



Au Cochon d'Or

Traiteur à l'emporter



Cocktails et apéritifs dinatoires

Menus à composer

**Confectionné pour vous,
par nos soins**

L'automne

Dès le 22 septembre

Au Cochon d'Or, traiteur à l'emporter

Tarifs

Les prix sont indiqués TTC dont 2.5% de TVA. Ces prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en tout temps.

Le paiement s'effectue à la réception de la marchandise selon les conditions générales.

Commandes

Nous fabriquons et produisons les mets proposés dans notre cuisine.

Les commandes sont à effectuer au plus tard 4 jours avant la date souhaitée.

Conditions de préparation

Pour les articles de la rubrique « cocktails et apéritifs dinatoires » la commande minimale par article est de 10 pièces.

Les « menus à composer et emporter » sont préparés dès 10 personnes minimum.

Nos mets seront prêts à l'heure de prise indiquée par le client.

Ils sont maintenus au chaud ou au froid et sont à venir chercher au magasin durant les heures d'ouvertures.

Sous réserve de disponibilités.

Boissons

Nous vous proposons des vins qui s'accordent avec votre menu, sélectionnés par notre caviste.

Matériel et locations

Le matériel mis à disposition est compté et contrôlé au départ et au retour. Une fiche de location que nous remplissons est signée par vos soins à la prise et au retour du matériel.

Nous louons du matériel de maintien au chaud pour un buffet (shafing dish).

Nous ne prêtons pas de petit matériel (services, assiettes, couteaux, ...).

Livraisons et personnel

Nous n'offrons pas de service de livraison, ni de personnel sur place, nos préparations sont uniquement à l'emporter.

Allergies

Notre personnel de cuisine est à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes présents dans nos préparations lors de votre réservation.

Conseils

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller aussi bien sur l'assemblage et la composition de votre menu que sur le dressage de votre buffet froid ou chaud.

La Partie Boucherie

.....Kg	Plat de chinoise coupée en bâtonnets (bœuf, cheval, poulet, wapiti, ...)	Prix du jour
.....Kg	Plat de bressane aux 3 panures (poulet, canard, ...)	Prix du jour
.....Kg	Plat de charbonnade (bœuf, cheval, poulet, porc, chipolatas, lard,)	Prix du jour
.....Kg	Plat de bourguignonne (bœuf, cheval, poulet)	Prix du jour
.....Kg	Plat pour fondue mongole (viande, poisson, crevettes)	Prix du jour
.....Kg	Plat de viande de bœuf marinée pour fondue Belmontoise	47.50/kg
.....Kg	Tartare de bœuf coupé au couteau nature	46.50/kg
.....Kg	Tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonnement Maison	48.-/kg
.....Kg	Tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonnement « Pepi's »	43.50/kg

Cocktails et Apéritifs Dinatoires

Minimum 10 pièces par articles

Les Plats à partager		Prix CHF
.....Pers.	Plat de charcuteries et/ou fromages (composition à la demande)	8.- à 12.- /pers
.....Pers.	Plat de dips de légumes de saison et sauce « Berger » d'Echallens	4.-/pers.
.....Pers.	Petits croissants au jambon de la borne (3pces)	3.60/pers.

Les Brochettes et Petits choux

		Prix CHF
.....Pce	Brochette de viande séchée de cerf et courge confite	2.-/pce
.....Pce	Brochette de chèvre frais pané aux herbes et fruits secs	2.-/pce
.....Pce	Brochette de saumon fumé et radis blanc	2.-/pce
.....Pce	Brochette de crevettes et pamplemousse au poivre sauvage	2.-/pce
.....Pce	Petit chou farci à la mousse de thon et légumes croquants	2.-/pce
.....Pce	Petit chou farci aux légumes et fines herbes	2.-/pce

Les Tartelettes, Tartines et Mini-sandwichs

Prix CHF

.....Pce	Tartelette de saumon mariné Maison, fenouil et pomme	2.20/pce
.....Pce	Tartelette de fromage de chèvre au miel, abricot sec et légumes	2.-/pce
.....Pce	Tartine de foie gras, chutney de courge et baies roses	2.20/pce
.....Pce	Tartine de carpaccio de bœuf et vieux gruyère de Villarzel	2.20/pce
.....Pce	Tartine de terrine de chasse et confit d'oignons rouges	2.20/pce
.....Pce	Tartine de saumon fumé, crème légère au citron	2.20/pce
.....Pce	Tartine de tartare de bœuf, assaisonnement Maison	2.20/Pce
.....Pce	Mini-sandwich jambon cuit / jambon cru / mousse de thon / saumon fumé / légumes croquants	2.20/pce

