

Choisissez vos pièces cocktails, adressez-nous un mail via notre formulaire de contact ou ...
Retirez votre commande en cuisine, <https://www.google.ch/maps/place/Chemin+de+la+Montagne+136,+1224+Ch%C3%A0ne-Bougeries/@46.2013117,6.1876836,13z/data=!4m2!3m1!1s0x478c6fef7f15b3db:0xe4f5dcd07b44e41>

4 modes de livraisons en bas de page :

Nous préconisons :

Apéritif avant dîner : **5 pièces / pers.**

Cocktails de 45 min. à 1h00 : **8 pièces / pers.**

Cocktails de 1h00 à 1h30 : **minimum 12 pièces / pers.**

Cocktails de 1h30 à 2h00 : **minimum 16 pièces / pers.**

Durée de soirée supérieure à 2h30 de réception : **minimum 14 pièces / pers. si 1 plat chaud et 1 dessert servis au buffet.**

Ô L'accueil

prix à l'unité (hors taxes)

- 52.- Pain brioché surprise fourré de 1kg (environs 50 pièces)
- 25.- Feuilleté de sésame, cumin, saumon, olive (500gr)
- 25.- Glisses au parmesan & aux dés de chorizo (500gr)
- 16.- L'ardoise de charcuterie, petits pickles et pain aux noix (quantité pour 10 pers.)
- 12.- L'ardoise de tacos et guacamole maison (quantité pour 10 pers.)
- 13.- L'ardoise de grosses Olives vertes & noires d'Italie, dés de parmesan (quantité pour 10 pers.)
- 39.- Ramequins aux légumes et aux fromages



Ô Pièces salées froides

1 bouchée

- Croustade de volaille au curry jaune
- Croustade de tartare au saumon, fromage frais aux fines herbes
- Croustade de légumes aux pignons torréfiés
- Sablé parmesan reblochon au pesto de roquette
- Sablé au cumin & fromage frais
- Sablé au thym, fromage de chèvre au miel de nos Alpes
- Blinis de serré frais aux copeaux de jambon cru
- Blinis d'houmous & légumes de saison grillés, olives noires
- Blinis de magret fumé et son chutney de fruits
- Blinis de rilette de thon aux aromates & piment d'Espelette

1.80.- / pièce (hors taxes)



Notre chef se réserve le droit selon les saisons et les arrivages des produits à de légers changements

Ô Pièces salées froides

2.40.- / pièce (hors taxes)

(Minimum de commande, 20 pièces par série)

2 bouchées

Briochine de pâté de campagne à la compotée d'oignons rouges

Mini Bagnat à la Niçoise

Brochette de melon, jambon cru & menthe fraîche

Brochette de tomate « Ananas », « Cornue » & mozzarella d'Italie au pesto

Dip's de légumes en cône de verre & ses sauces : mayo curry, cocktail, blanche.

Tartare de bœuf à la moutarde gros grains, cèpes confits, pain multicéréales toasté

Tartare de St Jacques à la mangue et coriandre fraîche en cuillère

Tartare de thon rouge au citron vert, sésames grillés, Radi blanc

Tartare d'Olives & anchois, fromage frais, piment d'Espelette

Tartare de canard & mousse canard, noix, pomme verte, pain Anglais



2 bouchées (6 cm en longueur ou de diamètre)

Pain anglais de truite à l'aneth et fromage frais aux herbes folles

Focaccia de saumon « Gravlax »

Naan indien, fleur de raifort et saumon au naturel

Mini bagel de rilette de Féra et roquette

Mini bretzel à la tomate et mozzarella

Mini navette aux sésames de crevettes roses et iceberg

Mini mauricette fourrée rucola et jambon de Parme

Mini mauricette au pavot, poulet fermier, mayonnaise au curry doux

Briochine de foie gras aux abricots

2.40.- / pièce (hors taxes)



Ô Japonais...

de 1.70 à 2.90.- / pièce (hors taxes)

Dressés sur plateaux de bambous, wasabi, gingembre confits frais, soja.

