

Repas

Les Gourmandines | Place du centre 6 | CH-1661 | Le Pâquier | www.lesgourmandines.ch | 079/643.63.41

Repas

Menu à composer 1

Menu à choix forfaitaire 2/3/4

Les évènements, Mariage, Anniversaire

Boissons 5

Matériel 5

Personnel de service 5/6

Conditions générales 6

Nos objectifs :

Notre volonté est de vous assurer une pleine sérénité dans l'organisation des prestations que vous choisirez de nous confier :

- du repas intime au dîner de prestige
- de la livraison de cocktail dînatoire au repas à domicile

Nous saurons nous adapter à votre budget et travailler tous les détails de l'organisation,

- en respectant la prestation définie ;
- ainsi que la qualité, la fraîcheur des produits et la décoration qui personnalisera votre manifestation.

Nous vous envoyons volontier des photos de nos récentes manifestations !

Les entrées froides dressées sur assiettes. Dès 30 personnes

- *Salade de saison et crudités*
- *Cake provençal et bouquet de salade*
- *Terrine de poisson, saladine, crème aigrette*
- *Pâté en croûte et sa confiture d'oignons*
- *Salade croquante exotique au sésame et jasmin*
- *Salade Grecque et variations chaudes*
- *Dôme de taboulé marocain et sa brochette d'agneau*
- *Saladine de légumes marinés et coulis végétal*
- *Rillettes de lapin et foie gras « maison » pain brioché toasté*
- *Spirale de saumon mariné, blinis au raifort*
- *Tartare de saumon fumé, à la crème de concombres*
- *Aumônière « Gruérienne »*
- *Roulade de saumon frais et crevettes (en coquille)*
- *Assiette « Gourmandines »*
- *Marbré de foie gras de canard « maison » brioche tiède*

Les entrées chaudes Dès 30 personnes

- *Quiche au fromage, oignons confits*
- *Gâteau de foie de volaille et saladine au vinaigre de framboise*
- *Saucisson brioché, jus fumé au porto, salade*
- *Bouchée à la reine*
- *Croustade feuilletée aux saveurs des bois*
- *Croustade feuilletée aux fruits de mer*
- *Risotto aux algues et crevettes sautées*

- *Cassolette de ris de veau et pommes caramélisées au Calvados*
- *Poêlée de crevettes et salicorne, fumet au thym*
- *Cailles farcies aux raisins*
- *Coussin feuilleté aux noix de St-Jacques, Sauce homardine*

Les potages *Dès 30 personnes*

- *Consommé et petits légumes de cuisson*
- *Soupe à l'oignon et croûtons à l'ail*
- *Velouté de champignons des bois*
- *Crème du maraîcher et pignons grillés*
- *Soupe de chalet*
- *Velouté à la courge*
- *Soupe de poissons, rouille et croûtons*

Plat principal

« Servis sur assiette, plat et support chauffant »

- *Filet de lapin à la moutarde ancienne*
- *Emincé de porc aux champignons*
- *Rôti de porc aux pruneaux*
- *Blanc de volaille à l'estragon*
- *Suprême de poulet au miel d'acacia*
- *Epaule de veau braisée au romarin*
- *Escalope de veau à la « Normande »*
- *Longe de veau, forestière*
- *Contre-filet rôti, sauce marchand de vin*

- *Filet mignon de porc au Cointreau et vin cuit*
- *Magret de canard au gingembre et miel*
- *Epaule d'agneau farcie aux herbes de la garrigue*
- *Cuisse de pintade braisée au « pommeau »*
- *Cailles farcies aux raisins de Corinthe*
- *Filet d'agneau, crème à l'ail d'ours et sa ratatouille*
- *Filet de bœuf, sauce périgourdine et son fleuron aux champignons*
- *Mignons de veau flambés aux morilles*

« Les plats sont accompagnés de légumes cuisinés et un féculent de votre choix »

Les poissons

- *Moules marinière (en saison)*
- *Filet de saumon sauce Aurore, sur lit d'épinard*
- *Flan de St-Jacques et crevettes, sauce aux étrilles*
- *Filet de truite en nage au Noilly-Prat*
- *Filet de sandre grillé au sésame, sauce beurre blanc*

« Les plats sont accompagnés de légumes cuisinés et un féculent de votre choix »

- gratin Dauphinois
- pommes Dauphines
- galettes de rösti
- pommes cocottes
- pommes mousseline
- pommes fondantes
- spätzli
- tagliatelles
- riz pilaf

« Composez vous-même votre menu idéal » :

Dès 30 personnes

Selon les mets sélectionnés et le nombre de convives **un prix forfaitaire** peut être convenu ».

