

## LES APÉRITIFS

### *Proposition 1*

*CHF/ 18.00 pp.*

Planche du Terroir

*(Viande séchée, lard sec, jambon, saucisson)*

Plateau de fromage de nos régions

Mini tartelettes vin cuit

### *Proposition 2 10 pièces par personne*

*CHF 22.00 pp.*

Pâté en croute miniature, canapés assortis

Mini choux farcis au thon

Plateau de fromage de la région

Dips de légumes et farandole de sauces

Mini bouchées aux crevettes

Planche de salaison

Mini-tartelettes vin cuit

Mini-tartelettes citron



### *Proposition 3*

*14 pièces par personne*

*CHF 27.00 pp.*

Pâté en croute miniature, canapés assortis

Mini-choux farcis au thon, mini-bouchées aux crevettes

Plateau de fromage de nos régions

Dips de légumes et farandole de sauce

Planche de salaisons

### *Servi tiède*

Mini-rouleaux de printemps

Quiches assorties

Petits croissants au jambon

### *Sucré*

Mini-tartelettes vin cuit

Mini-tartelettes citron

Mignardises

*TVA 8.0% Inclusive*

Gruyère Traiteur GEO Sarl. - CP 374-1630 Bulle- Tél.026 919 86 51-Fax 026 912 28 91

[info@gruyere-traiteur.ch](mailto:info@gruyere-traiteur.ch) - [www.gruyere-traiteur.ch](http://www.gruyere-traiteur.ch) - TVA 670 846 – IBAN- CH29 0076 8250 1246 2150 6

## BUFFET DINATOIRE

CHF 39.00 par personne

(dès 25 personnes)

Canapés assortis  
Concombre farci à la grecque  
Verrine de guacamole et sa chips  
Brochette melon et jambon cru  
Brochette tomate mozzarella au basilic  
Mini brioches farcies

\*\*\*

Rouleaux de printemps à l'indienne  
Brochette de crevettes à l'ail  
Brochette de poulet  
Brochette d'agneau

\*\*\*

Crème catalane aux fruits de la passion  
Mousse framboise  
Verrine de tiramisù  
Brochette de fruits



*TVA 8.0% Incluse*

Gruyère Traiteur GEO Sàrl. - CP 374-1630 Bulle- Tél.026 919 86 51-Fax 026 912 28 91

[info@gruyere-traiteur.ch](mailto:info@gruyere-traiteur.ch) - [www.gruyere-traiteur.ch](http://www.gruyere-traiteur.ch) - TVA 670 846 – IBAN- CH29 0076 8250 1246 2150 6

## BUFFET FROID ET CHAUD 1

CHF 48.00 par personne  
(dès 15 personnes)

Terrine et pâté du Chef  
Poulet rôti froid  
Roast-beef à l'anglaise  
Charcuterie campagnarde  
Choix de salades assorties  
Pain paysan de la corbeille

\*\*\*

Jambon de campagne,  
sauce moutarde  
*ou*  
Carré de porc au romarin

Gratin dauphinois  
*ou*  
Pommes fondantes

Haricots au beurre

\*\*\*

Plateau de fromages du pays

\*\*\*

Tarte aux fruits ou au citron  
*ou*  
Flan vanille garni

## BUFFET FROID ET CHAUD 2

CHF 54.00 par personne  
(dès 20 personnes)

Cocktail de crevettes exotique  
Viandes des Grisons  
Jambon de campagne  
Petit lard sec en copeaux  
Roast-beef à l'anglaise  
Saucisson en feuilleté  
Œuf mimosa  
Choix de salades assorties  
Pain paysan de la corbeille

\*\*\*

Rôti de veau au Pinot Noir  
*ou*  
Gigot d'agneau aux champignons  
Nouillettes au beurre  
*ou*  
Riz sauvage  
Duo légumes

\*\*\*

Plateau de fromages du pays

\*\*\*

Mousse au chocolat  
*ou*  
Salade de fruits arrosée



TVA 8.0% Inclusive

### BUFFET FROID ET CHAUD 3

CHF 63.00 par personne  
(dès 25 personnes)

Saumon et truite fumé  
Jambon à l'os paysan  
Délices du Valais  
Saucisson en feuilleté  
Roast-beef à l'anglaise  
Poitrine de dinde rôtie ou fumée  
Sauce du Chef  
Choix de salades de saison  
Petits ballons de la corbeille

\*\*\*

Filet mignon de porc aux morilles  
*ou*  
Longe de veau au chasselas

Pommes savoyarde  
*ou*  
Tagliatelle au beurre  
*ou*  
Riz sauvage

Tomate provençale  
Branches d'épinard à la crème

\*\*\*

Mélange de fruits exotiques avec glace  
*ou*  
Petit buffet de desserts (5 sortes)

### BUFFET FROID ET CHAUD 4

CHF 72.00 par personne  
(dès 30 personnes)

Saumon fumé norvégien  
Œuf à la russe et mimosa  
Magret de canard fumé  
Jambon de Parme  
Spécialités des Grisons  
Pâté de veau à la gelée de Porto  
Terrine "Maison"  
Choix de salades assorties  
Pain paysan de fête décoré

\*\*\*

Mignons de veau aux morilles  
*ou*  
Filet de bœuf Wellington (ou  
Chateaubriand)  
Sauce Périgourdine

Tagliatelle au beurre  
Gratin de courgette et tomate aux herbes  
Farandole de légumes

\*\*\*

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs

\*\*\*

Buffet de desserts



TVA 8.0% Inclusive

Gruyère Traiteur GEO Sàrl. - CP 374-1630 Bulle- Tél.026 919 86 51-Fax 026 912 28 91

[info@gruyere-traiteur.ch](mailto:info@gruyere-traiteur.ch) - [www.gruyere-traiteur.ch](http://www.gruyere-traiteur.ch) - TVA 670 846 – IBAN- CH29 0076 8250 1246 2150 6