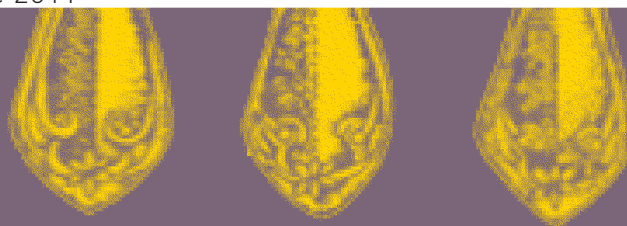




CATALOGUE TRAITEURS 2011

PLUSIEURS PROPOSITIONS DE MENUS À DÉCOUVRIR.
CHAQUE FORMULE POUVANT ÊTRE PERSONNALISÉE.

Version 12 octobre 2011



BALET CHRISTIAN St-Léonard
BTB SA Orsières
CUISINE EVASION Conthey
LA GRENETTE SA Conthey
PELLET SA St-Léonard
ZENHÄUSERN Sion

APERITIF**COCKTAIL DINATOIRE****MENU****BUFFET****STANDARD**

CHF 13.00
Zenhäusern

Mini-canapé classique
Mini-canapé poisson
Mignardises salées
Roulades de seigle (saumon, viande séchée, fromage frais)
Pain-party Nordic
Roulade de saumon fumé à l'aneth

PLAT VALAISAN

CHF 14.00

Viande séchée IGP VS - Jambon cru - Lard
Seigle tranché AOC VS
Fromage du pays Valdor AOC - Tête de Moine
Cornichons, oignons

CONVIVAL

CHF 14.50
Balet Christian

Minis canapés ronds : viande et poissons
Minis croissants au jambon
Feuilletés aux poireaux
Tranche Mosaïque
Plats en pain ballons garnis : Viande séchée, jambon cru, lard, saucisses
Fromage
Mignardises sucrées

VÉGÉTARIEN

CHF 15.00
Zenhäusern

Mini-canapé tomate-mozzarella, asperges, œufs
Barquette de céleri au fromage
Saladine de taboulé
Plat de fromage
Pain de seigle coupé-beurré
Pain-surprise végétarien (œufs, fromage frais, tomates-mozzarella, café de Paris, mousse d'asperges)

MISE EN BOUCHE

(dès 30 personnes)

CHF 15.50
BTB SA

Mélange de viandes froides et fromages de la région
Dips de légumes – choix de sauces
Cupcake aux olives, beurre de basilic
Croissants au jambon
Mini pizza
Cupcake au potiron, chantilly à la cannelle
Tartine de magret de canard fumé aux poires
Toasts au saumon fumé
Toasts au fromage à raclette du Valais AOC
Toasts au salami
Mini pâté en croûte maison
Corbeilles de fruits de saison

SÉDUNOIS

CHF 16.50
Zenhäusern

Pain Party seigle (viande séchée, jambon cru et fromage)
Mini-canapé valaisan
Mignardises salées (seigle avec lard et raisin, seigle avec saucisse et pruneaux séchés, roulade de seigle au fromage, vol au vent au fromage d'alpage et confiture de framboise, bis pavot à la viande séchée, délice au jambon cru)
Mini bouchée à la mousse de fromage de chèvre
Dés de sérac au jambon cru du Valais
Demi abricot sec à la mousse de viande séchée et noix
Verrine de fromage frais, viande séchée et pain de seigle

Les prix mentionnés s'entendent par personne

BELLE SAISON*(dès 30 personnes)*

CHF 18.00

BTB SA

Mélange de viandes froides
 Plateau de fromages de la région
 Tartine de jambon cru maison, rucola et mousse de brebis de Verbier
 Croissants au jambon
 Toast tapenade et magret de canard fumé
 Mini brochettes de melon et jambon cru
 Tartine de tomates et mozzarella
 Assortiment de feuilletés
 Brochette de saumon mariné à l'aneth
 Tartelette de fine ratatouille aux anchois
 Mini vol-au-vent de cocktail de crevettes
 Tartine d'asperges et saumon fumé
 Mini pâté en croûte maison
 Dips de légumes – choix de sauces
 Corbeilles de fruits de saison

VALAISAN

CHF 19.00

Pellet Alphonse SA

Minis canapés assortis sur pain de seigle AOC
 Crostini tartare de viande séchée
 Crostini tartare de bœuf Hérens
 Mini quiche valaisanne (servi chaud)
 Bouchée Calvalais
 Tranchette tarte aux pommes flon

