier



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



Macaron poire et verveine

Fr. 50.-/pers.



Menu végétarien

Carpaccio de betteraves rouges et fromage de chèvre fermier, vinaigrette à l'huile de noix



Risotto aux chanterelles



Macaron fruits rouges et basilic

Fr. 36.-/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 Estival

Gaspacho Andalou



Roastbeef et sauce tartare
Pommes grenailles sautées
Salade verte



Macaron passion

Fr. 34.-/pers.

Dès 15 personnes.

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. 40.-/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 gène 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

Bouchées apéritives:
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 oeuf
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

...

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. 52.-/pers.

Dès 20 personnes.

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



Buffet de grillades

Buffet de salade :
Salade de pâtes
Salade mêlée
Salade de légumes grillés
Salade de céleri



Suprême de volaille
Chipolata de veau
Merguez
Rumsteak de bœuf

Option végétarienne :

Brochette halloumi et légumes au paprika
Sauce de la Grenette (3 sortes) et sauce Chimichurri
Baguettes à l'ancienne



Buffet de tourtes :
2 demi-tranches par pers.

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

Fr. 42.-/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 gène passion-framboise

Truffes 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. 65.-/pers., menu complet

Fr. 55.-/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.