

Buffets

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

Buffets

Buffet à composer 1

Buffets froids et chauds forfaitaire 2

Les évènements, Mariage, Anniversaire...

Champêtre 2

Les embruns 2

Prestige 3

Buffets à thèmes 4

Matériel 5

Personnel de service 5/6

Conditions générales 6

Les buffets froids & chauds à partir de 30 pers.

Dès Chf.-45

Quatre entrées froides & Six salades. Un plat chaud & Un dessert et Gourmandises

Dressés harmonieusement et décorés sur miroirs et plats

« *Composez vous même votre menu idéal* »

**Pour un montant de Ch.-45/ pers.
Buffet froid et chaud et dessert**

Dès 30 personnes

Pour les buffets froids, 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.

Salle partenaire: A Le Pâquier 250 places assises Chf.-300

Contactez- nous pour un rendez-vous.

Entrées froides

- *Terrines de poissons du large*
- *Verrines fraîcheur selon saison*
- *Crevettes cocktail*
- *Tartare de filet de truite fumée et concombre au séré*
- *Carpaccio de saumon frais mariné au fenouil*
- *Saumon fumé et garnitures* Supp.Chf.-3/pers.
- *Saumon poché « Belle vue »*
- *Terrines de campagne*
- *Jambon de la borne*
- *Pâté en croûte*
- *Rillette de lapin et foie gras* Supp.Chf.-4/pers.
- *Vitello tonnato aux câpres*
- *Filet de porc aux herbes*
- *Effeuillade de jambon et melon*
- *Volaille rôtie et sa gelée*
- *Train de côtes de bœuf, sauce tartare* Supp.Chf.-3/pers.
- *Planche de salaison (cinq sortes).*Supp.Chf.-4/pers.

Salades d'accompagnement Dès 30 personnes

- *Diverses salades vertes (selon la saison)*
- *Salade de carottes aux pommes*

- *Salade de concombre au séré et aneth*
- *Racines rouges, oignons et persil plat*
- *Salade de maïs et poivrons*
- *Salade de tomates et oignons rouges*
- *Salade de céleri aux noix*
- *Salade de riz « Haïtienne »*
- *Salade d'haricots rouges*
- *Salade Russe*
- *Salade de choux rouges*
- *Salade de chou-fleur au yogourt et ciboulette*
- *Taboulé marocain et menthe fraîche*
- *Salade de fenouil et chou-rave*
- *Salade Grecque*
- *Salade de pomme-de-terre « Gruérienne »*
- *Salade de lentilles et lardons*
- *Salade mozzarella et tomates au basilic*
- *Salade « thaï » aux fruits exotiques*

Les deux sauces et vinaigrettes d'accompagnement

- *Sauce Calypso*
- *Sauce yogourt et aneth*
- *Sauce tartare*

- *Sauce à l'ail*
- *Sauce Thai*
- *Sauce Madras*
- *Vinaigrette balsamique*
- *Vinaigrette aux fines herbes*
- *Vinaigrette huile d'olive citron*

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement ou modification. Nous pouvons sur simple demande vous adresser la composition des salades. N'hésitez pas à nous contacter

Les plat principaux. Dès 30 personnes

Servis sur plat ou support chauffant,

« *Idéal pour buffet* »

- *Fricassée de porc au miel*
- *Emincé de poulet au lait de coco et curry*
- *Choucroute garnie*
- *Coq au vin*
- *Poule au « pot »*
- *Sauté de veau aux champignons*
- *Ragoût de bœuf au Pinot noir*
- *Jambon de la borne, lard, saucisson et choux*
- *Blanquette de veau à l'ancienne*
- *Pot au feu, à l'embeurrée de choux*

- *Navarin d'agneau « Primeur »*
- *Longe de veau rôtie, jus à la sauge* Supp.Chf.-6/pers.
- *Filet de bœuf tendre, marchand de vin* Supp.Chf.-8/pers.
- *Civet de chevreuil et sa garniture*
- *Paëlla Royale*

servie devant les convives

- *Sauce aux morilles en supplément*

*D'autres sauces vous seront proposées selon vos désirs, pour le plaisir de vos yeux et de votre palais.
(couleur - senteur – saveur)*

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

« Servis sur assiette, plat et support chauffant »

« Servis sur assiette, plat et support chauffant »

- *Filet de lapin à la moutarde ancienne* Supp.Chf.-5/pers.
- *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* Supp.Chf.-6/pers
- *Escalope de veau à la « Normande »* Supp.Chf.-7/pers.
- *Longe de veau, forestière* Supp.Chf.-7/pers.
- *Contre-filet rôti, sauce marchand de vin* Supp.Chf.-6/pers.
- *Filet mignon de porc au Cointreau et vin cuit* Supp.Chf.-7/pers.
- *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, ratatouille* Supp.Chf.-4/pers.
- *Filet de bœuf, sauce périgourdine et son fleuron aux champignons* Supp.Chf.-8/pers.
- *Mignons de veau flambés aux morilles* Supp.Chf.-10/pers.

