



Au Cochon d'Or

Traiteur à l'emporter



**Confectionné pour vous,
par nos soins**

Printemps-été
2022

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 tous les articles, la commande minimale est de 10 personnes.

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.

Pour vos apéritifs et entrées

Les Plats à partager (minimum 10 personnes)

Prix CHF

.....Pers.	Plat de charcuteries et/ou fromages (composition à la demande)	8.- à 15.-/pers
.....Pers.	Plat de dips de légumes et sauce « Berger » d'Echallens	5.20/pers.
.....Pers.	Plat de roastbeef froid Maison tranché et dressé sur plat (1 portion plat principal = 140gr)	59.-/kg
.....Pers.	Plat de tartare de saumon au citron et fines herbes (100gr/pers, sur plat)	8.50/pers.

Pour vos apéritifs (minimum 10 personnes)

Prix CHF

Assortiment selon les produits de saison composé de :

.....Pers.	3 verrines salées 2 mini-sandwichs salés	15.-/pers.
.....Pers.	4 verrines salées 3 mini-sandwichs salés	21.-/pers.

Pour vos apéritifs dinatoires (minimum 10 personnes)

Prix CHF

Assortiment selon les produits de saison composé de :

.....Pers.	4 verrines salées 3 mini-sandwichs salés 2 mini-desserts	27.-/pers.
------------	--	------------

	Verrines ou mini-sandwichs par 10 pièces	3.20/pce
--	--	----------

Salade sous forme de buffet (minimum 500gr)

Prix CHF

.....Kg	Salade verte et légumes crus	12.-/Kg
---------	------------------------------	---------

.....Kg	Salade de carottes OU salade de céleris garnie	14.-/kg
---------	--	---------

.....Kg	Salade de tomates et concombres garnie (été)	16.-/kg
---------	--	---------

.....Kg	Salade de pommes de terre	16.-/kg
---------	---------------------------	---------

.....Kg	Salade de pâtes aux légumes et fines herbes	16.-/kg
---------	---	---------

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

Pour votre repas

Menus à composer (minimum 10 personnes)

Prix CHF

.....Pers.	Rôti de cou de porc	7.-/pers.
.....Pers.	Filet mignon de porc en médaillons	13.-/pers.
.....Pers.	Rôti de bœuf braisé (sauce comprise)	9.-/pers.

.....Pers.	Sauce moutarde gros grains	2.50/pers.
.....Pers.	Sauce aux morilles	5.50/pers.
.....Pers.	Sauce aux champignons	4.20/pers.

.....Pers.	Gratin dauphinois (300 gr / pers.)	14.60/Kg
.....Pers.	Pommes de terre au beurre et fines herbes	3.80/pers.
.....Pers.	Jardinière de légumes de saison (4 sortes de légumes)	3.50/pers.

.....Pers.	Gâteau de saison entier, décoré, à couper	5.-/pers.
.....Port.	Gâteau de saison en portion individuelle	5.50/port.
.....Pces.	Tartelette de saison en portion individuelle	3.20/pce.

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'Abbesse Blanche. Chasselas 90% et Chardonnay 10%. Cave des Abbesse 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'Abbesse Rouge. Gamaret, Garanoir, Mara. Cave des Abbesse 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)

N'hésitez pas à nous contacter et fixer un rendez-vous avec notre Chef de cuisine pour des conseils et une offre sur mesure, selon vos envies !



026 / 660.62.63
vente@cochondor.ch