



# Au Cochon d'Or

Traiteur à l'emporter



Apéritifs de fin d'année

Menus de fêtes

**Confectionné pour vous,  
par nos soins**

---

Les Fêtes de fin  
d'année

**Du 20 au 31 décembre 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 5 pièces.

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

Ils sont froids 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 5 pièces par articles

#### Les plats à partager

		Prix CHF
.....Pers.	Demi-queue de langouste froide garnie	19.-/pce
.....Pers.	Plat de charcuteries et fromages (prix à définir lors de la commande)	8.- à 15.-/pers
.....Pers.	Plat de dips de légumes et sauce « Berger » d'Echallens sur plat (environ 8-10 pers.)	46.-/plat

---

#### Les pièces salées (min. 5 pces/article)

.....Pce	Verrine cocktail de crevettes et pamplemousse	3.50/pce
.....Pce	Verrine de tartare de loup de mer au citron vert	3.50/pce
.....Pce	Verrine de foie gras de canard Maison	3.80/pce
.....Pce	Verrine au magret fumé et confit d'oignons rouges	3.50/pce
.....Pce	Verrine de saumon fumé, fromage frais aux herbes	3.50/pce

---

#### Les pièces sucrées (min. 5 pces/article)

.....Pce	Panna cotta à la graine de vanille et coulis mangue	3.-/pce
.....Pce	Tartelette au chocolat et poire pochée aux épices	3.60/pce
.....Pce	Verrine d'ananas marinés au rhum et crémeux au citron vert	3.20/pce

## **Menu de fêtes Noël et Nouvel An (sur réservation)**

### **Minimum 5 pièces par articles**

#### **En entrée** (prêt à dresser sur assiette)

Prix CHF

.....Pers.	Demi-langouste cuite – Salade croquante de pomme granny, fenouil et fines herbes – Sauce bisque froide	24.-/pers.
.....Pers.	Terrine de foie gras de canard Maison aux figues et porto rouge - Salade mesclun – Brioche	18.-/pers.

---

#### **En plat principal** (Prêt à réchauffer)

.....Pers.	Dinde rôtie farcie aux marrons et son jus	14.-/pers.
.....Pers.	Filet mignon de porc rôti en médaillons	13.00/pers.
.....Pers.	Filet de veau cuit à basse température	18.00/pers.
.....Pers.	Sauce aux morilles	5.50/pers.
.....Pers.	Sauce aux truffes noires	6.50/pers.
.....Pers.	Gratin de pommes de terre (300gr/pers.)	14.80/Kg
.....Pers.	Légumes glacés au jus de viande	3.50/pers.

---

#### **Les desserts**

.....Pce	Panna cotta Grand Marnier, coulis mandarine de Sicile, croquant aux amandes	6.-/pers.
.....Pce	Sphère café au cœur praliné	6.-/pers.
.....Pce	Mousse au chocolat et croustillant praliné	3.60/pce

**Uniquement sur réservation**, menu à venir retirer au Cochon d'Or le samedi 24 décembre ou le samedi 31 décembre dès 10h00 et jusqu'à 16h00.

#### **Instructions :**

L'entrée est prête à être dressée sur assiette, avec modèle photo  
Pour le plat principal, préchauffer le four à 160°C, mettre directement les récipients sans le couvercle à chauffer pendant environ 30 à 40 minutes.

Entrée foie gras ou langouste / photo à titre indicatif



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 62 – par e-mail sur [vente@cochondor.ch](mailto:vente@cochondor.ch) ou passer nous voir directement sur place pour en parler (sur rendez-vous)

# Au Cochon d'Or

Traiteur à l'emporter



026 / 660.62.63

[vente@cochondor.ch](mailto:vente@cochondor.ch)