« 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 vanille*
- ✚ *Filet de truite en nage au Noilly-prat*
- ✚ *Filet de sandre grillé au sésame, sauce beurre blanc*
- ✚ *Cassolette Océane, légumes primeurs*

« 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

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 circonstanceservie en salle (min.15 pers)*





Buffet Froid & chaud Champêtre **2**

Chf.-58 /pers Complet & Chf.-53/pers. sans fromages

Buffet d'entrées

Pain au feu de bois
Salade verte de saison (3 sortes)
Salades de crudités (3 sortes)
Saumon poché « Belle vue »
Salade de pomme de terre « Gruérienne »
Couronne de melons & chiffonnade de jambon
Tomate fourrée aux délices de la mer
Terrine du pêcheur
Fromage blanc aux herbettes

Buffet de viande

Pièce de veau rôtie, jus à sauge

**

Blanc de volaille Grand-Mère

Buffet de fromages (4 sortes)

Pain tranché, beurre, raisin et noix

Desserts

Assortiment d'entremets et ses gourmandises

Café/thé

Pour Chf.-12 de plus

Vos boissons: 1 dl/pers. de vin blanc sélectionné

1dl/pers. de vin rouge sélectionné

Eaux minérales plates et gazeuses & limonades

En sus la salle et le service

Les embruns

2

Buffet froid & chaud

Chf.-59 par pers. Complet & Chf.-54 par pers.sans fromages

Pain

Grand choix de salades composées

Salade créole aux fruits de mer

Dos de saumon et bouquet de crevettes

Truite marinée, crème aigrette citronnée

Rillettes de poisson fumé du large

Plats chauds

Flan de st-jacques et crevettes velouté vert

&

Brochette de veau au romarin

Féculent et accompagnement du maraîcher

Planche du fromager

Desserts 4 sortes

Café/thé

En sus la salle et le service

Buffet froid & chaud

Chf.-67 par pers. Complet & Chf.-62 par pers.sans fromages

Pain

Médaille de foie gras maison et ces complices gourmets

Salades composées

Couronne fumée du boucher

Champignons déglacés sur lit de mesclun

Timbale de crabe à la mangue et coriandre

Chèvre frais et fines herbes, sauce vierge

Plats chauds

Trilogie de poissons Océane

Médaille de bœuf à l'échalottes confites

Ou

Mignons de veau velouté de bolets

Féculent et accompagnement du maraîcher

Fromages d'ici et d'ailleurs

Entremet du pâtissier

Café/thé mignardises

En sus la salle et le service

Buffet à Thème

4

Chacune de nos prestations est une œuvre unique, adapté au lieu et à la culture du client. Nous vous proposerons des menus sur mesures en fonction de vos envies, et de vos goûts.



Déjeuner sur l'herbe

Chf.-40 par pers.

Pain au feu de bois

Salade de choux chinois et petits lardons

Salade carotte et pommes à la coriandre

Salade de céleri aux noix

Terrine de campagne

Plats chauds

Gigot d'agneau du Pays

Poulet rôti au romarin

Fromage

Gruyère et tomme nature

Desserts

Tarte aux poires et amandes

Salade de fruits

En sus la salle et le service

La dégustation

4

Chf.-36 par pers.

Au comptoir

Une bouteille pour 3 personnes

Sélection de la cave

Charcuterie campagnarde

Jambon de pays, Rosette, Saucisson à l'ail, Terrine de campagne, Rillettes, Andouille, cornichons, Moutarde

Salade et fromages affinés

Salade montagnarde lardon, Gruyère, faisselle.

Plateau de fromage affinés sélection maison

Ronde des pains

Pain au feu de bois, noix, spécialités

Bouchées sucrées

En sus la salle et le service

Buffet « Thaï »

4

Inclus décoration du buffet

Chf.-48.-par pers.

Salade de papaye verte Thaï

Salade de gambas à la sauce mangue

Soupe de crevettes citronnelle

Vermicelle au curry vert et légumes

Poulet sauté aux noix de cajou pimenté

Caquelon de fruits de mer au lait de coco

Salade de fruits frais

Assortiments de gâteaux Thaï

En sus la salle et le service

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

5/6

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

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 prises 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**, 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'engage 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 !



