

www.confiserieboillat.ch
Service Commandes

info@confiserieboillat.ch
Tél. 021 823 00 25 / 021 823 00 36
De 08h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00
Du lundi au vendredi (jours ouvrés)

LISTE TRAITEUR 2025

Nos suggestions pour vos apéritifs,
cocktails, réunions, repas, etc...



*Prix applicables dès le 1^{er} janvier 2025, TVA incluse.
Prix sujets à modification sans préavis.*

Plateaux :

Assiette (10 pièces)	5 mini canapés et 5 mini sandwiches.....	31.00
Plateau N° 1 (35 pièces)	12 mini canapés, 13 mini sandwiches, 5 aumônières de saumon, 5 mini brioches au crabe.....	120.00
Plateau N° 2 (35 pièces)	12 mini sandwiches, 23 mini canapés.....	114.00

Liste de proposition de mets pour des apéritifs ou cocktails dînatoires

Apéritif :

LG	Mini flûtes au sel (min. 300 gr)	les 100 gr	6.20
LG	Feuilletés salés (min. 300 gr) (pavot, sésame, fromage, amande, anchois, cumin)	les 100 gr	9.00
LG	Pain cocktail 30 pièces (poulet, thon, saumon, jambon, fromage frais aux herbes) *		54.00
LG	Brioche fourrée 40 pièces (fromage frais aux herbes, poulet, thon, saumon, jambon) *		71.00
LG	Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon) *		85.00
LG	Pain surprise 48 pièces (uniquement saumon) *		90.00
LG	Cœur garni : env. 15 pers. (viande séchée, salami, tête de moine, ballons pain)		71.00
LG	Focaccia coupée en 12 pièces (jambon cru ou salami)		27.00
LV	Plateau de fromages : 80 gr/pers. (min. 5 pers.)		9.30
✓	Plateau de viandes froide : 80 gr/pers. (min. 5 pers.)		9.50
✓	Plateau de saumon : 60 gr/pers. (min. 5 pers.)		7.80
LG	Mini canapé (crevettes, thon, saumon, asperges, fromage, jambon, poulet)		3.30
LG	Mini sandwich (mousse jambon, poulet, viande séchée, fromage, salami)		3.30
LG	Mini délice (beurre, jambon, salami)		3.30
LG	Mini ramequin au fromage, mini quiche saumon-épinards		3.30
LG	Mini brioche au crabe		4.00
LG	Mini croissant au jambon		3.30
✓	Mini courgette aux crevettes *		4.00
LG	Mini pâté à la viande		3.70
✓	Mini tomate au thon *		4.00
LG	Aumônière de saumon		4.40
LG	Mini blini : saumon (sans lactose) ou fromage frais (min.10 pièces) *		3.50
G	Bruschetta : au choix (tomate, tapenade d'olives noires, jambon cru)		3.80
✓	Dips de légumes avec sauces par pers. (min. 5 pers.) (sauce curry avec lactose)		5.30

Brochettes : (min. 10 pièces par sorte)

✓	Yakitori de légumes grillés *		4.00
LV	Tomate et mozzarella		3.90
✓	Melon et jambon cru (mai-septembre)		4.10
✓	Crevette et ananas		4.10
✓	Magret de canard à l'orange		4.10
L	Poulet (CH) au curry coco et poivrons		4.10

L	Poulet à la cacahuète (à réchauffer) *		4.10

L Contient du lactose **G** Contient du gluten **V** Végétarien ✓ Sans lactose et sans gluten

Sans astérisque : Toute commande doit être validée avant 12h00 par notre service traiteur pour une livraison le lendemain

* Délai minimum pour passer commande, 48 heures à l'avance

** Délai minimum pour passer commande, 72 heures à l'avance

Liste de proposition de mets pour des apéritifs ou cocktails dînatoires

Verrines froides : (min. 10 pièces par sorte)

✓	Riz vénéré, calamars sur lit de Pak-Choï	4.80
L	Faggotini de Bresaola de bœuf au parmesan	4.80
LV	Capuccino de petits pois et son émulsion de fromage blanc	3.90
L	Duo de quinoa, filaments de saumon gravlax, crème aux herbes	4.80
GV	Gaspacho andalou * (mai-octobre)	3.90
LV	Fricassée de champignons au vinaigre balsamique et tomates concassées *	4.80
L	Mousse de thon sur purée de patate douce à l'huile de sésame *	4.80
✓	Ecrevisses sur mousse avocat et pamplemousse *	4.90
✓	Queue de gambas au citron vert et avocat *	4.90
✓	Emincé de poulet (CH) asiatique *	4.80
L	Mousse de truite fumée et brunoise aux deux carottes *	4.90
LV	Fromage de chèvre frais à la ciboulette et brunoise de tomates *	4.50
LG	Sablé au parmesan, fromage frais et gambas au tandoori *	4.90
✓	Poulet (CH) tandoori et son coulis fruit de la passion *	4.50
✓	Céviché de St-Jacques, lime, poivrons et coriandre finement ciselée **	4.90
G	Foie gras sur son toast *	5.50

