



Apéritifs & repas à l'emporter,
Sur mesure pour vous !

Automne-Hiver

Au Cochon d'Or
Traiteur à l'emporter



2023





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. Malgré une préparation méticuleuse de nos produits, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée dans nos plats.

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)	61.-/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 céleri garnie	14.-/kg
---------	---	---------

.....Kg	Salade de racines rouges	12.-/kg
---------	--------------------------	---------

.....Kg	Salade de pommes de terre (minimum 2kg)	16.-/kg
---------	---	---------

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

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

Prix sauce comprise

Plat principal

Menus à composer (minimum 10 personnes)

Prix CHF

.....Pers.	Rôti de cou de porc (130gr cuit/pers.)	7.-/pers.
.....Pers.	Emincé de cerf mijoté aux aïelles (sauce comprise) (130gr cuit/pers.)	14.-/pers.
.....Pers.	Rôti de bœuf braisé (sauce comprise) (130gr cuit/pers.)	9.-/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)	14.80/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, poires à Botzi au sirop	12.-/pers.

NOUVEAU

A partir de 20 personnes uniquement

NOUVEAU

.....Pers.	Choucroute garnie (pommes de terre, lard, saucisson, cou fumé, vienne)	17.-/pers.
.....Pers.	Papet vaudois, saucisse aux choux	14.50/pers.



Envie d'accompagner votre repas avec un bon verre de vin ?

N'hésitez pas à demande conseil à notre caviste !

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)





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

Au Cochon d'Or

Traiteur à l'emporter



026 / 660.62.63

vente@cochondor.ch

