

# Service traiteur



Valable dès 1.1.2024

# Table des matières

Apéro	3 - 4
Plats froids	5
Entrées, salades	6
Buffets	7 - 8
Mets sur assiette	9
Desserts, pains	10
Boissons & vins	11
Prestations diverses	12
Conditions générales	13 - 14

Cette documentation sert de suggestion pour votre prochain événement. C'est très volontiers que nous vous soumettons une offre personnalisée selon vos désirs. Demandez une offre sans engagement.

## Apéro

Min. 10 pièces/sorte

### Chaud :

Brochette de poulet Satay avec sauce aux cacahuètes	CHF 3.80 / pce.
Dim Sum aux crevettes avec sauce au soja	CHF 3.80 / pce.
Mini croissant au jambon	CHF 2.00 / pce.

### Végétarien :

Mini ramequin au fromage	CHF 2.00 / pce.
Mini rouleau de printemps aux légumes avec sauce aigre-doux	CHF 3.80 / pce.
Samosa aux légumes avec sauce douce au chili	CHF 3.80 / pce.
Ratatouille gratinée au parmesan sur pain maison	CHF 3.80 / pce.
Tortilla aux légumes avec sauce aux herbes	CHF 3.00 / pce.

### Froid :

Roastbeef froid sur pain aux grains de courge toasté	CHF 3.80 / pce.
Tartare de saumon fumé avec crème aigre	CHF 3.80 / pce.
Roulade de crêpe avec saumon fumé	CHF 3.80 / pce.
Salade de poulet à l'américaine (Cocktail)	CHF 3.80 / pce.
Salade de nouilles asiatiques avec crevettes, noix cashew et légumes	CHF 3.80 / pce.
Amuse-bouche (diverses sortes, ¼ pain toast)	CHF 2.00 / pce.
Baguette fourrée (divers sortes)	CHF 4.00 / pers.

### Végétarien :

Bâtonnets de légumes avec sauce au séré	CHF 3.00 / pce.
Choux au fromage frais	CHF 3.00 / pce.
Bruschetta - tomates, olives sur pain maison	CHF 3.00 / pce.
Salade de racines rouges crues avec pommes et noix	CHF 3.00 / pce.

# Apéro

Min. 10 pièces/sorte

## Douceurs :

Mini mousse au chocolat en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini mousse aux marrons (saison) en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini panna cotta en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini crème brûlée en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini salade de fruits en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini mousse aux fruits au serré en verre	CHF 3.00 / pce.
Mini mille-feuille	CHF 3.00 / pce.
Mini tranches tourte suédoise	CHF 3.00 / pce.
Mini carac	CHF 3.00 / pce.
Mini tartelettes au citron	CHF 3.00 / pce.

## Plats froids

Dès 10 personnes

Plat Battenberg (160 g / personne) CHF 16.00 / pers.

Jambon, charcuterie, salami, lard cru,  
viande des Grisons, garnitures

Plat de viande crue (120 g / personne) CHF 17.00 / pers.

Viande des Grisons, jambon cru, coppa,  
salami, lard cru, garnitures

Plat mélangé (200 g / personne) CHF 18.00 / pers.

Jambon, viande des Grisons, salami,  
Gruyère, rebibes de Sbrinz, garnitures

Plat gourmet (220 g / personne) CHF 20.00 / pers.

Pâté, saumon fumé, truite fumée,  
roastbeef, viande des Grisons, jambon cru,  
garnitures

Plateau de fromages (250 g / personne) CHF 19.00 / pers.

Gruyère, Emmental, rebibes de Sbrinz,  
camembert, tomme, garnitures

*Choix de pain, voir page 9*

## Entrées

Dès 10 personnes

Potage du jour	CHF 6.00 / pers.
Crème à la courge avec grains de courge (Saison)	CHF 7.50 / pers.
Crème de tomate au Gin	CHF 7.50 / pers.
Salade verte	CHF 7.00 / pers.
Salade verte avec grains de courge	CHF 8.00 / pers.
Petite salade mêlée	CHF 8.50 / pers.
Salade de doucette avec lardons (CH) et œuf (Saison)	CHF 9.50 / pers.
Terrine de légumes sur salsa de tomate	CHF 11.50 / pers.
Pâté maison avec salade de céleri et sauce Cumberland	CHF 13.50 / pers.

