



Au Cochon d'Or

Traiteur à l'emporter



**Confectionné pour vous,
par nos soins**

Hiver 2021

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.

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 « Apéritifs de fêtes » la commande minimale par article est de 10 pièces.

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.

Apéritifs de fêtes

Minimum 10 pièces par articles

Les Plats à partager

		Prix CHF
.....Pers.	Plat de charcuteries et/ou fromages (composition à la demande)	8.- à 15.- /pers
.....Pers.	Plateau de fromages coupés garnis	6.- à 10.- /pers
.....Pers.	Plat de dips de légumes et sauce « Berger » d'Echallens	4.-/pers.

Les Bouchées et les Mini-sandwichs (min. 10 pces/article)

		Prix CHF
.....Pce	Petit chou farci à la mousse de thon	2.-/pce
.....Pce	Petit chou farci au saumon fumé et fromage frais	2.20/pce
.....Pce	Tartelette au chèvre frais, miel et fruits secs	2.50/pce
.....Pce	Tartelette au saumon mariné Maison, fromage frais aux herbes	2.50/pce
.....Pce	Mini-sandwich jambon cuit / jambon cru / mousse de thon / saumon fumé / légumes croquants	3.-/pce

Les Verrines (min. 10 pces/article)

		Prix CHF
.....Pce	Verrine cocktail de crevettes à l'orange	2.80/pce
.....Pce	Verrine de salade de lentilles Perline et saucisson vaudois IGP	2.80/pce
.....Pce	Verrine de tartare de saumon au citron vert	3.-/pce
.....Pce	Verrine de foie gras de canard Maison, oignons rouges et pain croustillant	3.20/pce
.....Pce	Verrine panna cotta de choux fleur, œuf de caille et croûtons de pain	2.80/pce

.....Pers.	Assortiment de bouchées, mini-sandwichs et verrines salées et/ou sucrées : laissez-vous surprendre !	15.-à 30.- /pers.
------------	---	--------------------------

Les Menus à composer À l'emporter froid

Buffet de salades et pour vos fondues de viande Prix CHF

.....Kg	Salade verte et légumes crus *	12.-/Kg
.....Kg	Salade de carottes à l'orange et au pavot *	14.-/kg
.....Kg	Salade de céleris aux noix et fruits secs *	14.-/kg
.....Kg	Salade de pommes de terre Maison *	16.-/kg
.....Kg	Salade de pâtes et légumes aux fines herbes *	16.-/kg

*** Recommandation : 250gr/personne au total pour un buffet. Prix sauce comprise**

Les entrées individuelles (prêtes à mettre sur assiette) Prix CHF

.....Pers.	Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et parmesan (60gr/pers.)	8.50/pers.
.....Pers.	Tartare de saumon au citron vert, crème acidulée à l'aneth (100gr/pers.)	8.50.-/pers.

Prix CHF

Les Viandes, Volailles et Poissons

.....Pers.	Rôti de cou de porc	7.-/pers.
.....Pers.	Filet mignon de porc en médaillons	13.-/pers.
.....Pers.	Rôti de bœuf braisé (sauce comprise)	8.-/pers.
.....Pers.	Roastbeef chaud, prêt à couper	16.-/pers.
.....Pers.	Filet de saumon poché, sauce safranée (sauce comprise)	13.-/pers.
.....Pers.	Gambas sautées, sauce à l'ail et persil (sauce comprise)	11.-/pers.

Les Sauces

Prix CHF

.....Pers.	Sauce moutarde gros grains	2.50/pers.
.....Pers.	Sauce aux champignons	3.70/pers.
.....Pers.	Sauce aux morilles	4.50/pers.
.....Pers.	Sauce « Beurre Café de Payerne »	3.70/pers.
.....Pers.	Sauce au vin rouge	3.-/pers.

Les garnitures

Prix CHF

.....Pers.	Gratin dauphinois	3.80/pers.
.....Pers.	Pommes de terre nature au beurre et fines herbes	3.80/pers.
.....Pers.	Riz long grain	2.50/pers.
.....Pers.	Jardinière de légumes de saison (4 sortes de légumes)	3.50/pers.
.....Pers.	Panais rôti au miel et graines croustillantes	3.-/pers.

Les Desserts « buffet » et les gâteaux		Prix CHF
.....Pers.	Salade de fruits de saison, sirop aux épices	4.50/pers.
.....Pce	Tarte au citron (24 cm Ø)	18.-/pce
.....Pce	Tarte au vin cuit (24 cm Ø)	18.-/pce
.....Pers.	Gâteau chocolat et fruits de la passion	5.50/pers.
.....Pce	Dôme chocolat croustillant et fruits exotiques (portion)	5.50/Pce

Les mini-desserts		Prix CHF
.....Pce	Verrine d'ananas mariné au rhum, crémeux citron vert	2.50/Pce
.....Pce	Verrine de mousse au chocolat, croustillant praliné	3.-/Pce
.....Pce	Verrine de mousse aux fruits de la passion	2.-/Pce
.....Pce	Verrine de panna cotta à la cannelle et coulis de fruits	2.50/Pce
.....Pce	Mini-tartelette chocolat et caramel beurre salé	3.-/Pce

Le Pain en accompagnement		Prix CHF
.....Pce	Petit ballon individuel, diverses sortes	1.20/Pce
.....Kg	Pain torsadé nature à la pièce (350grs)	3.-/Pce
.....Kg	Pain torsadé céréales à la pièce (350grs)	3.-/Pce

Provenances : viande – Suisse / saumon - Norvège ou Ecosse / foie gras -France / crevettes – Vietnam

Propositions de vins pour vos repas

Prix CHF

Vins Blancs

70 cl	Divette Vully. Chasselas. Cave des Marnes à Constantine. Vaud, Suisse.	11.10/bt.
70 cl	L'Abbesses Blanche. Chasselas 90% et Chardonnay 10%. Cave des Abbesses à Vufflens-le-Château. Vaud, Suisse.	13.10/bt.
75 cl	Sauvignon Gris des Bossons, Sauvignon Gris. Dom. Des Bossons à Satigny. Genève, Suisse.	15.50/bt.
75 cl	Charline Blanc Dionysos BIO. Rousanne, Marsanne. Domaine de Dionysos à Uchaux, Côtes-du-Rhône, France.	14.50/bt.

Vins Rouges

75 cl	Pinot Noir Vully Marnes. Pinot Noir. Cave des Marnes à Constantine. Vaud, Suisse.	13.90/bt.
75 cl	L'Abbesses Rouge. Gamaret, Garanoir, Mara. Cave des Abbesses à Vufflens-le-Château. Vaud, Suisse.	15.50/bt.
75 cl	Cornalin VS Cave St Georges. Cornalin Cave Saint Georges à Sierre. Valais, Suisse.	21.50/bt.
75 cl	Pelassa Oltre Piemonte. Barbera 90%, Nebbiolo 10%. Azienda Vitivinicola Mario Pelassa	20.00/bt.

Vins Blancs doux

75 cl	Maienfeld Lindorna Bella Blanc. Riesling, Silvaner, Scheurebe. Komminoth Weine à Maienfeld, Grison, Suisse.	19.00/bt.
-------	--	-----------

Sous réserve de modification de prix

Notre caviste se fera un plaisir de vous conseiller pour le choix de vos vins blancs, vins rouges, apéritifs ou digestifs parmi le large choix de notre assortiment à la cave...

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)



026 / 660.62.62
vente@cochondor.ch