ENTREMONT*(dès 30 personnes)*

CHF 25.00

BTB SA

Mélanges de salaisons d'Entremont
 Pain de seigle AOC
 Plateaux de fromages de l'Entremont
 Tartine de saucisse d'Entremont pur bœuf, copeaux de vieux chèvre de Bruson
 Tartelette au fromage d'alpage
 Panna cotta aux bolets et poêlée de chanterelles
 Paupiettes de viande séchée au sérac et thym
 Grisini au jambon cru
 Verrine de bavarois à la tomate et mousse de sérac de Bruson
 Cuillère de tartare de truite de Champex au yogourt de brebis de Verbier
 Mini cake aux griottines et pistaches
 Verrine de panna cotta et coulis de fruits rouges
 Mini tartelettes au citron
 Corbeille de fruits de saison

CLASSE

CHF 21.50

Balet Christian

Brioche au foie gras
 Brochettes de gambas et fruits
 Brushettas aux olives
 Jambon cru et melon
 Minis canapés aux crevettes
 Minis canapés au rosbif
 Raviolis aux champignons
 Tartare de saumon
 Vol-au-vent thon et avocat
 Mignardises sucrées

CLASSIQUE

CHF 29.00

Balet Christian

Froid

Minis canapés au rosbif
Minis canapés cœur au saumon
Brioches au foie gras
Brochettes gambas et fruits
Brochettes de figues et gorgonzola
Verrines tomates pesto
Verrines aux champignons
Verrines cocktail de crevettes
Minis sandwichs poulet-curry
Croustillants magret de canard
Plat valaisan
Fromages rebibes et tommes
Seigle AOC beurré

Sucré

Mignardises sucrées

VALAIS*(dès 50 personnes)*

CHF 40.00

BTB SA

Froid

Tartine de jambon cru maison, rucola et mousse de brebis de Verbier
Tartine d'asperges et saumon fumé maison
Chips de pommes-de-terre à la saucisse d'Entremont pur bœuf
Toast de pain de seigle et mousse de sérac à la viande séchée
Cupcake au potiron, chantilly à la cannelle
Tartine de lard sec, beurre salé aux herbettes

Chaud

Mini quiche saviésanne
Ragoût de pommes-de-terre au fendant et raclette AOC du Valais
Risotto aux champignons de saison et dés de ris de veau
Crème de courge
Brochette de poulets marinés au miel d'Entremont
Duo de rouelles de saucisson maison, fumé et non fumé

Sucré

Mousse au chocolat

URBAIN

CHF 43.00

Zenhäusern

Froid

Feuilletés salés assortis (cravates tomate séché, strudel au jambon cru et asperges, chips de seigle, rissole fromage d'alpage)

Pain Party seigle (viande séchée, jambon cru et fromage)

Mini-canapé valaisan

Mignardises salées (seigle avec lard et raisin, seigle avec saucisse et pruneaux séchés, roulade de seigle au fromage, vol au vent au fromage d'alpage et confiture de framboise, bis pavot à la viande séchée, délice au jambon cru)

Mini bouchée à la mousse de fromage de chèvre

Dés de sérac au jambon cru du Valais

Demi abricot sec à la mousse de viande séchée et noix

Verrine de fromage frais, viande séchée et pain de seigle

Chaud

Mini saucisse de veau au lard sec

Mini bouchée aux chanterelles

Pommes raclette farcies au lard et fromage d'alpage

Galette de polente aux champignons et lard

Arancini au fromage frais et herbes

Mini-quiches (fromage de nos montagnes, tomates, lardons-oignons, truite-safran)

Sucré

Mignardises sucrées (Framboisine, délices aux abricots et suprême à la malvoisie)

Mini verrines (Choco-Abricotine, Williamine-safranée, pommes Calvados)

ENSOLEILLÉ

CHF 45.50

Zenhäusern

Froid

Pain Party seigle (viande séchée, jambon cru et fromage)

Pain Party Nordic (tartare de saumon, masse thon-tomaté, céleri, rôti de porc)

Roulade de seigle (saumon, viande séchée et fromage frais)

