



EVENTS & SAVEURS

CATERING - TRAITEUR - EVENTS

VAUD - GENEVE - VALAIS

Events & Saveurs Sarl
Route d'Arzier 12 - 1273 Arzier-Le Muids
Tél. 022 366 01 53 - info@eventsetsaveurs.ch
www.eventsetsaveurs.ch

UNE HISTOIRE

A l'origine de ce service traiteur, Ulrich Indermühle, un homme indépendant passionné de cuisine.

Bénéficiant d'une formation de cuisinier, d'un diplôme de l'Ecole hôtelière de Genève et de nombreuses années d'expériences dans des établissements étoilés suisses, il décide, en 2000, de créer Events & Saveurs et de partager sa passion par le biais d'événements gastronomiques.

UN OBJECTIF

L'objectif premier d'Events & Saveurs est de faire vivre à ses clients, à travers des événements, d'authentiques expériences culinaires.

UN SAVOIR-FAIRE

Estimé pour notre savoir-faire et notre culture du goût, nous avons acquis nos compétences par l'expérience et par passion de la gastronomie.

DES PRODUITS

Les plats proposés sont réalisés à partir de produits frais et de saison. Nous mettons un point d'honneur à la sélection des matières premières en choisissant des fournisseurs locaux.

UN RÉSEAU

Events & Saveurs s'est entouré de partenaires répondants à nos exigences professionnelles afin de garantir une satisfaction client optimale.

UN AMOUR

Depuis presque 30 ans, nous partageons notre amour pour la cuisine et les domaines de charmes.

LABEL FAIT MAISON

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Les desserts proposés sur cette carte et qui sont signalés par un (sb) sont entièrement élaborés par l'artisan pâtissier Sébastien Brocard à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



TABLE DES MATIÈRES

APÉRITIFS.....	4
COCKTAIL DÎNATOIRE.....	9
FORFAITS BOISSONS.....	11
MARIAGE / MENUS.....	12
BUFFETS GOURMANDS.....	26
VINS ET BOISSONS.....	35
OPTIONS COMPLÉMENTAIRES.....	38



APÉRITIFS

Events & Saveurs Sàrl
Route d'Arzier 12 - 1273 Arzier-Le Muids
Tél. 022 366 01 53 - info@eventsetsaveurs.ch
www.eventsetsaveurs.ch

Amuse-Bouches Salés Froids

Mini Ratatouille au Pistou & Stick aux Olives (*)
Sphère de Saumon Sushi, Gelée de Concombre & Crème Fraîche (*)
Verrine de Potage du Sud au Piment d'Espelette
Jambon Tipo Parma de Penthalaz et Pain aux Olives
Petite Sucette de Foie-Gras de Canard au Chocolat Blanc & Pistaches
Verrine de Caviar d'Aubergine et Parmesan
Tonato de Volaille à l'Envers (*)
Mille-Feuille au Chèvre et Pesto de Roquette
Verrine Végétale & Huile d'Olive Pressée à Froid
Pain de Seigle, Beurre de Montagne & Viande Séchée
Assortiment de Mini Macarons au Foie Gras de Canard
Mini Club Sandwiches au Roastbeef
Crème Brûlée au Foie Gras de Canard
Sucette de Fromage Frais aux Noix Grillées
Verrine de Tartare de Noix de St-Jacques, Crème au Citron
Tomates d'Amour au Pavot
Transparence d'Avocat, Gaspacho & Fine Gelée
Cubisme de Melon & Pastèque au Jambon Serano
Soupe de Petits Pois & Chantilly
Rillettes de Saumon & Citron Confit sur Blinis (*)
Macarons Salés Colorés Tomate, Basilic
Rustico de Foie Gras de Canard à l'Armagnac, Fleur de Sel & Gelée de Fruits Rouges
Tartare de Saumon aux Herbettes & Crème Acidulée

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »



Amuse-Bouches Salés Chauds

Risotto Carnaroli Chlorophylle
Truffe de Bœuf & Chutney de Cassis
Verrine Végétale de Pomme de Terre Douce, Émulsion de Curry
Mini Cheeseburger Création
Manchons de Volaille aux Curry à l'Ananas
Noix de St-Jacques Rôties en Capuccino de Gingembre Frais
Verrine de Homard, Beurre Salé Végétal
Poêlée de Gambas Relevées au Saté, Carottes à l'Orange & Cumin
Noix de St-Jacques Rôties & Jambon Serrano

Baby Malakoff - Mini Ramequin (*) - Mini Pizza (*)

Saveurs du Monde (chaud)

Crevettes Tempura aux Saveurs Japonaises
Mini Brochette de Saumon Yakitori
Mini Brochette de Bœuf Mariné