Les Verrines

Prix CHF

.....Pce	Salade de céleri branche, saumon mariné aux agrumes	2.-/pce
.....Pce	Salade de lentilles Perline et saucisson vaudois IGP	2.-/pce
.....Pce	Tartare de saumon au citron vert et sésame, lit de fenouil	2.-/pce
.....Pce	Cocktail de crevettes, laitue croquante	2.-/pce
.....Pce	Tartare de bœuf Maison et croûtons de pain	2.-/pce
.....Pce	Panna cotta de choux fleur, œuf de caille et croûtons de pain	2.-/pce
.....Pce	Foie gras, chutney de courge et tuile de pain croustillante	2.50.-/pce

Les Mini-sucrés

		Prix CHF
.....Pce	Verrine de fruits frais de saison, sirop aux épices	2.-/pce
.....Pce	Verrine d'ananas mariné au basilic et poivre Sichuan, mascarpone au citron vert	2.-/pce
.....Pce	Verrine meringue, crème double et vermicelles de marrons	2.-/pce
.....Pce	Verrine de mousse au chocolat	2.-/pce
.....Pce	Verrine de mousse aux fruits de la passion	2.-/pce
.....Pce	Verrine de panna cotta à la fève tonka et spéculoos	2.-/pce
.....Pce	Verrine tiramisu	2.20/pce
.....Pce	Tartelette aux poires caramélisées	2.-/pce
.....Pce	Tartelette au citron	2.-/pce
.....Pce	Tartelette au vin cuit	2.-/pce
.....Pce	Tartelette chocolat-caramel beurre salé	2.20/pce

Les Menus à composer

À l'emporter chaud ou froid, à partir de 10 personnes

Les Entrées froides sous forme de Buffet Prix CHF

.....Kg	Salade verte *	12.-/Kg
.....Kg	Salade de carottes *	10.-/kg
.....Kg	Salade de céleris aux noix *	12.-/kg
.....Kg	Salade de doucette *	18.-/kg
.....Kg	Salade de doucette, œuf, croûtons et lardons *	22.-/kg
.....Kg	Salade de carottes rouges *	12.-/kg
.....Kg	Salade de lentilles, lardons et petits légumes	16.-/kg
.....Kg	Salade de pommes de terre *	16.-/kg
.....Kg	Salade de pâtes et légumes aux fines herbes *	16.-/kg

*** Recommandation de 50gr de salade par personne en buffet. Prix sauce comprise**

.....Pers.	Assortiment de salades (5 à choix) 250 gr par personne	5.50/pers.
.....Pers.	Plat de roastbeef garni, sauce tartare Maison (60gr/pers.)	4.50/pers.
.....Pers.	Plat de poissons fumés et marinés, oignons rouges aigre doux(60gr/pers.)	6.50/pers.
.....Pers.	Plat de terrine de foie gras de canard Maison, chutney de courge au poivre Sichuan (60gr/pers.)	7.50/pers.
.....Pers.	Plat de terrine de chasse Maison (60gr/pers.)	6.50/pers.
.....Pers.	Plat de carpaccio de cerf, huile de noix et airelles (40gr/pers.)	5.-/pers.
.....Pers.	Soupe à la courge	3.-/pers.

Les Viandes et Poissons

	Prix CHF
.....Pers. Rôti de cou de porc	7.-/pers.
.....Pers. Filet mignon de porc en médaillons	12.-/pers.
.....Pers. Saucisse à rôtir de la Jambonnière	7.-/pers.
.....Pers. Jambon de la borne	8.-/pers.
.....Pers. Civet de chevreuil (sauce comprise)	14.-/pers.
.....Pers. Emincé de cerf mijoté aux airelles (sauce comprise)	14.-/pers.
.....Pers. Emincé de poulet au curry (sauce comprise)	9.-/pers.
.....Pers. Rôti de bœuf braisé (sauce comprise)	7.-/pers.
.....Pers. Filet de saumon poché	12.50/pers.
.....Pers. Gambas sautées à l'ail et persil	8.-/pers.