Mini-canapé classique

Mini-canapé valaisan

Mignardises salées

Plat de viande et fromage

Pain de seigle nature coupé-beurré

Dés de sérac au jambon cru du Valais

Demi abricot sec à la mousse de viande séchée et noix

Pic de tomate et mozzarella

Roulade de saumon fumé à l'aneth

Mini bouché à la mousse de fromage de chèvre

Verrine de fromage frais, viande séchée et pain de seigle

Sucré

Mignardises sucrées

Gourmandises

Macarons

GOURMAND*(dès 50 personnes)*

CHF 52.00

BTB SA

Froid

Tartine de foie gras aux abricots secs

Toast de saumon fumé maison

Crevettes géantes marinées à la vanille et à la menthe

Verrine d'œuf de caille à la coque au cresson et jambon cru

Verrine de mousse de foie gras et figues

Tartine de lard sec et beurre salé aux herbettes

Verrine de mousse de sérac, tartare de tomates et huile d'olive verte douce amer

Tartine de crevette géante à l'ail, concassée de tomates

Chaud

Mini quiche au saumon

Mini quiche lorraine

Risotto aux champignons de saison et dés de ris de veau

Crevettes géantes poêlées aigre-doux

Pilons de poulets marinés au miel d'Entremont

Cuisses de caille au sésame

Crème de courges aux morilles

Sucré

Coque de mousse chocolat

Verrine panna cotta au coulis de framboises

Mini crème brûlée à la vanille

Muffin aux framboises

ÉVASION

CHF 65.00

Cuisine Evasion

Froid

Triangles aux épinards

Taboulé de quinoa noir aux crevettes

Sushi au thon

Raviolis chinois aux crevettes

Terrine de foie gras maison coupé minute

Carpaccio de dorade à la coriandre

Feuilletés aux courgettes

Roastbeef et fromage blanc aux deux poivres

Viande séchée et jambon cru

Perles de mozzarella et tomates cerise

Aubergines grillées au basilic

Tzatziki, houmous, caviar d'aubergines

Spicy tuna roll

Salade d'algues fraîches

Chaud

Poulet au lait de coco

Poulet tandoori

Mini brochettes de crevettes saganaki

Riz parfumé aux pignons

Sucré

Mini gâteaux au chocolat

Flûtes à l'orange

Mini choux à la crème

Mini vérines avec diverses mousses : fruits des bois et fruits de la passion

APERITIF

COCKTAIL DINATOIRE

MENU

BUFFET

FORESTIER

CHF 30.00

Pellet Alphonse SA

Terrine chasseur sur lit de salade

Médailillon de porc aux échalotes

Tomate provençale

Pommes de terre sautées au romarin

Mousse aux deux chocolats

VARIÉ

CHF 46.00

Pellet Alphonse SA

Salade nordique

Feuilleté aux crevettes géantes et poireaux

Filet de bœuf sauce morilles

Risotto au champagne

Petits légumes

Mousses framboise sur son coulis

TERROIR

CHF 50.00

Zenhäusern

Verrine de volaille, sérac, concassé de tomates, chutney de pommes
et chips de seigle

Velouté de pois jaune et lard fumé

Emincé de porc du mazot

Gratin dauphinois avec fromage d'alpage

Mélange de légumes de saison

Assiette de fromage d'alpage

Tarte à la crème des Alpes

RAFFINÉ

CHF 53.00

Pellet Alphonse SA

Tartare de thon sur lit de doucette et sa sauce balsamique

Feuilleté aux chanterelles

Citron givré et limoncello

Filet de bœuf Wellington

Galette de röstis et réduction de pinot noir

Fagot de légumes

Mousse Calvalais dans sa tasse en chocolat

SAVEUR D'AUTOMNE

CHF 62.50

Zenhäusern

Salade d'automne (figes, noix, jambon cru, courge)

Risotto aux chanterelles

Civet de cerf

Garniture de chasse

Nouilles au beurre

Assiette de fromage d'alpage

Mille-feuille aux poires, crème au caramel

Les prix mentionnés s'entendent par personne

ÉTÉ-AUTOMNE*(dès 30 personnes)*CHF 63.00
BTB SATarte fine à la tomme de Bruson et chanterelles d'automne
Saladine aux herbettes et huile de noisettes
***Potée de filet de lapin aux lentilles et petits légumes
***Duo de gigot d'agneau d'Entremont et gigot de chevreuil
Spaetzli maison
Choux rouges braisés aux pommes

Petits fruits rafraîchis à la syrah, glace cannelle

HIVER-PRINTEMPS*(dès 30 personnes)*CHF 69.00
BTB SATartare de bœuf d'Entremont, saladine
***Filet de féra aux chanterelles fraîches, huile de persil
***Aiguillette de bœuf au beurre de génépi
Poêlée de pommes-de-terre paysanne
Gratin de cardons

Panna cotta aux framboises

HIVERCHF 72.00
ZenhäusernSalade Périgourdine (foie gras, magret, noix, tomate, salade)
***Crème de courge à l'indienne
***Entrecôte de sanglier, sauce aux bolets
Gratin bagnard à la polenta
Mélange de légumes d'hiver
***Assiette de fromage valaisan

Cabosse au chocolat avec crème anglaise

CONNAISSEUR*(dès 30 personnes)*CHF 80.00
BTB SADemi homard en vapeur d'huile de basilic sur une tarte feuilletée à la confiture
d'oignons aux oranges
***Pavé de loup de mer flambé au pastis sur lit de fenouil
***Carré de veau rôti à la sauge
Galette de pommes de terre
Mini-légumes assortis

Floralie glacée «pistaches-amandes»