Suggestions d'accompagnements

Canapés Délices (*)
« Jambon - Salami - Saumon Fumé - Œuf »

Éventail de Mini Navettes
« Fromage Frais aux Herbes - Jambon Cru - Thon / Tomate »

Assortiment de Bruschetta
« Tomate/Basilic - Tapenade d'Olive - Champignons Marinés & Origan »

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »

Suggestions d'accompagnements

Lard Confit aux Épices des Moines
Sélection de Petits Feuilletés Salés
Flûtes au Beurre (*)
Choix de Fromages Affinés, Pain aux Noix
Pain Surprise
Cake Trompe l'Œil Jambon / Olive
Tuiles au Parmesan

Mignardises

Tartelette au Citron et Pistache - Petits Fours Funky (*)
Brochette Méli-Mélo de Fruits du Verger - Verrine Framboises Séré à la Crème
Verrine Soupe de Mangue au Citron Vert - Crème Brûlée à la Verveine Sauvage
Panacotta Coulis de Framboises - Macarons Assortis
Choux de Minuit (*) : « Tiramisu Pistache & Sablé Fleur de Sel - Mousse Chocolat Noir & Noisettes Caramélisées »

« Glaces et Sorbets à l'Azote Liquide » - Prix selon nombre de personnes

Cakes « Pomme - Citron - Chocolat »

Nombre de sortes maximum salées / sucrées par personne

Pour 4 pièces par personne (choix maximum de 6 sortes)

Pour 6 pièces par personne (choix maximum de 9 sortes)

Pour 8 pièces par personne (choix maximum de 12 sortes)

Pour 12 pièces par personne « cocktail dînatoire »
(Choix maximum de 14 sortes, selon nombre de personnes)

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »



PROPOSITIONS D'APÉRITIFS

Juste pour Grignoter

Bruschetta Tomate / Basilic, Tapenade d'Olive, Champignons Marinés,
Cake Trompe l'œil Jambon / Olive, Flûtes & Feuilletés pur Beurre

Le Léger

Froid

Mille-Feuille au Chèvre & Pesto de Roquette
Sucette de Fromage Frais aux Noix Grillées
Rillettes de Saumon & Citron Confit sur Blinis
Dips de Légumes de Saison, Sauces Basilic, Curry Fruit, Ail

Chaud

Truffe de Bœuf & Chutney de Cassis
Verrine Végétale de Pomme de Terre Douce, Émulsion de Curry

L'Original

Froid

Macarons Salés Colorés Tomate, Basilic
Tonato de Volaille à l'Envers
Verrine de Potage du Sud au Piment d'Espelette
Chips Maison de Pomme de Terre & Betterave Rouge
Pain Complet Garni, dont
« Saumon Fumé, Mousse de Foie Gras, Purée d'Artichaut & de Tomate,
Fromage Frais Fines Herbes, Jambon Blanc »

Chaud

Mini Cheeseburger Création
Toast de Cabillaud, Moutarde & Crumble d'Herbes
Vol au Vent aux Morilles & Porto Blanc



COCKTAIL DÎNATOIRE

Events & Saveurs Sàrl
Route d'Arzier 12 - 1273 Arzier-Le Muids
Tél. 022 366 01 53 - info@eventsetsaveurs.ch
www.eventsetsaveurs.ch

COCKTAIL DÎNATOIRE

Amuse-Bouche Salés Froids

Sphère de Saumon Sushi, Gelée de Concombre & Crème Fraîche
Jambon Tipo Parma de Penthalaz et Pain aux Olives
Assortiment de Mini Macarons au Foie Gras de Canard
Tonato de Volaille à l'Envers
Mini Club Sandwiches au Roastbeef
Choix de Fromages Affinés, Pain aux Noix
Mousse de Petits Pois, Chantilly & Greubons de Canard

Amuse-Bouche Salés Chauds

Crème de Courge & Émulsion de Curry au Chaudron à la Cheminée
Mini Cheeseburger
Baby Malakoff
Parmentier de Bœuf à la Fleur de Thym
Risotto Carnaroli Chlorophylle
« Médiéval » :
Jambon à l'Os au Miel & Verjus à la Broche, Petit Pain aux Graines de Malt

Douceurs

Mignardises Funky
Panacotta Coulis de Framboises
« Médiéval » :
Tarte de Potimarron à la Cannelle
Chocolats au Gingembre

Ce choix peut être modifié selon vos désirs
Minimum 30 personnes

FORFAITS BOISSONS

1

Domaine de La Capitaine, Chasselas BIO - Reynald Parmelin
Rouge et Rosé du Pays de Vaud
Blanc Cassis, Hydromel, Bière
Cocktail de Fruits Frais de Saison « sans alcool »
Eau Minérale, Coca-Cola, Thé Froid
Jus de Pomme Fermier, Jus d'Orange