Nous sommes toujours à votre disposition pour réaliser le menu de votre choix, selon vos envies et votre budget.

Contactez- nous pour un rendez-vous.

Les fromages

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

Planche de fromages (cinq sortes)

Servis avec raisins, pain aux noix et beurre

Les desserts

Servis sur miroir-(buffet) et assiette-(repas)

Meringues artisanales et crème double

Tartelette au chocolat noir

Mousse au chocolat

Tarte feuilletée aux pommes

Tartelette au citron

Tartelette aux poires et amandes

Mille-feuilles à la vanille

Tartelette au vin cuit

Tarte aux fruits de saison

Salade de fruits frais

Marquise au chocolat et orange amer

Tarte Tatin

Entremet aux fruits

Buffet de desserts au choix (min.15 pers)

La pièce montée des mariés

Vacherin glacé, trois parfums, avec décoration de circonstance

Servie en salle (min.15 pers).

En supp. Décoration personnalisée.

Menu enfants

Jusqu'à 6 ans offerts. Jusqu'à 12 ans le 50% du prix du menu ou adapté.



Cuisinier Traiteur

Place du centre 6
1661 Le Pâquier
Tel. 079/ 643.63.41
lesgourmandines@bluewin.ch
www.lesgourmandines.ch

<i>Bleu</i>	<i>Typé</i>	<i>Douceur</i>	<i>Tradition</i>
Salade «Grecque » et ses variations *	Taboulé Marocain Crevettes épicées *	Fagot d'asperges et Brunoise des Grisons*	Bouchée « forestière »*
Saumon en croûte Sauce Aurore Riz parfumé épinard	Contre filet de bœuf Marchand de vin Galettes de rösti Endives à l'orange	Suprême de volaille au miel d'acacia Rouleau de tagliatelle Panier de légumes	Rôti de porc aux pruneaux Gratin de p.de terre légumes et lardons
Duo de mousse et coulis de fruits frais	Tartelette aux fruits	Bavarois et petits fruits rouge	Entremet croustillant rouge

* « Les entrées de menu peuvent être dressées harmonieusement sur plats sous forme de buffet »
« Egalement les plats principaux. » Dès 30 personnes.

<i>Evasion</i>	<i>Festif</i>	<i>Saveur</i>	<i>Goût</i>
Pain de poisson et poireaux balsamique	Saladines estivale « les rafraîchissantes »	Cassolette « océane » au safran	Crudités de saison (sept sortes)*
Magret de canard façon « Thai » Panier de p.de terre petits légumes au sésame	Paëlla Royale deux services Devant les convives	Jambon de la borne caramélisé et flambé au whisky Gratin Dauphinois haricots verts	Epaule de veau Braisée au romarin Pommes fondantes légumes du marché
Crème brûlée à l'anis	Salade de fruits frais	Marquise au chocolat et orange amer	Tiramisu

Les Gourmandines Place du Centre 6, CH-1661 Le Pâquier

Demandez nous une offre forfaitaire

Les Gourmandines|Place du centre 6|CH-1661|Le Pâquier|www.lesgourmandines.ch|079/643.63.41

1 **Votre menu de mariage**

Sous forme de buffet dressé harmonieusement et décoré sur miroirs et plats, service plat principal devant les convives.

Assortiments de pains

xxxxxxxx

Saumon poché « Belle vue » et médaillons

Filet mariné au fenouil et agrumes

Une verrine Bondelle fumée aux herbettes

Une verrine Taboulé et petites crevettes épicées

Terrines de canard aux noisettes « maison »

Saladines et pousses, deux choix de sauces

Frivolités

xxxxxx

Longe de veau rôtie à la sauge ou Pavé de filet de bœuf Périgourdine
cuisson lente

Panier de légumes

Gratin Dauphinois individuel

xxxxxxxx

Planche de fromages (cinq sortes)

Servis avec raisins, pain aux noix et beurre

xxxxx

Buffet de desserts et mignardises

Ou

Pièce montée des mariés

Café / thé

Chf.-66 / pers. & Chf.-80 personnel compris pour 6heures

Sans Fromage : Chf.-62/pers & Chf.-76 personnel compris pour 6heures

Salle partenaire: à Le Pâquier Chf.-300 / Sans les couverts Offerte Dès 100 pers/ Sans les couverts

2 Menu Gourmand

Dressé harmonieusement sur assiette

Demi-homard à la Parisienne

Crème de bolets ou velouté d'asperges

Sorbet abricot arrosé

Filet de bœuf cuisson lente,
Sauce Marchand de vin et sa garniture

Ou

Brochette de noix de veau,
Saveur aux morilles et sa garniture

Plateau du fromager

Fraisier (en saison)

Ou

Délice praliné chocolat

Chf.-72 par personne & Chf.-84 personnel compris pour 6heures
Chf.-68/pers. sans le plateau du fromager & Chf.-80 personnel compris pour 6h.