Spoons froides : (min. 10 pièces par sorte)

✓	Tartare de saumon à l'aneth et pommes Granny Smith *	5.00
✓	Emiettée de crabe, roquette et agrumes	5.00
L	Tataki de bœuf, sésame torréfié, marinade teriyaki, cébette	5.00
✓V	Mousse de petits pois *	3.70
✓	Tartare de thon à la menthe *	5.00
✓	Tartare d'avocat et tomate *	5.00
✓	Tartare de bœuf (CH) légèrement épicé *	5.00
✓	Homard et sa sauce citronnée, aux poivrons et ciboulette **	5.50

Verrines chaudes : (min. 20 pièces par sorte) (uniquement si un cuisinier est présent sur place)

LV	Risotto aux champignons ** / Risotto écrevisse tout en bisque **	5.70
L	Filet de dorade à l'orange et à la carotte **	5.70
✓	Noix de St Jacques sauce safranée **	6.00
L	Filet de perche façon fish and dips **	6.00
L	Sot-l'y-laisse (CH) à la graine de moutarde **	5.70
L	Lamelle de veau (CH) à la Zürichoise **	6.00
L	Bœuf (CH) Thaï et riz basmati **	6.00
✓	Emincé de poulet (CH) au curry vert et légumes croquant **	5.70
	Foie gras poêlé et confit d'oignons **	6.50
LG	Feuilleté aux morilles **	5.70

L Contient du lactose G Contient du gluten V Végétarien ✓ Sans lactose et sans gluten

Sans astérisque : Toute commande doit être validée avant 12h00 par notre service traiteur pour une livraison le lendemain

* Délai minimum pour passer commande, 48 heures à l'avance

** Délai minimum pour passer commande, 72 heures à l'avance

Desserts :

Spécialité maison

- Salée à la crème 27 cm coupée en 12 pièces.....27.50

Verrines (min. 10 pièces par sorte)

- Verrine de mousse à choix (fruits ou chocolat).....4.20

Mignardises (min. 10 pièces) (*l'assortiment peut varier selon les saisons*)

- Mini tartelette aux fruits (fraises, framboises, ananas, citron, etc...).....3.50
- Mini tartelette au chocolat.....3.50
- Mini éclair au chocolat ou café.....3.50
- Mini chou à la crème.....3.50

Glaces :

Vacherins ou entremets glacés :

- Passion-Chocolat
- Vanille-Framboise
- Vanille-Cassis
- Vanille-Café
- Passion-Mangue
- Entremet glacé tout chocolat.....Par personne 8.75

Mini magnum (saison estivale) :

- Chocolat, vanille, mangue, framboise.....2.80

Pots de glaces ou sorbets (600 ml) :

- Glace : vanille, chocolat, café.....15.00
- Sorbet : fraise, framboise, passion.....15.00

Livraison en bus réfrigéré :

Nos prix sont ceux appliqués en boutiques. En cas de livraison, des frais seront demandés en fonction de la distance, de l'heure et du jour de livraison.

Nous proposons notre service traiteur dès 10 personnes.

Personnel de service : (1 personne de service pour 20 convives) / Départ St-Prex – Retour St-Prex

	- 1 personne de service, par heure.....	65.00
	- A partir de 2 personnes de service, par personne et par heure.....	55.00
	- Maître d'hôtel (dès 3 personnes de service), par heure.....	80.00
Depuis minuit :	- Par personne de service et par heure.....	70.00
	- Maître d'hôtel (dès 3 personnes de service), par heure.....	90.00
Samedi (dès 2 personnes) :	- Par heure et par personne.....	60.00
Dimanche et jours fériés :	- Par personne de service et par heure.....	70.00
	- Maître d'hôtel (dès 3 personnes de service), par heure.....	90.00

Si la réception se passe dans un lieu difficile d'accès ou situé à l'étage, nous nous réservons le droit d'ajouter un membre au personnel de service (supplément facturé selon nos tarifs en vigueur).

Cuisine : Par heure et par personne (min. 3h00).....55.00

Forfait visite avant l'évènement (visite des locaux, entretien avec le client).....80.00

Frais de parking en fonction des possibilités, sur justificatif.

Location de matériel de cuisine :

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller et de vous envoyer une offre personnalisée et détaillée.

Concernant les demandes spéciales : boissons, location de vaisselle, personnel de service, nappage, n'hésitez pas à nous contacter, nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire et vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement.

Christian Boillat