2

Domaine de La Montardière - Chasselas - Laurent Mugnier - Tartegnin
Rouge du Vigneron-Encaveur
Blanc-Cassis, Hydromel
Cocktail de Fruits de Saison « sans alcool »
Bière, Eau Minérale, Coca-Cola, Thé Froid
Jus de Pomme Fermier, Jus d'Orange

3

Champagne Veuve Alice Margot,
L'Archevesque - Saint-Saphorin - Louis Bovard
Château de St-Saphorin s/Morges - Grand Cru Assemblage Rouge - Propriété de Mestral
Bière, Eau Minérale, Coca-Cola, Thé Froid
Jus de Pomme Fermier, Jus d'Orange



VOTRE ÉVÉNEMENT

Events & Saveurs Sàrl
Route d'Arzier 12 - 1273 Arzier-Le Muids
Tél. 022 366 01 53 - info@eventsetsaveurs.ch
www.eventsetsaveurs.ch

LES MENUS

« All'Italiana »

Bruschetta à l'Huile d'Olive, Tomate & Basilic

Antipasti

Aubergines Grillées & Mozzarella de Buffala

Poivrons au Four à la Menthe, Filet de Sardine Mariné au Citron & Persil Plat

Jambon de Parme, Artichaut Gratiné & Olives Marinées

Salade de Fruits de Mer au Basilic

Entrée chaude

Tagliatelle, Pesto de Rucicola aux Noix & Pecorino

OU

Risotto aux Légumes Primavera

Plat principal

Veau au Four, Jus de Martini Blanc au Citron & Persil Plat

Végétales du Sud à l'Huile d'Olive

OU

Tagliata de Bœuf, Roquette & Parmesan

Desserts

L'Authentique Tiramisu

Sorbet au Citron de Sicile

Torta au Café

Provenance des Viandes & Poissons

Bœuf : Suisse / Angleterre / Paraguay / Uruguay - Porc : Suisse - Veau : Suisse / Allemagne
Volaille : Suisse / France - Agneau : Suisse / France - Féra : Suisse - Saumon : Norvège / Écosse
Crevettes : Asie - Foie Gras : France

« Les Menus Bistrot »

MENU 1

Entrée

Salade de Crevette, Concombre, Taboulé aux Epices

Plat principal

L'Aiguillette de Boeuf Mitonnée, Emulsion de Truffe
Gratinée de Purée de Pommes Violettes & Jardinière de Saison

Dessert

Crème Brûlée au Chocolat

MENU 2

Entrée

Terrine Maison Artisanale aux Pistaches , Tomates & Jeunes Légumes

Plat principal

Filet de Truite Rôti, Poireaux Juste Etuvés & Sauce Aioli

Dessert

Pannacotta aux Fruits Rouges



« Menu Printemps - Été »

Entrées froides

Salade Provençale aux Légumes Grillés, Mesclun & Huile d'Olive,
Les Gambas au Mélange d'Épices

OU

Carpaccio de Saumon & Vinaigrette de Gingembre,
Asperges Vertes (de mi-mars à fin mai) ou Méli-Mélo de Mesclun

Entrées chaudes

Risotto Carnaroli, Beurre au Basilic & Pressé de Tomate

OU

La Dorade « Unilatéral », Carottes Printanières & Émulsion de Coquillages

Plat principal

Magret Rosé aux Figues, son Jus de Martini Blanc et Persil

Risotto d'Orge Chlorophylle & Végétales de Saison

OU

Pièce de Veau aux Chanterelles (dès juin) ou Morilles à la Crème
Cocotte de Charlottes & Chips de Jambon Cru Valaisan & Végétales de Saison

Fromages

Buffet de Fromages du Maître Affineur

Pains Associés - Noix - Raisin & Poire

Desserts

Douceurs Gourmandes & Méli-Mélo de Fruits Rouges au Basilic

OU

Panna Cotta de Capuccino de Fraise et Macaron au Beurre Salé

OU

Gâteau des Mariés / d'Anniversaire - parfum à définir en page 23



« Menu Automne - Hiver »

Entrées froides

Pâté en Croûte Création & Fraîcheur de Feuilles

OU

Tartare de Poisson à l'Aneth, Caviar de Légumes aux Agrumes

Entrées chaudes

Ceviche de St-Jacques au Yuzu, Crème de Courge et sa Brisure de Noix

OU

Truite Rose en Filet, son Émulsion de Gamaret & Poireaux Frits

Plat principal

Double de Bœuf, ses Endives à l'Acacia Doux & son Jus aux Cornes d'Abondances

Le Dauphinois & Végétales de Saison

OU

Médallions de Pintade aux Choux Verts et Châtaignes, Jus de Volaille au Vin Doux

Le Dauphinois & Végétales de Saison

Fromages

Buffet de Fromages du Maître Affineur

Pains Associés - Noix - Raisin & Poire

Desserts

Douceurs Gourmandes, Oranges aux Pistaches, Miel Caramel

OU

Passion / Chocolat : « Fruits de la Passion, Crème de Chocolat Noir, Biscuit Clair »

