



Pour vos beaux yeux

Le traiteur de toutes vos envies

Chemin de Perreaz 42 1008 Prilly Tél. +41 (0)78 874 71 23 ou +41 (0)76 490 15 22

Liste des produits – N’hésitez pas à nous contacter pour un devis gratuit

Nos produits évoluent au gré des saisons et de notre imagination. Il se peut donc que certains des produits présentés dans la liste ci-dessous ne soient pas disponibles au moment de vos festivités.

Intolérances et allergies alimentaires

En cas d’intolérance au lactose, nous proposons des plats à base de crème sans lactose. Signalez-nous si vous ou vos convives souffrent d’autres intolérances et allergies et nous confectionnerons des plats exempts des aliments posant problème.

Nos propositions salées

Brochettes follettes (certaines à cuire sur place: ANIMATION CHAUDE)

Mini brochette de crevette au curry et sa robe de coco grillé
Mini brochette de poulet au citron et son coulis au sésame
Mini brochette de légume à l’huile d’olive, herbes fraîches
Mini brochette de chorizo piquant aux couleurs d’Espagne
Mini brochette tomate mozzarella et sa feuille de basilic frais
Mini brochette jambon cru, melon et sa touche féminine

Mini sandwichs

Salami piquant (beurre, moutarde, salade, carottes, olives)	Pain mou forme de «s» au noix
Jambon - fromage (salade, cornichon, tomates)	Pain mou allongé, sésame grillé
Végétarien (salade, carottes, courgettes, etc.)	Pain dur aux graines
Poulet au curry d’Inde	Pain au pavot
Mozzarella - Tomate (salade, fromage, cornichons)	Pain mou tressé au basilic
Cascade de Tartare (salade, concombre, tartare)	Pain au cassis
Thon au Tabasco (salade de rampons, courgettes, poivre)	Pain au citron
Saumon fumé (oignon, salade, purée de tomate, carotte violette, citron, poivre, sel)	Pain à l’encre de seiche
Brie au poivre doux (abricots secs, salade, noisettes, croquant)	Pain abricot - romarin

Hérissons malins, pains surprises délires, pain plateau costaud

Pain plateau costaud: véritables plateaux en pain, avec 20 boules de pain divers (coco, pavot etc.), fromage et charcuterie au centre.

Hérisson piqué d’été: brochette de fruit frais piqués (ananas, melon, pastèque, fraises, noix de coco)

Hérisson piqué à l'italienne: brochette de tomates et mozzarella, basilic frais
Hérisson piqué à l'espagnole: brochette de grosse crevette au curry, légumes divers
Pain surprise délire: brioché ou paysan; fromage et charcuterie seront de la partie (grand ou petit)

«Amuses la bouche»

Mini ramequin au fromage et épices	Mini tortillon jambon et pavot
Mini pizza revisitée	Mini tortillon gruyère et sésame
Mini rissole bœuf braisé	Mini triangle végétarien
Mini rissole poulet curry	Mini chou à la mousse de saumon
Mini croissant jambon et croquant	Mini chou crevette et sa touche personnelle
Mini rissole au saumon capricieux	Brioche à la mousse de saumon sauté au poivre
Mini ramequin légume de saison	Brioche à la mousse de thon et ses copeaux de lime
Mini croissant végétarien	Brioche au poulet curry et ananas
Mini croissant au fromage et paprika	Mini vol-au-vent farci «surprise des cheffes».

Mini canapés - 4 formes, au gré des saisons - deux sortes de pain

Jambon cru (salade, cornichons, tomates, fraises)	Viande séchée (salade, cornichons, tomates, carottes)
Salami (salade, carottes, mayonnaise maison, cornichons)	Fromage (cornichons, fromage, noix, poivre)
Poulet curry (ananas, curry, tomates, salade)	Végétarien (salade, légumes de tous genres, mayonnaise maison)
Thon au citron vert. (salade, mayonnaise maison, olives, citron fin)	Lard sec Valaisan (salade, tomates séchées, framboises)
Crevette black Tiger (salade, crevette, paprika, mandarine)	Tartare aux fines herbes (salade, concombre, fruits frais)
Saumon épicé (salade, citron, câpres)	Mousse jambon d'ici (salade, tomates, cornichons, ananas)

Verrines coquines salées

Mousse au saumon accompagnée de crème au concombre
Mousse au thon avec croûton grillé à l'ail
Mousse d'avocat accompagnée d'une crème à la tomate
Mousse de poivron aux pignons rôtis
Mousse de carottes aux sésames grillés sur son coulis fraîcheur
Compotée de cucurbitacées au vinaigre de menthe

Nos produits sucrés

Mignardises surprise

Tartelette citron - basilic, orange, fleur de cactus, cocktail d'agrumes	Cuillère fantaisie en pâte sucrée, choco
Tartelette passion – framboises	Tartelette chiboust chocolat abricot
Tartelette à la purée de marrons	Mini pain de Gènes à la pistache ou chocolat
Tartelette à la crème vanille accompagnée de fraises au basilic	Mini macarons parisiens, chocolat, framboises, orange, rose, citron.
Tartelette à la crème vanille à l'ancienne accompagnée de fruits de saison	Mini éclair tout choco avec son cœur coulant et croquant
Tartelette à la crème d'orange	Mini pyramide chocolat noir origine rare
Mœlleux choco, cœur coulant framboise	Mini Cupcake avec paillettes

«Petits Suisse» - Verrines coquines sucrées

Petite mousse aux deux chocolats craquants.
Petite mousse aux agrumes - citron, orange, mandarine
Petite mousse fruits rouges – passion, éclats de chocolat
Petite mousse surprenante au chocolat poivré, amande enrobée choco.
Petite mousse fraises - framboises, passion - fraises, choco - myrtille s
Petite verrine de compote de pommes aux crumbles
Petite verrine de fruits rouge set mousse au chocolat
Petite verrine mousse vanille, pommes caramélisées
Petite verrine mousse chocolat Earl Grey
Petite verrine mousse abricots - romarin et abricots flambés
Petites cuillère à la crème brûlée de safran ou pana cotta basilic et coulis fruits rouges

Etat: mai 2010

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis ou une dégustation gratuits.

Pour vos beaux yeux - Le traiteur de toutes vos envies

Chemin de Perreaz 42 1008 Prilly Tél. +41 (0)78 874 71 23 ou +41 (0)76 490 15 22