Les Fêtes de fin d'année

Au Cochon d'Or

Traiteur à l'emporter



du 21 au 31 décembre 2026

LES APÉRITIFS



Plat apéritif "Or" (20 pièces)

Foie gras - saumon - chèvre - truite

45.-/ Plat



75.-/ Plat

Plat apéritif "Platine" (36 pièces)

Foie gras - saumon - chèvre - truite - magret - roastbeef

LES PLATS À PARTAGER

Demi-queue de langouste 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.)	39.-/plat
Pain surprise de notre boulanger "Croissant de Lune", 24 sandwichs, pour environ 8 à 10 personnes	39.-/pce

MENU

(SUR RÉSERVATION)

EN ENTRÉE

Terrine de pintade aux morilles - Chou-rave et fenouil croquant à l'orange	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 (24 décembre uniquement)	15.-/pers.
Rôti de veau cuit à basse température, sauce aux morilles	24.50/pers.
Gratin de pommes de terre (250gr/pers.)	4.-/pers.
Légumes glacés au jus de viande	3.80/pers

EN DESSERT

Mousse exotique	3.70/pers.
Mousse au chocolat - coulis coco	3.80/pers.
Tartelette au citron	3.70/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

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. La dinde est uniquement servie pour le 24 décembre 2026.

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 et 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)