OU

Gâteau des Mariés / d'Anniversaire - parfum à définir en page 23

« Menu Médiéval »

Entrées chaudes

Souplette à la Mode Taillevent
« Soupe Verte d'Épinards à l'Épeautre »

ET

Filet de Féra du Lac au Four
Lenticulas Noir, Poivre Tilfda

Plat principal

Aiguillette de Bœuf Braisée, au Vinaigre de Vin
Galette de Crééales, Purée Verte
Végétal du Château

Desserts

Verre d'Hypocras*
Blanc-Mangier,
Fruits Frais & Secs à l'Eau de la Rose

*Hypocras : nom qui rappelle celui d'Hippocrate, fondateur de la médecine grecque puis romaine et médiévale - témoigne de son statut médical. En fin de repas, cette boisson est préparée à base de vin rouge et servie comme digestif alors qu'à l'apéritif, elle sera préparée avec du vin blanc et ouvrirait les voies digestives »





« Menu Gastronomique »

Mise en Bouche du Chef

Entrées froides

Mesclun & son mi-cuit de St Jacques Safranées

Sucs San Marzano & Fraîcheur d'Herbes

OU

Confiturier de Foie Gras à l'Artichaut & Gelée de Pomme

Brioche, Fleur de Sel

Entrées chaudes

Bambou de Gambas & Courgettes Menthe, Émulsion de Mer sa Rouille, Craquants aux Olives

OU

Féra en Filet, Crumble d'Amandes, (selon arrivage)

Beurre au Mousseux, Pesto de Persil & Poivre Rose

Plat principal

Tournedos de Bœuf, Jus de Veau au Poivre Long, Bonbon Foie Gras Concassée de Pistaches

Le Darphin & Végétales de Saison

OU

Pièce de Filet de Veau Grillé, Émulsion de Cresson

Le Darphin & Végétales de Saison

Fromages

Buffet de Fromages du Maître Affineur

Pains Associés - Noix - Raisin & Poire

Desserts

Les Petits Délices sur Écrin de Chocolat

OU

Helvétie : « Mousse Chocolat Noir, Cœur à la Crème de Gruyère sur Nid de Meringue »

OU

Gâteau des Mariés / d'Anniversaire - parfum à définir en page 23

« Menu L'Audace »

Mise en Bouche du Chef

Crème de Potimarron & Siphon de Betterave

OU

Bisque de Crustacés & Siphon de Noilly Prat

Entrées froides

Foie Gras de Canard Mi-Cuit aux Figues, Pain d'Épice & Chutney d'Échalotes

OU

Queues de Cigales de Mer à la Vinaigrette au Gingembre & Pastel de Légumes,
Esturgeon de Frutigen Fumé

Entrées chaudes

Risotto Carnaroli Mascarpone, Ceviche de St-Jacques,
Basilic Frit & Œufs de Truite Fumée

OU

Pavé de Loup Sauvage, Capuccino de Pousse de Betterave
Sucette de Parmesan

Plat principal

Faux-Filet de Bœuf Rassis sur Os, Émulsion d'Estragon à l'Armagnac
Pomme en Mousseline à la Truffe & Végétales de Saison

Fromages

Sélection du chef d'un Buffet de Fromages du Maître Affineur
Pains Associés - Noix - Raisin & Poire

Desserts

Vanille Chocolat : « Crème Vanille de Madagascar, Mousse au Chocolat Noir pur Caraïbes »

OU

Yellow (sb) : « Sablé Breton Sésame, Carré Praliné Feuilleté, Palet Crémeux Citron »
Gâteau des Mariés / d'Anniversaire - parfum à définir en page 23



GÂTEAU DES MARIÉS & D'ANNIVERSAIRE À CHOIX

Caprice

« Fraisier ou Framboisier, Crème Vanille, Mousse de Fruits rouges, Sablé au beurre salé
Selon votre choix » - printemps / été

Privilège (sb)

« Onctueux Cœur d'Abricot, Délicat Crémeux au Chocolat Lacté,
Pistache & Pignons Croustillants » - printemps / été

Trois Chocolats

« Crème au Chocolat Noir, Lait et Blanc, Biscuit Ambre »

Agrumes

Mousse de Citron, Meringue Flambée, Biscuit Crumble aux Agrumes du Jour

Helvétie

« Mousse Chocolat Noir, Cœur à la Crème de Gruyère sur Nid de Meringue »

