

Au Cochon d'Or

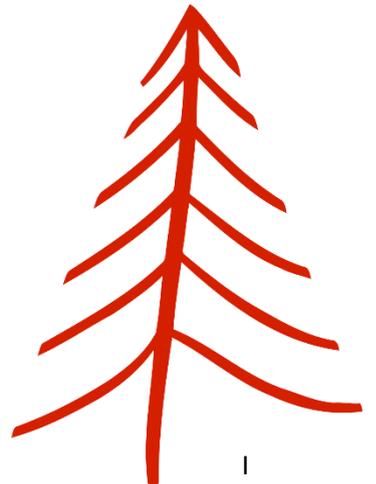
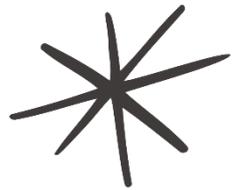
Traiteur à l'emporter

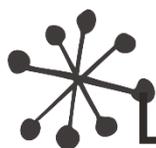


DU 21 AU 31 DÉCEMBRE 2024

AU COCHON D'OR VOUS PRÉSENTE

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE





LES PLATS À PARTAGER

Demi-queue de langouste froide garnie 19.-/pce

Plat de charcuteries et fromages (prix à définir lors de la commande) 8 à 15.-/pers

Plat de dips de légumes et sauce « Berger » d'Echallens (environ 8-10 pers.) 46.-/plat

Pain surprise de notre boulanger "Croissant de Lune", 24 sandwiches 39.-/pce

LES PIÈCES SALÉES

(MINIMUM 5 PCES / ARTICLE)

Package apéro surprise ;

2 verrines, 1 tartelette, 1 tartine 10.-/pers

Verrine cocktail de crevettes et pamplemousse 3.20/pce

Verrine de foie gras maison et chutney de poires 3.60/pce

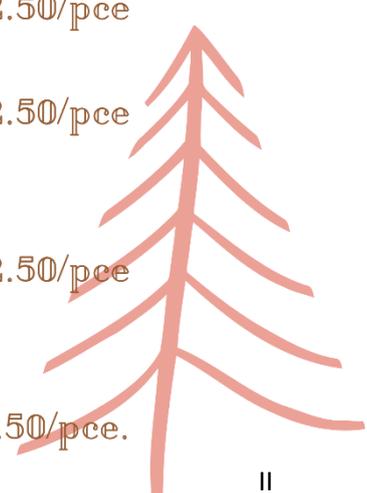
Verrine de poulet asiatique et cacahuètes 3.20/pce

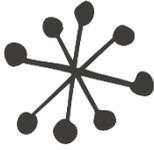
Mini tartelette au magret de canard et pulpe d'orange 2.50/pce

Mini tartelette de saumon fumé, crème d'aneth et citron vert 2.50/pce

Tartine de rilette de truite fumée, beurre aux herbes betterave ciogga 2.50/pce

Tartine de chèvre aux fruits secs, figues et noix 2.50/pce.





MENU

(SUR RÉSERVATION)

EN ENTRÉE

Crabe royal au citron vert, saladine et petits légumes frais 15.-/pers

Terrine de foie gras de canard Maison aux figues et porto rouge – chutney de pommes aux épices 17.-/pers

EN PLAT PRINCIPAL

Dinde rôtie, farce aux marrons et jus de volaille corsé 14.-/pers.

Filet de veau cuit à basse température, sauce aux morilles 24.50/pers.

Gratin de pommes de terre (250gr/pers.) 3.80/pers.

Légumes glacés au jus de viande 3.50/pers

EN DESSERT

Tartelette au citron meringuée 4.50/pers.

Poire pochée et crème Tonka 5.20/pers.

Mini-bûche de Noël au café 5.80/pers





Au Cochon d'Or, traiteur à l'emporter

Tarifs

Les prix sont indiqués TTC dont 2.6% 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 5 personnes.

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

Ils 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. N'hésitez pas à lui demander conseil !

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.

Nom Prénom

.....

Numéro de téléphone ou adresse e-mail

.....

Date et heure de retrait

.....

Signature

.....

Par ma signature, je confirme ma commande et accepte les conditions générales d'achats (www.cochondor.ch)

