

APÉRITIFS & REPAS À L'EMPORTER

Dès le 15 septembre

AU COCHON D'OR 1530 PAYERNE

026/660.62.63 vente@cochondor.ch

Les plats à partager

minimum 10 personnes



PLAT FROID VIANDES **ET/OU FROMAGES**

Composition à la demande

PLAT DE FROMAGES **COUPÉS**

PERS





PLAT DE DIPS DE LÉGUMES

Sauce "Berger" d'Echallens (environ 10 pers.)

46.- / PLAT

VERRINES SALÉES ET/OU SUCRÉES

Demandez à notre équipe la composition des verrines qui changent au fil des saisons...

3 verrines salées / sucrées

2 mini-sandwichs

15.- / PERS

4 verrines salées / sucrées

3 mini-sandwichs

21.- / PERS



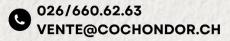
4 verrines salées 3 mini-sandwichs 2 mini-desserts

27.- / PERS

Verrines et mini-sandwichs par 10 pces

3.20 / PCE

Uniquement sur commande, 3 jours à l'avance



Plat principal

minimum 10 personnes



SALADES SOUS FORME DE BUFFET

Minimum 500 grs

Salade verte et légumes crus 12.- / KG

Salade garnie de carottes OU céleris 14.- / KG

Salade de racines rouges 12.- / KG

Salade de pommes de terre 16.- / KG



Rôti de cou de porc 8.- / PERS

Emincé de cerf aux airelles (sauce 14.-/PERS comprise)

Rôti de bœuf braisé (sauce comprise) 10.50/PERS

2.50/PERS Sauce moutarde gros grains

Sauce aux morilles 5.50/PERS

Sauce aux champignons 4.20/PERS

Gratin dauphinois (300 gr/pers.) 14.80/ KG

Spätzlis maison 4.50/PERS

Jardinière de légumes 3.50/PERS

Garniture chasse: choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés, poires à Botzi au 12.-/PERS sirop

Choucroute garnie 20 personnes minimum (pommes de terre, lard, saucisson, cou 17.-/PERS fumé, vienne)

DESSERTS MAISON

Notre pâtissier est à disposition pour vos demandes spéciales

Gâteau de saison entier ou portion 5.50/ PERS

Divers desserts individuels: tartelette, mousse, cookie, brownie,... DE 2.80 À 4.-/PCE







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 10 personnes.

Nos mets seront prêts à l'heure indquée 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. 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.

Numéro de téléphone o	ou adresse e-mail			A
Date et heure de retrait				
Signature				
Par ma signature, je (www.cochondor.ch)	confirme ma commande	et accepte les	conditions générales	d'achats