Mojito Glacé (sb)

« Dôme de Sorbet Menthe & Citron Vert, Craquante Meringue

Passion

« Fruits de la Passion, Crème de Mangue, Biscuit Clair »

& Pipette de Rhum Agricole » (2 tailles disponibles)

OU

Wedding-Cake (sb)

Supplément CHF 12.00 (H.T.) à rajouter au prix du menu
« Biscuit Américain - Blanc de Blanc »

OU

Buffet de desserts

Mousse de Chocolat Noir au Grand Marnier
Crème Brûlée à la Verveine
Sorbet Framboise Artisanal
Entremets de Fraises, Crème Vanille et Coulis de Fruits Rouges
Fruits Frais au Sirop de Fleur de Sureau
Île Flottante, Crème au Caramel à l'Orange



« Menu Mini Chevaliers »

Pour les enfants de 4 à 12 ans

Menu Dartagnan

Lasagne Maison

Dessert du Menu Adulte

Menu Mousquetaire

Poulet Grillé, Frites (*) & Ketchup (*)

Dessert du Menu Adulte

Menu Maître Duck

Hamburger Maître Duck

Pommes Frites (*) & Ketchup (*)

Dessert du Menu Adulte

« l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »





BUFFETS
GOURMANDS

LES BUFFETS

« Végétales & Broches »

« Printemps - Été »

Tomates Sélection & Pesto de Basilic à l'Ail
Mesclun aux Herbes Folles & Amandes Grillées
Aubergines & Courgettes Jaunes Grillées, Menthe & Huile de Calabria
Purée de Pois Chiches à l'Huile de Noix
Haricots Fins, Échalotes Confites & Épine Vinette
Champignons, Fenouil & Radis en Salade

OU

« Automne - Hiver »

Carpaccio de Betterave, Carottes & Figs Séchées
Lentilles Noires, Moutarde de Meaux & Noix de Cajou
Pommes de Terre Bleues au Gros Sel (si disponibles)
Brocolis, Fromage de Chèvre Frais & Zeste de Citron
Mousse de Chou Rouge aux Pommes et Airelles
Pain de Sucre & Graines de Grenade

Le Coquelet Rôti à la Broche (selon le lieu)
Aux Herbes Folles
Rösti Bernois

Fondant au Chocolat, Praliné, Amandes & Noisettes*
Brochettes d'Ananas*
*sur assiette

« D'Automne »

Terrine de Bolets, Salade de Mesclun, Chutney de Figs

Salade de Gambas aux Agrumes, Taboulé Fraîcheur

Cake Salé au Chèvre de La Praz, Figs & Jambon à l'Os

Salade de Riz Basmati au Thon & Végétales Automnales

Dip Ricotta & Crémeux de Basilic

Boeuf Rosé, Jeunes Pousses & Copeaux de Vieux Gruyères

Lentille du Pays en Salade, Oignons Rouges & Raisins

Suprême de Poulet Jaune, Endives Caramélisée & Sauce Légère Soja / Curry

Mousseline de Pomme de Terre & Végétales de Saison

Mousse de Chocolat Noir au Grand Marnier

Crème Brûlée à la Verveine

Sorbet Framboise Artisanal

Entremets de Fraises, Crème Vanille et Coulis de Fruits Rouges

Fruits Frais au Sirop de Fleur de Sureau

Île Flottante, Crème au Caramel à l'Orange





« Tendance »

Saumon Contemporain en Filet, Salade d'Algue & Sauce Soja au Wasabi

Verrine de Soupe Provençale au Pistou

La Transparence de Bœuf, Pesto d'Herbes & Éclats de Parmesan

Bocal de Champignons des Bois et Végétales Marinés

Tian de Végétales Frais et Bûche de Chèvre de Trélex, Vinaigrette d'Olive et Herbettes

Fraîcheur de Concombre, Tofu & Vinaigrette de Gingembre

Terrine Artisanale aux Figes Sauvages, Gelée de Pomme Verte

Risotto Carnaroli à l'Aubergine & Mascarpone

ET

Le Magret à l'Assemblage de Cépages Nobles

Végétales à l'Huile d'Olive

Buffet de Fromages du Maître Affineur

Pains Associés - Noix - Raisin & Poire

Fondant au Chocolat St-Domingue Somptueux, Croustillant

Mariage Savoureux de Chocolat Blanc aux Agrumes

Choux Caramélisés aux Pistaches

Crumble aux Fruits du Moment

Mille Sorbets : Mille-Feuille de Sorbet du Jour, Biscuit Macaron



« Plaisir »