Les Sauces

	Prix CHF
.....Pers. Sauce moutarde à l'ancienne	1.50/pers.
.....Pers. Sauce aux champignons	1.50/pers.
.....Pers. Sauce aux morilles	4.-/pers.
.....Pers. Sauce au poivre vert	3.-/pers.
.....Pers. Sauce « Café de Payerne » servie chaude	2.-/pers.
.....Pers. Sauce au vin rouge	1.50.-/pers.
.....Pers. Sauce rôtie aux herbes	1.50/pers.
.....Pers. Sauce rôtie à l'oignon	1.50/pers.
.....Pers. Sauce tartare Maison (sauce froide)	1.50/pers.
.....Pers. Sauce au vin blanc (poisson)	1.50/pers.
.....Pers. Sauce au safran (poisson)	3.50/pers.
.....Pers. Sauce aux herbes (poisson)	1.50/pers.

Les Féculents

	Prix CHF
.....Pers. Gratin dauphinois	3.80/pers.
.....Pers. Pommes de terre purée Maison	3.50/pers.
.....Pers. Pâtes au beurre et persil (penne ou nouilles)	2.50/pers.
.....Pers. Spätzlis Maison	3.50/pers.
.....Pers. Riz pilaf	2.50/pers.
.....Pers. Riz basmati aux amandes et raisins secs	3.50/pers.
.....Pers. Blé Ebly aux herbes et petits légumes	3.50/pers.

Les Légumes

	Prix CHF
.....Pers. Jardinière de légumes de saison (mélange de 4 légumes)	3.50/pers.
.....Pers. Duo de carottes glacées et petits pois	3.-/pers.
.....Pers. Garniture chasse : choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés, poire à botzi, pommes aux épices	9.-/pers.

Les Desserts sous forme de buffet

	Prix CHF
.....Pers. Salade de fruits frais, sirop aux épices	3.-/pers.
.....Pers. Plat de meringue, crème double et fruits de saison	4.-/pers.
.....Pce Tarte aux poires caramélisées et crème d'amande (24 cm Ø)	18.-/pce
.....Pce Tarte aux pommes (24 cm Ø)	18.-/pce
.....Pce Tarte au citron (24 cm Ø)	18.-/pce
.....Pce Tarte au vin cuit (24 cm Ø)	18.-/pce
.....Pers. Tiramisu (avec ou sans alcool)	4.50/pers.
.....Pers. Mousse au chocolat	3.50/pers.
.....Pers. Mousse aux fruits de la passion	3.50/pers.

Les Tourtes et Gâteaux

Prix CHF

.....Pers.	La forêt noire (avec ou sans alcool)	4.50/pers.
.....Pers.	Gâteau chocolat-fruit de la passion (génoise chocolat, mousse passion, feuillantine, mousse chocolat)	5.50/pers.
.....Pers.	Bavarois aux fruits exotiques, génoise	4.50/pers.
.....Pers.	Vacherin glacé personnalisé (glace et sorbet de l'Artisan Glacier, la Conversion)	7.-/pers.

Le Pain en accompagnement

Prix CHF

.....Kg	Pain mi-blanc 500 grs	3.90/Pce
.....Kg	Pain torsadé nature à la pièce (350grs)	3.-/Pce
.....Kg	Pain torsadé céréales à la pièce (350grs)	3.-/Pce

Les Boissons

Prix CHF

.....Ltre	Henniez bleue (plate) 1.5L	1.40
.....Ltre	Henniez verte (gazeuse) 1.5L	1.40
.....Ltre	Jus d'orange Max Havelaar 1L	1.60
.....Ltre	Coca cola 1,5L	2.70
.....Ltre	Romanette citron 1,5L	1.90
.....Lt	Thé froid citron 1,5L	2.60
.....pack	Boxer 10 x 25cl	13.60
.....pack	Cardinal 10 x 33cl	13.50
.....pack	Sagres 24 x 33cl	18.80
.....pack	Sagres 24 x 25cl	16.90
.....pack	Bière La valaisanne IPA 4 x 33cl	9.90
.....pack	Bière La valaisanne blanche 4 x 33cl	9.90

Notre caviste se fera un plaisir de vous conseiller pour vos commandes de vin blanc, vin rouge, apéritif ou digestif.

Nom	Prénom
.....
Numéro de téléphone	Adresse e-mail
.....
Date de la manifestation	Nombre de personnes
.....
Signature	Heure de retrait de la marchandise Au Cochon d'Or
.....
Par ma signature je confirme la commande et accepte les conditions générales d'achats (www.cochondor.ch)	

Passez vos commandes par téléphone au 026 660 62 62 – par e-mail sur vente@cochondor.ch ou passer nous voir directement sur place pour en parler (sur rendez-vous).