



Pour vos beaux yeux

Le traiteur de toutes vos envies

Rue du Molage 42, 1860 Aigle, Tél. +41 (0)78 874 71 23 ou +41 (0)76 490 15 22

Entreprises - Exemples de composition et de prix

Nos prix sont calculés au forfait (entre 15 et 50 fr. par personne, du simple apéritif à l'apéritif dînatoire) et non à la pièce – un avantage pour le client.

Ci-dessous deux exemples de compositions pour vous faire une idée de notre offre, personnalisable à souhait.

«Apéro découverte»*:

Pour 20 convives, salé: 15 fr. /personne + frais de déplacement (frais de livraison à Lausanne offerts pour un budget de moins de 800 fr.)

- **60 x mini canapés variés.** Assortiment selon les saisons, «l'envie du chef», etc.
- 4 formes. Crevettes au safran des Canaries, crevettes géantes Black Tiger Thaï, saumon fumé et son brocoli croquant, chorizo enveloppé de sa tomate chérie, la cascade du tartare et ses légumes assaisonnés.
- **40 x mini sandwiches divers.** Selon le thème du buffet. 5 formes. Lard sec du Valais sous sa couche de salade croquante, lit de mozzarella sous sa couette de tomates minis arrosé de basilic frais. Poulet au curry d'Inde dans son pain à l'encre de seiche. Carré de brie au poivre citronné dans son pain au cassis. Mousse au thon rosé, Tabasco mi fort dans son pain à l'olive.
- **20 x verrines de saison.** Compotée de tomate cerise au poivre doux, mélimélo de cucurbitacées au vinaigre de menthe. Mousse au thon et son confit de citron. Mélange de légumes croquants et sa purée de carotte aux sésames grillés.
- **2 x pains surprises délires.** Décoration de roses en pain. Brioché ou paysan. Mélange de garniture.

Pour vos beaux yeux - Le traiteur de toutes vos envies

Rue du Molage 42, 1860 Aigle Tél. +41 (0)78 874 71 23 ou +41 (0)76 490 15 22