Tartare de Féra du Lac à la Badiane, Blinis Aneth & Citron Vert
Saumon Fumé & Tomates Confites, Beurre de Cresson et Toast
Carpaccio de Lotte Mariné au Safran, Curry & Jeunes Pousses
Terrine du Sud Artisanale « Porc - Volaille - Olives - Tomates »
Cubisme de Melon & Pastèque au Jambon Tipo Parma de Penthalaz
OU Bavarois de Courge aux Cèpes Selon la Saison
Aubergines au Four « Mama Polo », Tomates Confites, Fromage de Brebis, Olives, Marjolaine
Jardin Fleuri
« Déclinaison Végétale - Légumineuses - Racines & Huile Pressée à Froid »

La Féra Beurre d'Agrumes

ET

Contre-Filet de Bœuf Beurre aux Herbes Folles

Le Dauphinois au Sbrinz & ses Végétales de Saison

Buffet de Fromages du Maître Affineur

Pains Associés - Noix - Raisin & Poire

Collection de Douceurs de Fruits Frais & Soupe de Framboise

Crème Brûlée au Thé des Moines

Mon Helvétie « Chocolat à la Crème Double de Gruyère »

Mille Sorbets : Mille-Feuille de Sorbet du Jour, Biscuit Macaron

Panna Cotta & Gelée de Kiwi



« Le Marché »

Stand Le Boucher

Steak Tartare de Bœuf à l'Armagnac,
Baguette de Maïs & Piment

Stand Le Meilleur de l'Italie

En Meule de Parmesan, Risotto aux Bolets &
Mascarpone
Bar à Pâtes : Pesto - Crème Parmesan - Tomate -
Sugo Antico

Stand Campagnard

Terrine Campagnarde aux Pistaches et Sud,
Foie Gras Mi-Cuit au Chocolat Blanc
Brioche au Beurre

Stand La Mer

Fruits de Mer
Fines de Claire, Gillardeau, Gambas,
Crevettes BIO, Bigorneaux, Oursins
La Rouille Maison, Vinaigrette à l'Échalote,
Citron, Pain de Seigle & Beurre Salé

Stand Healthy Junkfood

Street Food
Hot-Dog, Saucisse à Rôtir, Oignons Caramel, Volaille
Ketchup Maison, Burger Bœuf de Genolier, Sauce BBQ -
Cheese Raclette d'Alpage,
Le Végétarien Tofu Crème Fraîche à l'Ail

Stand L'Alpage

Fromages d'Alpages AOC, Pains Associés,
Noix, Raisin & Poire,
Chutney Cassis à l'Oignon

Stand Les Confiseurs

Les Sweets
Glaces & Sorbets Maison, Charrette à l'Italienne
Tartes Sucrées sous toutes leurs formes

Stand Détox ou Santé

Jus Frais : Légumes BIO mixés minute en Cocktails

Stand Du Vin - Dégustation à l'Aveugle

Les Crus au verre, partage de la passion du vin avec le
vigneron

Propositions modifiables à votre guise
(Stands Grillades, Raclette, Crêpes, Japonais)

Minimum 100 personnes pour l'organisation de tous les stands





Ces produits régionaux peuvent être intégrés dans nos menus selon la saison, la disponibilité et avec un ajustement de prix.

Poisson

1. **Aquaponic Gardens GmbH**
Baramundi
Paul Wreford
Stickerelstrasse 17, 8362 Balterswil
www.fishngreens.ch
2. **gourmet-fisch GmbH**
Sandre
Thomas Muri & Reto Kaufmann
Feldhof 1, 6247 Schötz
www.koenigs-zander.ch
3. **Valperca SA**
Perche
Bodmerya, 3942 Raron
4. **Guibert Pisciculture SA**
Truite brune, truite saumonée, ombie
Forellenzucht Giessenhof
Giessenhof 952B, 3123 Belp
www.guiberpiscicultures.ch
5. **Brüggli-Forellen GmbH**
Truite brune, truite saumonée, ombie
Familie Reichmuth
Steinerbergstrasse 38, 6417 Sattel
www.forellen.ch
6. **Fischzucht Bremgarten**
Truite brune, truite arc-en-ciel, truite saumonée, ombie
Thomas Rüppel
Vogelsangstrasse 8, 5620 Bremgarten
www.fischzucht-bremgarten.ch
7. **Swiss Alpine Fish AG**
Truite saumonée, saumon
Camp di Polac, 6558 Lostallo
www.swisslachs.ch
8. **Pêcheur Professionnel**
Corégone, brochet, truite lacustre
Deli Osmanq
Route du Cordon, 1260 Nyon
www.asrpp.ch/lacs-et-pecheurs
9. **Junod Pêcherie**
Corégone, brochet, truite lacustre
Denls Junod
Place du Joran 5, 2012 Auvier
www.asrpp.ch/lacs-et-pecheurs
10. **Pêcheur Professionnel**
Corégone, brochet, truite lacustre
Nicolas Chevalier
Rue des Pêcheurs 1, 2012 Auvier
www.asrpp.ch/lacs-et-pecheurs
11. **Pêcheur Professionnel**
Corégone, brochet, truite lacustre
Nicolas Chevalier
Château 15, 1422 Grandson
www.asrpp.ch/lacs-et-pecheurs
12. **Pêcheur Professionnel**
Corégone, brochet, truite lacustre
Claude Nicollier
Rue de la Pisciculture 6, 1426 Concise
www.asrpp.ch/lacs-et-pecheurs