## Salades

Dès 10 personnes

Buffet de salade (400 g / personne, min. 6 sortes)	CHF 11.00 / pers.
Salade verte de saison	
Salade de haricots	
Salade de champignons	
Salade de fenouil	
Salade de concombre	
Salade de pomme de terre	
Salade de choux	
Salade de lentilles	
Salade de maïs	
Salade de riz	
Salade de carottes	
Salade de céleri	
Salade de pâtes	
Salade de tomate avec mozzarella	
Sauce à salade maison (française ou italienne)	

# Buffets

Dès 20 personnes

## **Buffet Battenberg**

CHF 45.00 / pers.

### **Entrée :**

Divers salades vertes

Salade de carottes, salade de choux avec lardons

Salade de concombre, salade de pomme de terre, 2 sauces

Pain maison et tresse au beurre

### **Plats principaux :**

Jambon paysan avec sauce à la moutarde et au miel

Rôti haché avec jus aux herbes

Gratin de pommes de terre, spätzli

Légume de saison

### **Desserts :**

Mousse de Toblerone

Crème brûlée

Meringues avec crème double

Gâteau aux pommes

## Buffet de grillades

CHF 48.00 / pers.

### **Salades :**

Diverses salades vertes

Salade de pâtes, salade de tomate avec mozzarella,

Salade de carottes, salade de haricots, 2 sauces

### **Viandes :**

Carré d'agneau mariné aux herbes

Rumsteak mariné au poivre

Steak de cou de porc mariné au miel

Saucisse de veau

### **Sauces :**

Mousse aux herbes, sauce BBQ

Moutarde, ketchup

### **Accompagnement :**

Pomme de terre en papillote

Epi de maïs grillé

Pain party

### **Desserts :**

Salade de fruits frais

Mousse yogourt-citron

Mini-banane avec chocolat du grill

# Menus

Dès 20 personnes

Jambon à l'os cuit (CH) Salade de pomme de terre et pain maison	CHF 20.00 / pers.
Escalope de porc à la crème (CH) Sauce aux champignons Nouilles, légume de saison	CHF 21.00 / pers.
Riz-Casimir Avec émincé de poulet (CH) Riz et garniture de fruits	CHF 23.00 / pers.
Suure Mocke (bœuf, CH) Rôti de bœuf mariné au vin, Pomme purée, légume	CHF 25.00 / pers.
Emincé de bœuf (CH) Avec sauce balsamique Spaetzli maison, légume de saison	CHF 31.00 / pers.
Médallions de filet de porc (CH) Sauce à la crème aux champignons Nouilles, légume de saison	CHF 35.00 / pers.
Entrecôte de bœuf (rôtie entière, CH) Beurre Café de Paris maison Gratin de pommes de terre, légume de saison	CHF 42.00 / pers.

## Menus végétariens

Nasi Goreng (Spécialité indonésienne au riz) Avec quorn, légumes et curry	CHF 20.00 / pers.
Brochette de tofu Avec sauce tomate et couscous avec dés de légumes	CHF 20.00 / pers.
Macaroni d'alpage Avec pommes de terre, oignons et fromage Accompagné d'une compote de pomme	CHF 20.00 / pers.

## Desserts

Faits maison

Tartelettes aux fraises (Saison)	CHF 5.00 / pce.
Tartelettes aux fruits de saison	CHF 5.00 /pce.
Tourte aux fraises (biscuit avec crème vanille) et crème chantilly (Saison)	CHF 6.50 / pce.
Tourte aux fruits (biscuit avec crème vanille) et crème chantilly	CHF 6.50 / pce.
Salade de fruits frais	CHF 6.00 / portion
Panna cotta avec coulis de fruits	CHF 7.00 / portion
Crème brûlée	CHF 7.00 / portion
Mousse aux fruits	CHF 7.00 / portion
Tiramisu	CHF 7.50 / portion

## Pains

De notre boulangerie

Tresse au beurre, ½ kg	CHF 5.60
Tresse au beurre, 1 kg	CHF 8.70
Tresse au lard, ½ kg	CHF 6.20
Tresse au lard, 1 kg	CHF 9.70
Pain Battenberg (farine de blé, flocons d'avoine, noix)	CHF 4.40
Pain maison (pain aux graines)	CHF 4.40
Pain noir, ½ kg	CHF 3.20
Pain noir, 1 kg	CHF 5.00

