

Au Cochon d'Or

Apéritif et repas à l'emporter,
Sur mesure pour vous !

Printemps - été 2023



Au Cochon d'Or
Traiteur à l'emporter



CH-1530 PAYERNE, www.cochondor.ch



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 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 doit être rendu propre.

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 fromages coupés	6.-/pers
.....Pers.	Plat de dips de légumes et sauce « Berger » d'Echallens (environ 10 pers.)	46.-/plat
.....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 (80gr/pers, entrée sur plat, avec toast)	9.80/pers.

Pour vos apéritifs (minimum 10 personnes)

Prix CHF

**Nos formules sont modifiables selon vos envies (sucré ou salé)
Demandez à notre équipe les compositions actuelles de nos
verrines qui changent au fil des saisons...**

.....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

.....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 garnies	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

Plat principal

Menus à composer (minimum 10 personnes)

Prix CHF

.....Pers.	Rôti de cou de porc	7.-/pers.
.....Pers.	Filet mignon de porc en médaillons	14.-/pers.
.....Pers.	Rôti de bœuf braisé (sauce comprise)	9.-/pers.
.....Pers.	Feuilleté aux champignons, légumes & riz pilaf	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 (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.
<hr/>		
.....Pers.	Choucroute garnie (pommes de terre, lard, saucisson, cou fumé, vienne)	17.-/pers.
.....Pers.	Paëlla Terre et Mer (coquillages et crustacés, poulet, légumes, riz safrané)	17.-/pers.
.....Pers.	Farce Vol-au-vent Maison, 1 coque & riz pilaf (entrée)	8.-/pers.
.....Pers.	Farce Vol-au-vent Maison, 2 coques & riz pilaf (plat)	16.-/pers.

Desserts maison (notre pâtissier est à disposition pour vos demandes spéciales !)

.....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.

Accord mets et vins de Pierre

Prix CHF

Vins Blancs

75 cl	Héritage Chasselas Vieilles vignes , Domaine Chervet, Praz-Vully FR Belle fraîcheur, mie de pain, poires et agrumes. Gastronomie : Délicieux avec poisson ou apéritif	16.00/bt.
70 cl	Chardonnay La Colombe , Domaine La colombe, Féchy, La Côte AOC Intense et bien typé au nez, avec des arômes d'ananas, de citron et de pain grillé. Gastronomie : Poisson grillé ou cru, viande blanche et apéritifs	20.50/bt.
75 cl	Viognier La Côte , Kursner Vins SA. Féchy, La Côte AOC Bouquet clair, pur et intensément aromatique. Au nez abricot et mangue. En bouche moyennement corsé, limpide et frais mais aussi parfaitement rond et élégant. Gastronomie : Poisson du lac, cuisine asiatique, foie gras, volaille et asperges.	17.00/bt.

Vins Rouges

75 cl	Pinot Noir Mirabilis , Cave Mirabilis, Fam.P-Y Poget , Agiez Côte de l'Orbe. Epicé et très fruité, dévoile des notes de vanille, de cerise noire et de fruits des bois. Gastronomie : Viandes rouges, gibier, charcuterie, fromages.	16.50/bt.
75 cl	Merlot Primitivo Julius , Salgesh Valais Suisse Cépage italien mis dans les terres valaisanne. Bouquet équilibré de fruits à noyaux tels que les prunes et les pruneaux. Gastronomie : Pâtes, lasagnes et risotto ainsi que grillade	13.50/bt.
75 cl	Tanca Farra, Cannonau 50% & Cabernet Sauvignon 50 % Sella & Mosca, Sardaigne Italie Au nez parfumé, fruits rouges mûres, balsamic. Gastronomie : Viandes rouges, fromages affinés	23.50/bt.

Cocktail pour l'apéritif

75 cl	Hugo : Liqueur de fleur de sureau St Germain & prosecco (15 cl de prosecco, 10 cl d'eau gazeuse, 4cl de liqueur de fleur de sureau St Germain, 1 rondelle de citron vert, 3 à 4 feuilles de menthe et 4 à 5 glaçons). Le cocktail est prêt à être savouré !	39.50/bt St Germain *9.80 /bt prosecco
-------	---	---

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 63 – 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 Cheffe de cuisine pour des conseils et une offre sur mesure, selon vos envies !



026 / 660.62.63
vente@cochondor.ch