Viande

13. **Sattler Vieh- und Fleischhandel GmbH**
Angus
Andreas Kunz
Strandbadweg 5, 8610 Uster
www.sattler-fleisch.ch
14. **Sattler Vieh- und Fleischhandel GmbH**
Angus
Samuel Oehninger
Muristrasse 10, 5628 Althäusern
www.sattler-fleisch.ch
15. **Sattler Vieh- und Fleischhandel GmbH**
Angus
Josef Probst-Vogt
Schneehof 436, 4712 Laupersdorf
www.sattler-fleisch.ch
16. **Sattler Vieh- und Fleischhandel GmbH**
Angus
Thomas & Rita Böhmann
Sädelhof, 8965 Berikon
www.sattler-fleisch.ch
17. **Wild aus Hittnau**
Gibier
Familie Holenstein
8335 Hittnau
18. **Kani-Swiss GmbH**
Lapin du Freiamt
Familie Näf
Isenbergswil/Geltwil, 5637 Beinwil
www.schweizerkaninchen.ch
19. **Gefu Oberle Gruppe**
Veau d'élevage spécial
Familie Oberle
Huebmatstrasse 4, 6221 Rickenbach
www.gefu-oberle.ch
20. **Zwahlen, Fachgeschäft für Lammfleisch**
Agneau d'herbe et cabris de l'Oberland bernois
Peter Zwahlen
Uttigenstrasse 138, 3603 Thun
21. **Hof Peter Scherer Hof Heinrich Burkhardt**
Porcelet
6331 Hünenberg

Volaille

22. **Bianchi Geflügel AG**
Poulet Alpstein
Koch, Hofstadl
Albertschwil 585, 9200 Gossau
www.hofstadl.ch
23. **Bianchi Geflügel AG**
Poulet Alpstein
Segmüller
Gähwilerstrasse 26, 9533 Kirchberg
www.alpsteinpoulet.ch
24. **Bianchi Geflügel AG**
Poulet Alpstein
Familie Bösch
Hagtobel 1292, 9630 Wattwil
www.alpsteinpoulet.ch
25. **Bianchi Geflügel AG**
Poulet Alpstein
Familie Manser
Schwendetalstrasse 54, 9057 Schwende
www.alpsteinpoulet.ch
26. **Bianchi Geflügel AG**
Poulet Alpstein
Familie Steinmann
Isel 1A, 8867 Niederurnen
www.alpsteinpoulet.ch
27. **Geflügelgourmet AG**
Poularde au Ribelmais
Alex Marlen Länzlinger
Ehratsrick 366, 9612 Dreien
www.gefluegelgourmet.ch
28. **Geflügelgourmet AG**
Dinde gourmet
Schweitzer Alex
Hof Schwarzenbach, 9200 Gossau
www.gefluegelgourmet.ch
29. **Geflügelgourmet AG**
Canard de l'Appenzell
Anita und Franz Rutz
Kloster St. Ottilia, 9428 Grimmenstein in Walzenhausen
www.gefluegelgourmet.ch
30. **Geflügelgourmet AG**
Oie Ribol
Familie Eugster
Im Gehrenhof 6, 9450 Lüdingen
www.gefluegelgourmet.ch
31. **Geflügelgourmet AG**
Oie des Alpes
Familie Jenny
Alp Plätsch, 9475 Sevelen
www.gefluegelgourmet.ch
32. **La Belle Luce SA**
Poulets fermiers Gruyère
Rte de Broc 53
1663 Epagny
www.la-belle-luce.ch

VINS & BOISSONS

A chacun sa formule, sous forme de forfait ou à la consommation

LES FORFAITS

1

Pinot-Blanc « Le Prieuré » AOC, Alfred Necker, Satigny
Syrah La Baume, Vin de Pays d'Oc
Eau Minérale
Café, Thé
Croquants Chocolat Cacao

2

Domaine La Colombe, Pinot-Gris, Raymond Paccot, Féchy
Pinot-Noir Vaudois BIO Domaine de la Capitaine,
Reynald Parmelin, Begnins
Eau Minérale
Café, Thé
Croquants Chocolat Cacao