Salle partenaire: à Le Pâquier Chf.-300 / Sans les couverts.

Offerte Dès 100 pers/ Sans les couverts

Boissons

5

Aucun droit de bouchon. Nous vous proposons un forfait pour les vins et eaux minérales.

Liste de vins et minérales, bières, spiritueux à disposition.

Reprise des bouteilles non ouvertes.

Matériels

Des tables doivent être à disposition pour placer les plats, un prix forfaitaire peut être envisagé pour l'utilisation de notre vaisselle, les verres, le nappage. Le lieu de dressage doit être placé à l'abri des intempéries

Possibilité de louer

Machine à café, la vaisselle, les verres, les couverts sont à votre disposition

Personnel de service

5

Le personnel est rémunéré au comptant sur place. Prix à l'heure, tva incluse.

TABLEAU: Personnel nécessaire

Dès **31** convives, obligatoire et au minimum deux personnes de notre service est nécessaire pour assurer le bon déroulement de la manifestation; livraison en supplément et tarif horaire de l'employé Chf.-35/heure.

Le décompte des heures commence dès le moment où le personnel part des locaux de production et se termine au même endroit.

Nombre de Personnes	Chef de cuisine Chf.-45/heure	Sous chef Chf.-40/heure	Cuisinier Chf.-35/heure	Maître d'hôtel Chf.-35/heure	Service Chf.-25/heure	Aide et service vaisselle 22/heure
De 30 à 40			1		2	
De 41 à 60			1		2	1
De 61 à 80			1	1	3	1
De 81 à 100			1	1	3	1
De 101 à 120			2	1	4	1
De 121 à 140	1	1	1	1	5	1
De 141 à 160	1	1	1	1	6	1

Conditions

6

Modalités:

Les arrhes 50% à la signature du contrat, en cas d'annulation dans les 30 derniers jours, les arrhes seront restituées, un 10% sera retenu pour les frais de dossier sur le montant de la proposition globale.

Le nombre définitifs de convives doit être confirmés 15 jours avant la manifestation.

Prix et modalités de paiement

Nos prix s'entendent TVA incluse. Facturation en supp. pour la livraison et matériels nécessaire.

- marchandise : 2.4%

- service : 7.6%

Jusqu'à 500 CHF, payable net à la livraison.

Bon de livraison à signer à la réception de la marchandise; dès ce moment, nous déclinons toute responsabilité.

Le solde de la facture est payé au comptant ou exceptionnellement à 10 jrs. Net dès réception de celle-ci.

Le choix du menu devra être effectif **2 semaines avant la manifestation** et le nombre exact des convives devra être **confirmé 15 jours avant** :

- Le nombre de couverts commandés constituera la base pour la facturation.
- Si le nombre de personnes serait **inférieur** au nombre d'invités à la signature du contrat, une majoration de 10% du prix du menu et par personne vous sera facturé.

Nous nous réservons le droit de changer une partie ou le total du site web sans préavis. Dans ce cas, il est entendu que tous les contrats signés et tous les accords conclus seront maintenus.

La date de la manifestation est prise en compte lors de la signature du contrat.

- Toutes réclamations sont présent en compte le jour même de la manifestation.
- Tous les dégâts et pertes de notre matériel survenus sur le lieu de la manifestation et causés par le client seront facturés à la valeur à neuf.

L'établissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance d'un évènement exceptionnel, ou **d'un cas de force majeure**, et notamment en cas d'accident de la route, maladie...etc.

Une solution en fonction du type d'évènement serait envisagée. Dans le cas d'accident survenu sur la route le jour de la livraison, Les Gourmandines s'engagent à rembourser le dépôt versé. (50%).

Les Gourmandines n'est pas responsable pour:

- Les dommages causés aux appareils de cuisine mis à disposition par le client et utilisés lors de la manifestation, pour les pertes et disparitions de matériel mis à disposition par le client à moins qu'un inventaire n'ait été établi au préalable et signé par Les Gourmandines.



Merci de votre visite !