



Le **R'**tit
Gourmet
TRAITEUR SA

CARTE
SERVICE
TRAITEUR
2026



LES APÉRITIFS

Pour vos événements tels que mariages, repas de famille, assemblées, vernissages, expositions et autres, nous vous proposons un très beau choix d'amuse-bouche froids ou chauds, ainsi que de mignardises.

Mets froids (minimum 10 pièces par choix)

Les mini canapés assortis	Fr. 2.20	pièce
Les mini délices assortis	Fr. 2.20	pièce
Les cornettis assortis	Fr. 2.20	pièce
Les toasts de foie gras mi-cuit	Fr. 3.50	pièce
Les mini sandwichs assortis	Fr. 2.40	pièce
Les mini cuchaules assorties	Fr. 2.40	pièce
Les mini hamburgers sandwich	Fr. 2.00	pièce
Les mini tartines du jour	Fr. 2.00	pièce
Les brochettes de perles de melon et jambon cru	Fr. 1.40	pièce
Les brochettes de tomates cherry et mozzarella	Fr. 1.20	pièce
Les mini pâtés	Fr. 52.00	kg
La viande séchée	Fr. 98.00	kg
Le plat froid complet (viande séchée, salami spianata, mini pâté, jambon à l'os, jambon cru, lard, saucisson)	Fr. 72.00	kg
Le plat campagnard (Jambon à l'os, lard sec, saucisson)	Fr. 49.00	kg
Le plateau de fromage apéro (Gruyère, Vacherin, Tête de Moine)	Fr. 46.00	kg
Les feuilletés assortis	Fr. 69.00	kg
Les dips de légumes et les sauces au séré	Fr. 24.00	kg
Le pain surprise (dès 8 personnes), sans saumon	Fr. 5.90	pers.
Le pain surprise (dès 8 personnes), avec saumon	Fr. 6.50	pers.
Les huîtres sur lit de glace (requiert la présence d'un cuisinier)	prix du jour	
Les sushis assortis (minimum 20 pièces)	Fr. 3.20	pièce
Les minis brochettes d'antipasti et chorizo	Fr. 2.50	pièce
Les mini verrines (minimum 20 pièces), selon arrivage	Fr. 2.70	pièce
Le pain torsadé (env. 390gr)	Fr. 3.20	pièce
Les mignardises assorties	Fr. 2.10	pièce
Les minis verrines sucrées assorties, selon arrivage	Fr. 2.30	pièce



Tous nos prix sont hors TVA

Dès 50 personnes, nous vous proposons notre délicieux
bateau de jambon à l'os garni
Fr. 220.-



Mets chauds (minimum 10 pièces par choix)

Les mini croissants au jambon	Fr. 2.10	pièce
Les mini ramequins au fromage	Fr. 2.50	pièce
Les mini quiches lorraines	Fr. 2.50	pièce
Les mini brochettes de bœuf mariné	Fr. 2.20	pièce
Les mini brochettes de porc aux herbes	Fr. 2.20	pièce
Les mini brochettes de poulet au curry et sésame	Fr. 2.20	pièce
Les mini brochettes de crevettes à l'ail	Fr. 2.20	pièce
Les mini brochettes de canard au miel	Fr. 2.20	pièce
Les mini hamburgers au choix	Fr. 2.80	pièce
Les mini hamburgers de foie gras et oignons confits	Fr. 4.00	pièce



Tous nos prix sont hors TVA

LES ENTRÉES FROIDES

La terrine campagnarde aux pistaches	Fr. 11.00	pers.
La terrine de foie gras de canard <i>maison</i> et son chutney de saison	Fr. 19.00	pers.
La terrine de veau et foie gras	Fr. 16.00	pers.
La terrine de lapereau aux morilles	Fr. 15.00	pers.
La terrine de chevreuil au Calvados (<i>selon saison</i>)	Fr. 15.00	pers.
La mosaïque de légumes au porto	Fr. 10.00	pers.
La terrine de poisson à l'aneth	Fr. 11.00	pers.
La mosaïque de sandre aux petits légumes	Fr. 13.00	pers.

Toutes nos terrines sont servies avec deux sortes de salade au choix (voir « buffet de salades »)

La salade de crevettes sautées au piment d'Espelette et avocat	Fr. 12.00	pers.
La salade de magret de canard farci au foie gras	Fr. 19.00	pers.
La salade de sot-l'y-laisse au vieux vinaigre	Fr. 10.00	pers.
La salade d'automne (<i>selon saison</i>)	Fr. 12.00	pers.