**GREC ET
MÉDITERRANÉEN**
CHF 86.00
Cuisine Evasion

Le feuilleté aux courgettes, le triangle aux épinards, le rouleau à la viande et le carpaccio de bœuf à l'huile de truffes

ou

Le trio d'aubergines : en feuilleté, en mousse et grillée

Le filet de dorade à l'huile d'olive et jus de citron sur lit de feuilles de bergamote et risotto safrané

ou

La salade de poulpes au vinaigre balsamique et les crevettes géantes à la tomate et feta

Le filet de bœuf à l'infusion de thym

Les pommes de terre gratinées au citron

Le nid de légumes croquants

L'assiette de dégustation de desserts maison : baklavas, triangle à la semoule, gâteau au chocolat, bavaois aux fruits de bois

FUSION
CHF 97.00
Cuisine Evasion

La terrine de foie gras, la confiture de pétales des roses et les feuilletés grecs

Le pot au feu de poissons à la citronnelle et feuilles de bergamote

Le filet de bœuf forestier à l'infusion de cornalin

Les pommes « Tortue » au safran

Le nid de légumes croquants

L'assiette de dégustation de desserts : bavaois au fruit de la passion et framboise, gâteau au chocolat, baklavas, triangles à la semoule, flûte à l'orange

TRADITION*(dès 30 personnes)*

CHF 59.00

BTB SA

Froid

Mini terrine aux morilles
 Mini pâté en croûte
 Trilogie de saumon poché-fumé-mariné
 Cocktail de crevettes
 Salades

Chaud

Filet de cerf au grill, sauce à l'Humagne
 Contre-filet de porc au grill, sauce morilles
 Gratin de pommes-de-terre à la crème
 Légumes du marché

Desserts

Crème de framboises « façon Arlette »
 Fraises et crème double de Gruyères ou Brochettes d'ananas rôti à la vanille
 Vacherin glacé
 Mousse au chocolat
 Mignardises

ITALIEN

CHF 60.00

Zenhäusern

Froid

Salade tomate-mozzarella
 Antipasti
 Œuf caprese
 Salade d'artichauts aux haricots verts
 Jambon de Parme
 Salade de papillons et saumon à l'aneth
 Carpaccio de bœuf

Chaud

Piccata de dinde au jus lié au balsamique
 Polente al funghi
 Penne et spaghetti
 Sauce Napolitaine, carbonara, bolognaise et fruits de mer

Desserts

Buffet de dessert

VALAISAN

CHF 64.00

Zenhäusern

Froid

Assortiment de crudités (4 sortes)
 Verrine de volaille, sésac, concassé de tomates, chutney de pommes et chips de seigle
 Saucisse séchée, Jambon cru et viande séchée
 Abricot sec à la mousse de viande séchée et noix

Chaud

Emincé de porc du mazot
 Escalope de poulet à la valaisanne
 Gratin bagnard à la polente
 Mélange de légumes de saison

Desserts

Assiette de fromage d'alpage
 Buffet de dessert

MARCHÉ*(dès 50 personnes)*

CHF 66.00

BTB SA

Froid

Marbré de saumon fumé et frais aux poireaux
 Goujons de truite fumée par nos soins, crème raifort
 Cocktail de crevettes à l'ananas frais
 Emietté de lapin aux champignons
 Terrine de filet de canard aux lentilles et foie gras
 Salades de saison

Chaud

Gigot d'agneau de la région en croûte de foin
 Jus au thym

Contre-filet de bœuf au grill
 Sauce à l'Humagne

Gratin savoyard aux chanterelles
 Légumes du marché

Desserts

Tarte coco aux fruits exotiques
 Verrine Tiramisu
 Verrine aux trois mousses chocolat
 Carpaccio d'oranges à l'huile d'olive et au miel d'Entremont
 Brochettes d'ananas rôti à la vanille

EXOTIQUE

CHF 86.00

Cuisine Evasion

Froid

Poulet tandoori et mango chutney
 Raviolis chinois aux crevettes sauce aigre-douce
 Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes
 Purée aux œufs de poisson
 Caviar d'aubergines aux amandes
 Triangles aux épinards
 Rôti de porc à la mode thaïlandaise
 Poivrons grillés aux graines de coriandre
 Aubergines grillées à l'huile d'olive
 Saumon en bellevue
 Cocktail de crevettes
 Magret de canard fumé
 Taboulé
 Tomates en grappes et mozzarella de buffle
 Feuilleté aux courgettes
 Salade de concombres et yaourt à l'ail
 Trio de salades et sauces

Chaud

Filet de bœuf à l'infusion de thym
 Magret de canard à l'orange
 Poulet à la citronnelle et feuilles de bergamote
 Riz parfumé

Desserts

Gâteau au chocolat
 Tarte aux poires
 Bavaois aux fruits de la passion
 Tarte exotique
 Bavaois aux fruits des bois
 Tiramisu