



# Au Cochon d'Or

Traiteur à l'emporter



**Confectionné pour vous,  
par nos soins**

---

Automne-Hiver  
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. Le matériel est à nous retourné vidé et rincé.

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 sur plat (environ 8-10 pers.)	46.-/plat
.....Pers.	Plat de terrine de chasse garni (80gr/pers, sur plat)	8.50/pers
.....Pers.	Plat de roastbeef froid Maison tranché et dressé sur plat (1 portion plat principal = 140gr)	59.-/kg

### 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 de saison	12.-/Kg
.....Kg	Salade de carottes OU salade de céleris garnis	14.-/kg
.....Kg	Salade de racines rouges	12.-/kg
.....Kg	Salade de pommes de terre (minimum 2kg)	16.-/kg
.....Kg	Salade de pâtes aux légumes et fines herbes	16.-/kg

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

**Salade de pâtes et pommes de terre : 300gr/pers. ou 400gr/pers grosse portion**

**Prix sauce comprise**

## Pour votre repas

### Menus à composer (minimum 10 personnes)

Prix CHF

---

.....Pers.	Rôti de cou de porc (130gr cuit/pers.)	7.-/pers.
.....Pers.	Filet mignon de porc en médaillons (130gr cuit/pers.)	13.-/pers.
.....Pers.	Emincé de cerf mijoté aux airelles (sauce comprise) (130gr cuit/pers.)	14.-/pers.
<hr/>		
.....Pers.	Sauce moutarde gros grains	2.50/pers.
.....Pers.	Sauce aux morilles	5.50/pers.
.....Pers.	Sauce aux champignons	4.20/pers.
<hr/>		
.....Pers.	Gratin dauphinois (1 portion standard = 300gr)	16.50/Kg
.....Pers.	Spätzlis Maison	4.50/pers.
.....Pers.	Jardinière de légumes de saison (4 sortes de légumes)	3.50/pers.
.....Pers.	Garniture chasse : choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés, poire à Botzi au sirop	12.-/pers.
<hr/>		
.....Pers.	Gâteau de saison entier, décoré, à couper	5.-/pers.
.....Port.	Gâteau de saison en portion individuelle	5.50/port.
.....Pce.	Tartelette individuelle de saison	3.50/pce.

## Propositions de vins pour vos repas

Prix CHF

### Vins Blancs

75 cl	Mont Sur Rolle Grand Cru Chasselas. Domaine Gam'notes, Cédric Albiez Vaud, Suisse.	11.50/bt.
75 cl	La Colombe Pinot Gris Domaine La Colombe, Féchy La Côte AOC Vaud, Suisse.	18.90/bt.
75 cl	Petite Arvine AOC Belle Vallée Domaine Jean-René Germanier, Vétroz Valais, Suisse.	17.80/bt.
75 cl	Corbaro Sauvignon Blanc, Ticino Cantina Amann, Tessin, Suisse	17.50/bt.

---

### Vins Rouges

70 cl	Pinot Noir, Cave Mirabilis Cave Mirabilis Pierre-Yves Poget, Agiez Vaud, Suisse.	15.50/bt.
75 cl	Marabène Gamaret, Garanoir. Domaine de Marcelin, Morges Vaud, Suisse.	18.90/bt.
75 cl	Cornalin AOC Belle Vallée Domaine Jean-René Germanier Vétroz Valais, Suisse	16.50/bt.
75 cl	Le Volte dell'Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Toscane	20.50/bt.

---

### Vins Blancs doux

75 cl	Riesling Signature Wolfberger Eguisheim, Alsace France	12.00/bt.
-------	---	-----------

---

### Spiritueux

50 cl	Gin Falco «Handcrafted Swiss premium Gin» Maurice Richard Suisse	59.00/bt
70 cl	Rhum A.H. Riise X.O. Ambre d'Or Reserve Sainte croix, îles Vierges américaines	67.50/bt
70 cl	Paul John Classic Select Cask Single Malt Whisky Inde	83.00/bt
70 cl	Vieille Prune Baronne Carafe Baronne Jacques de Saint Pastou France	105.00/bt

*Sous réserve de modification de prix*

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 ( <a href="http://www.cochondor.ch">www.cochondor.ch</a> )	

Passez vos commandes par téléphone au 026 660 62 63 – par e-mail sur [vente@cochondor.ch](mailto: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 Cheffe de cuisine pour des conseils et une offre sur mesure, selon vos envies !



026 / 660.62.62  
vente@cochondor.ch