Plateaux de nigirizushis, plateaux de temakizushis, plateaux de makizushis

Plateaux de chumakis, plateaux de futomakis, plateaux de sashimis

Plateaux d'hosomakis, plateaux de california rolls, spicy rolls...

et nos plateaux d'assortiments de « zushis »... *à vos baguettes...*





Notre chef se réserve le droit selon les saisons et les arrivages des produits à de légers changements

Ô Cuillères et verrines salées

2.70.- / pièce (hors taxes)

2 bouchées

Cuillère de thon aux sésames, sur légumes croquants

Cuillère de bœuf sauce gribiche

Cuillère d'agneau sauce Andalouse

Bocal de Parfait de poivrons doux et sa crevette à la citronnelle

Bocal de courgettes, concassé de tomate et chèvre frais aux herbes de la Provence

Verrine de taboulé au poulet mariné, coriandre et citrons confits

Verrine de chèvre frais, mousse de betterave rouge et dés de pommes vertes

Verrine de lentilles du canton au foie gras, canard fumé, vinaigrette de framboise



Ô Pièces chaudes salées

2.40.- / pièce (hors taxes)

2 bouchées

Croq'monsieur à la dinde fumé ou Croq'madame au saumon

Cigares de poulet au basilic Thaï

Fricassée de champignons des sous-bois au beurre d'ail en croustade

Fricassée de dés d'artichauts et coriandre en croustade

Crevette frite & spaghettis de pomme de terre, sauce aigre douce



Ô Pièces chaudes salées

2.70.- / pièce (hors taxes)

2 bouchées

Ardoise de pomme Ratte creusée, fleurs de sel, Vacherin Fribourgeois fondant, épices

Poêlée de grosses crevettes au gingembre et citronnelle en pirogue

Cromesquis de foie gras aux pistaches torréfiées en pirogue

Brioche de saucisse de veau safranée en Ardoise

Mini hamburger de bœuf au fromage fondu en Ardoise

Brochette d'agneau mode provençale

Brochettes d'agneau aux pruneaux d'Agen

Brochette de légumes grillés à l'italienne au jus naturel réduit

Brochette de volaille au curry doux et brisures de cacahuètes grillées



Suite des pièces chaudes salées ...

- Brochette de bœuf sauté façon Thai
- Brochette d'espadon au lait de soja, coco et combawa
- Brochette de piccata de veau à la Milanaise et tomate au four
- Cassolette de St jacques sur lit de ratatouille à l'orientale
- Cassolette d'endives aux fromages gratinées façon "Grand-Mère"
- Cassolette de truite aux herbes, beurre blanc, sur lit de poireaux
- Cassolette de «sot-l'y-laisse» à l'estragon, carottes confites

2.70.- / pièce (hors taxes)



Ô Soupettes

Les chaudes (1 dl)

- Soupette de brocoli & pomme de terre
- Soupette de courgette au curry
- Soupette de potimarron & graines de sésames torréfiés
- Soupe de châtaignes, chantilly au parmesan

2.- / pièce (hors taxes)



Les froides (1dl)

- Verrine de gaspacho et brunoise de légumes
- Soupe glacée de melon jaune, pastèque, fraises et menthe
- Gaspacho multiple de tomate, dés de concombre et basilic

Ô Sucrées

1 bouchée

- Chocolat noir praliné artisanal, Mini opéra, Sushi de fruits, Baba au café et chantilly
- Tartelette de purée de marrons à la crème vanille, Tartelette citron & zeste de Combava
- Tartelette aux fruits de saison, Tartelette au chocolat noir, brisure de nougatine
- Dôme de mousse de poire ou framboise.
- Assortiments de petits fours artisanaux 100gr.
- Assortiments de petits fours artisanaux de Noël 100gr.

2.10.- / pièce (hors taxes)

7.50.- / 100gr. (hors taxes)

8.- / 100gr. (hors taxes)

Ô Douceurs

2.50.- / pièce (hors taxes)

2 bouchées

Fraisier à la crème mousseline et parfum de rhum vanillé
Crèmeux de romarin à la framboise et son biscuit
Mousse violette aux morceaux de poire sur génoise
Mousse de safran à la banane flambée sur fond sablé
Tartelette au chocolat noir, brisure de nougatine



Ô verrines et cuillères

2.70.- / pièce (hors taxes)

2 bouchées

Mini parfait de pana cotta au thé vert Sencha ou parfait des îles à l'ananas et passion
Bavarois à la cannelle, aux pommes poêlées, caramélisées
Sabayon au champagne, pêches ciselées au vin blanc et épices
Riz vanillé à la confiture de lait et caramel de lait
Duo de mousse de chocolat au lait & pétale de rose
Fruits frais au sirop de menthe fraîche
Tiramisu della nonna au cacao amer
Mousse réglisse aux poires



Notre chef se réserve le droit selon les saisons et les arrivages des produits à de légers changements

4 modes de fonctionnement pour vous accompagner dans votre événement :

- 1) Prestation complète
- 2) Livraison nourriture, matériel + aide à l'installation + reprise
- 3) Livraison nourriture + reprise
- 4) Retrait nourriture en nos locaux

Indiquez votre formule de livraison 1, 2, 3 ou 4 sur notre formulaire de contact :

<http://www.osaveur-traiteur.ch/contact-et-services/>