

**CONFISERIE  
CHRISTIAN BOILLAT**

[www.confiserieboillat.ch](http://www.confiserieboillat.ch)  
Service Commandes

[info@confiserieboillat.ch](mailto: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  
2026**

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



*Prix applicables dès le 1<sup>er</sup> 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,<br>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 :

|                                                                                                     |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>LGV</b> Mini flûtes au sel (min. 300 gr)                                                         | les 100 gr 6.20 |
| <b>LGV</b> Feuilletés salés (min. 300 gr) (pavot, sésame, fromage, amande, anchois, cumin)          | les 100 gr 9.00 |
| <b>LG</b> Pain cocktail 30 pièces (poulet, thon, saumon, jambon, fromage frais aux herbes) *        | 54.00           |
| <b>LG</b> Brioche fourrée 40 pièces (fromage frais aux herbes, poulet, thon, saumon, jambon) *      | 71.00           |
| <b>LG</b> Pain surprise 48 pièces (poulet, thon, saumon, jambon) *                                  | 85.00           |
| <b>LG</b> Pain surprise 48 pièces (uniquement saumon) *                                             | 90.00           |
| <b>LG</b> Cœur garni : env. 15 pers. (viande séchée, salami, tête de moine, ballons pain)           | 71.00           |
| <b>LG</b> Focaccia coupée en 12 pièces (jambon cru ou salami)                                       | 27.00           |
| <b>LV</b> 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            |
| <b>LGV</b> Mini canapé (crevettes, thon, saumon, <i>asperges, fromage</i> , jambon, poulet)         | 3.30            |
| <b>LGV</b> Mini sandwich (mousse jambon, poulet, viande séchée, <i>fromage</i> , salami)            | 3.30            |
| <b>LGV</b> Mini délice ( <i>beurre</i> , jambon, salami)                                            | 3.30            |
| <b>LGV</b> Mini ramequin au <i>fromage</i> , mini quiche saumon-épinards                            | 3.30            |
| <b>LG</b> Mini brioche au crabe                                                                     | 4.00            |
| <b>LG</b> Mini croissant au jambon                                                                  | 3.30            |
| ✓ Mini courgette aux crevettes *                                                                    | 4.00            |
| <b>LG</b> Mini pâté à la viande                                                                     | 3.70            |
| ✓ Mini tomate au thon *                                                                             | 4.00            |
| <b>LG</b> Aumônière de saumon                                                                       | 4.40            |
| <b>LGV</b> Mini blini : saumon ( <i>sans lactose</i> ) ou <i>fromage frais</i> (min.10 pièces) *    | 3.50            |
| <b>GV</b> Bruschetta : au choix ( <i>tomate, tapenade d'olives noires</i> , jambon cru)             | 3.80            |
| <b>G</b> Foie gras sur son toast *                                                                  | 5.50            |
| ✓ <b>V</b> Dips de légumes avec sauces par pers. (min. 5 pers.) ( <i>sauce curry avec lactose</i> ) | 5.30            |

### Brochettes : (min. 10 pièces par sorte)

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| ✓ <b>V</b> Yakitori de légumes grillés *        | 4.00 |
| <b>LV</b> Tomate et mozzarella                  | 3.90 |
| ✓ Melon et jambon cru ( <i>mai-septembre</i> )  | 4.10 |
| ✓ Crevette et ananas                            | 4.10 |
| ✓ Magret de canard à l'orange                   | 4.10 |
| <b>L</b> Poulet (CH) au curry coco et poivrons  | 4.10 |
| -----                                           |      |
| <b>L</b> Poulet à la cacahuète (à réchauffer) * | 4.10 |

**L** Contient du lactose

**G** Contient du gluten

✓ Sans lactose et sans gluten

**V** Végétarien

**Info allergie :** Nos locaux reçoivent toutes sortes de produits avec lactose/gluten/allergènes divers, c'est pourquoi nous ne pouvons pas garantir pleinement les produits indiqués « sans », des traces ne peuvent jamais être exclues.

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-Choi                                | 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 |

### 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 |

|     |                           |      |
|-----|---------------------------|------|
| LGV | Feuilleté aux morilles ** | 5.70 |
|-----|---------------------------|------|

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

**Info allergie :** Nos locaux reçoivent toutes sortes de produits avec lactose/gluten/allergènes divers, c'est pourquoi nous ne pouvons pas garantir pleinement les produits indiqués « sans », des traces ne peuvent jamais être exclues.

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) **uniquement avec personnel de service**.....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