

Dès le 18 septembre

Automne 2026



Apéritifs et repas
à l'emporter

Au Cochon d'Or

Traiteur à l'emporter



026/660.62.63
vente@cochondor.ch

Les plats à partager

minimum 10 personnes



8 À 12.-
/PERS

PLAT FROID VIANDES ET/OU FROMAGES

Composition à la demande

PLAT DE FROMAGES COUPÉS

6.- /
PERS



46.- /
PLAT

PLAT DE DIPS DE LÉGUMES

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

VERRINES SALÉES ET/OU SUCRÉES

minimum
20 personnes

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

3 pièces salées / sucrées
2 mini-sandwichs

15.- / PERS

4 pièces salées / sucrées
3 mini-sandwichs

21.- / PERS

4 pièces salées
3 mini-sandwichs
2 mini-desserts

27.- / PERS

Pièces et mini-sandwichs par
10 pces

3.20 / PCE



Uniquement sur commande, 3 jours à l'avance



026/660.62.63

VENTE@COCHONDOR.CH

MODIFIABLE SELON VOS ENVIES ET LA SAISON !

Plat principal

minimum 20 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

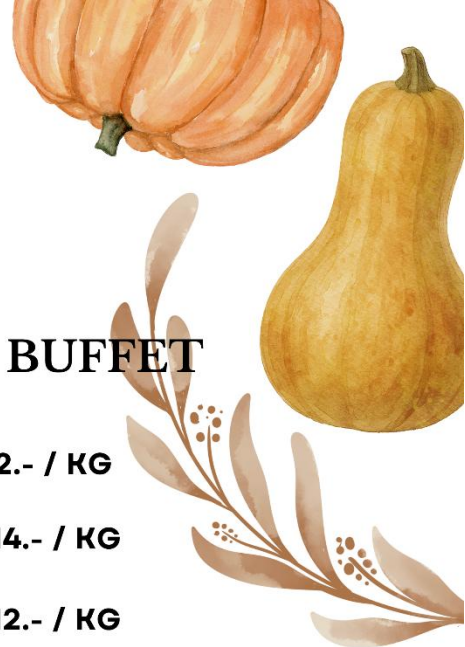
MENU À COMPOSER

Rôti de cou de porc	8.- / PERS
Emincé de cerf aux aïelles (sauce comprise)	14.-/PERS
Rôti de bœuf braisé (sauce comprise)	10.50/PERS
Sauce moutarde gros grains	2.50/PERS
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 sirop	12.-/PERS
Choucroute garnie 30 personnes minimum (pommes de terre, lard, saucisson, cou fumé, vienne)	17.-/PERS

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 3 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. 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 louons de la vaisselle (voir avec le personnel sur place)

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'ach
(www.cochondor.ch)