3

Pinot-Gris, Domaine de l'Orme, Jean-Daniel Gauthey,
Arnex-sur-Orbe
Cave Mirabilis, Assemblage de Rouges, Pierre-Yves Poget,
Agiez
Eau Minérale
Café, Thé
Croquants Chocolat Cacao

4

Florilège, Chardonnay, Henri Cruchon, Échichens
Le Clos Rouge, Clos du Châtelard, Villeneuve
Eau Minérale
Café, Thé
Croquants Chocolat Cacao



CARTE DES VINS

	CL	CHF
Blancs suisses		
Sauvignon blanc, La Dîme, Genève	75	
Chardonnay, Domaine du Crochet, Grand Cru, Mont-sur-Rolle	75	
Château de Dully, Grand Cru, Dully - Certifié en Biodynamie depuis 2014	75	
Domaine de Fischer, Grand Cru, Féchy	75	
Domaine de la Bolliattaz, Grand Cru, Villette	75	
Clos Blanc, Clos du Châtelard, 1er Grand Cru, Villeneuve	75	
Gloria in Excelsis, Assemblage, Domaine du Montet, Bex	75	
Rouges suisses		
Gamaret, Alfred Necker, Le Prieuré, Satigny	75	
Pinot Noir, Château de Dully, Grand Cru, Dully - Certifié en Biodynamie depuis 2014	75	
Pinot Noir, Château de Vincy, Grand Cru, Gilly - Élevé en barrique de chêne	75	
Gamaret/Garanoir, Château de Vullierens, Grand Cru, Morges	75	
Clos Rouge, Assemblage, Clos du Châtelard, Grand Cru, Villeneuve	75	
Anthologie, Assemblage, Clos du Châtelard, Grand Cru, Villeneuve	75	
Humagne/Cornalin, Domaine de la Muraz, Sion	75	
Blancs étrangers		
Chardonnay, Bodega Nuviana, Espagne	75	
Roero Arneis, Fontanafredda, Italie	75	
Rosé étranger		
Domaine Saint-André de Figuière, Côtes de Provence, France	75	
Rouges étrangers		
Gigondas, Domaine du Grand Montmirail	75	
Réserve Les Limberts, Saint-Saturnin, Coteaux du Languedoc, France	75	
Bordeaux, Château Lamarque, Haut-Médoc	75	
Bordeaux, Château Austerlitz, Saint-Emilion, France	75	
Santenay, 1er Cru, Clos Rousseau, Côte de Beaune, France	75	
Rubio, Montalcino Rosso, Toscane	75	
Rioja, Viña Pomal Centenario, Crianza, Espagne	75	

Propositions modifiables à votre guise, un large choix s'offre à vous dans notre œnothèque.

CARTE DES VINS

	CL	CHF
Champagnes		
Joseph Perrier, Cuvée Royale, Blanc Brut	75	
Veuve Alice Margot	75	
Laurent-Perrier	75	
Mousseux suisses		
Val d'Eve, Blanc Brut Réserve	75	
Val d'Eve, Rosé Demi-Sec, Grande Cuvée	75	
Cœur de Cuvée - Henri Cruchon	75	
Mousseux italiens		
Prosecco	75	

Propositions modifiables à votre guise, un large choix s'offre à vous dans notre œnothèque.

MINÉRALES

	CL	CHF
Eau minérale - plate & gazeuse	100	
Coca-Cola - thé froid	100	
Jus de fruits	100	
Bière Boxer	33	

APRÈS LE REPAS

	CL	CHF
Café Nespresso, thé & infusion		
Digestifs au choix	2	

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

Art de la Table

Housses de Chaises - Décoration Florale - Vaisselle Médiévale - Nappes & Serviettes de couleur Fontaine à Cocktail - Table Impériale - Haie de Torches - Dîner aux Chandelles à Pampilles Photophores Baroques - Tente VIP - et plus encore.....

Repas à Thème

Barque de Fruits de Mer - Paëlla Cuisinée sur Place - Menu Oriental - Menu Italien
Cochon de Lait à la Broche
Dégustation de Fromages Suisses Artisanaux en Costume D'Armailli
Live Cooking dans nos Jardins

Animations pour accompagner votre Repas

Magicien - Danses Orientales - Imitation Elvis Presley - Meurtres & Mystères
Trompettes Thébaines - Serveurs Médiévaux - Dégustations : Vins d'Exception Suisses
Swiss Yerba Buena Creole Jazz Band - Mariachi Quetzal de Suisse - DJ - Bar - Cocktails

Cadeaux de départ

Possibilité d'offrir un petit cadeau de départ à chaque convive.
Une manière élégante de remercier ses invités et de finir sur une bonne note.

Prix sur demande