## Boissons & vins

Eau minérale litre (avec et sans gaz)	100 cl	CHF 5.00
Jus d'orange litre	100 cl	CHF 8.00
Bière	33 cl	CHF 5.00
Café, thé		CHF 4.20

### **Vin blanc**

Frauenkopf, Chasselas, AOC Nick Bösiger, Douanne	50cl	CHF 25.00
Frauenkopf, Sauvignon Blanc, AOC Nick Bösiger, Douanne	75 cl	CHF 45.00

### **Vin rouge**

Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, AOC Nick Bösiger, Douanne	50 cl	CHF 27.50
Honoro Vera, Garnacha Negra, DO Gil Family Estates, Calatayud, Espagne	75 cl	CHF 42.00

# Prestations diverses

## Personnel

Les tarifs suivants sont en vigueur :

- Personnel de service par heure CHF 49.00
- Personnel de cuisine par heure CHF 49.00

Le voyage vers le lieu de travail et retour compte comme heure de travail ainsi que le temps pour les préparations et le rangement sur place.

## Matériel

Vaisselle, couverts, verres et autres articles Table Top peuvent être loués.

## Transport

La livraison dans un périmètre de 10 km sera facturée avec CHF 20.00. Pour des trajets plus éloignés nous facturons CHF 1.00 par kilomètre.

# Conditions générales (Catering)

## Domaine d'application et termes

Ces conditions générales règlent les relations juridiques entre le client / organisateur, ci-après nommé mandant, et la fondation Battenberg. En plus des ces conditions générales d'autres règlements et conditions peuvent être appliquées. En cas de divergences entre l'ordre et ces conditions générales les réglementations convenues dans la confirmation de commande font foi. Le règlement intérieur des lieux d'événements est partie intégrale des conditions générales présentes.

## Commande

Veuillez nous faire parvenir votre commande 10 jours à l'avance. Si nous disposons des ressources nécessaires nous sommes volontiers prêts d'exécuter des commandes à un plus bref délai.

## Livraisons le weekend

Le samedi et le dimanche nous livrons à partir d'une valeur de CHF 1'000.-.

## Performance

La fondation Battenberg s'engage de fournir les prestations convenues avec le mandant selon la confirmation de commande. La fondation Battenberg se réserve le droit en cas de changement à court terme sur le marché (p.ex. produits manquants, augmentations de prix massives) d'adapter légèrement son offre en accord avec le mandant et s'engage d'exécuter l'ordre dans l'équivalent.

## Accord

Le choix des menus est à communiquer au plus tard une semaine à l'avance.

La confirmation de commande doit être signée juridiquement valable par le mandant et l'original renvoyé au mandataire. Avec la réception de la confirmation de commande signée l'ordre est considéré comme octroyé. Si la réservation est faite par un tiers celui-ci devient, quel que soit l'autorisation effective du mandant, partenaire et est responsable pour tous les engagements résultants de l'ordre à côté du mandant comme débiteur principal.

## **Changement du nombre de personnes**

Des divergences de plus de 20% des participants doivent être communiquées par écrit au moins 7 jours avant l'évènement. Le nombre définitif de participants doit être communiqué au plus tard 5 jours de travail avant l'évènement. Ce nombre servira de base pour la facturation. Pour des participants manquants les frais complets seront mis en charge.

## **Annulation d'évènements et réservations**

En cas d'annulation de réservations définitives les prestations confirmées seront facturées comme suit :

- Jusqu'à 31 jours avant l'évènement : pas de frais.
- 30 à 14 jours avant l'évènement : 50 % des prestations offertes.
- 13 à 2 jours avant l'évènement : 80 % des prestations offertes.
- La veille ou le jour même de l'évènement : 100 % des prestations offertes.

## **Responsabilité du mandant**

Le mandant est responsable de tout dommage (dommages corporels et/ou matériels) même dans le cas où il n'est pas directement en faute (p.ex. vol, accident). Ceci est également valable pour des dommages causés par des tiers. La fondation Battenberg n'est pas responsable pour des accidents de participants s'ils ne sont pas causés par des collaboratrices/collaborateurs de la fondation Battenberg. Pour des services de tiers la fondation Battenberg exclut toute responsabilité.

## **Prix et conditions de paiements**

Les prix offerts sont valables. Ceux-ci sont en francs Suisse, TVA incluse. Les factures sont à régler d'ici 15 jours depuis la date de facturation.