Le buffet de salades, 6 sortes au choix (<i>voir liste ci-dessous</i>)	Fr. 6.50	pers.
--	----------	-------

Les Salades

Carotte	Fr. 2.00/100gr	Céleri	Fr. 1.80/100gr
Maïs	Fr. 2.00/100gr	Doucette	Fr. 3.50/100gr
Riz au curry	Fr. 3.00/100gr	Lollo (verte)	Fr. 2.50/100gr
Racine rouge	Fr. 2.00/100gr	Pomme de terre	Fr. 1.90/100gr
Tomate	Fr. 1.50/100gr	Pâte	Fr. 2.10/100gr
Concombre	Fr. 1.50/100gr	Haricot vert	Fr. 2.50/100gr
Poivron	Fr. 2.50/100gr	Chou et lardon	Fr. 1.90/100gr

Les sauces à salade

Sauce à salade française	Fr. 12.00	litre
Sauce à salade italienne	Fr. 12.00	litre



Tous nos prix sont hors TVA

LES ENTRÉES CHAUDES

	Entrée	Plat
Le feuilleté aux champignons des Bois	Fr. 12.00	
Le feuilleté de lapereau aux champignons	Fr. 14.50	
La caille désossée au raisin	Fr. 15.50	
Le feuilleté de ris de veau aux chanterelles	Fr. 15.00	
Le trianon de poisson safrané aux petits légumes, riz vénéré	Fr. 17.00	Fr. 32.00
Le filet de sandre au fumet de crustacés, riz vénéré	Fr. 17.50	Fr. 33.00
Le filet de truite aux poireaux, riz vénéré	Fr. 13.00	Fr. 25.00
Les filets de sole tropicale aux crevettes et Whisky	Fr. 19.00	Fr. 35.00
Le filet de loup de mer poêlé, crème de ciboulette et écrasé de patates douces	Fr. 15.00	Fr. 29.00

Le plat principal est servi avec du riz tricolore, du riz vénéré ou des pommes nature.

LE BUFFET FROID DU P'TIT GOURMET

Vous composez votre buffet froid avec 11 des plats ci-dessous, ainsi que 6 sortes de salade au choix.

Minimum 25 personnes

En plat principal	Fr. 44.00	pers.
Supplément par plat	Fr. 5.00	pers.
En entrée	Fr. 29.00	pers.

Au choix

Le saumon en Bellevue	Le Roastbeef
Le saumon fumé	Le filet de porc au romarin
La truite saumonée marinée à l'aneth et aux agrumes	La poitrine de dinde fumée
Le filet de truite fumée	Le Vitello Tonnato
Les gambas en bouquet	Le foie gras de canard au torchon
Les crevettes calypso	Les délices des Grisons
La terrine de poisson à l'aneth	Le melon
Le parfait de crustacés	Le pâté à l'Armagnac
La terrine de sandre aux petits légumes	La mosaïque de légumes
Le filet de lotte poché	La terrine de canard au foie gras
	Le magret de canard farci au foie gras

Tous nos prix sont hors TVA

LE PLAT PRINCIPAL

Le Fumé

Jambon à l'os, lard, saucisson, pommes nature et choux blancs	Fr. 22.50	pers.
Jambon à l'os, gratin dauphinois et jardinière de légumes	Fr. 23.00	pers.
Jambon à l'os et buffet de salades (6 sortes au choix)	Fr. 21.50	pers.
Jambon à l'os froid, lard et saucisson secs, buffet de salades (6 sortes au choix)	Fr. 19.50	pers.

Le Porc

Le rôti dans le filet	Fr. 20.50	pers.
Le rôti dans l'épaule	Fr. 15.50	pers.
Le rôti dans le cou	Fr. 17.50	pers.
Le steak	Fr. 20.50	pers.
Le filet mignon rôti	Fr. 25.00	pers.

Le Bœuf

Le rôti en daube (servi avec sauce)	Fr. 23.00	pers.
Le rôti Bourguignon (servi avec sauce)	Fr. 24.00	pers.
Le rôti lardé (servi avec sauce)	Fr. 23.00	pers.
Le tournedos	Fr. 44.00	pers.
Le roastbeef	Fr. 33.00	pers.
Le pavé d'entrecôte	Fr. 33.50	pers.

Le Veau

L'épaule rôtie	Fr. 27.00	pers.
Le carré	Fr. 39.00	pers.
L'émincé minute	Fr. 28.50	pers.
La longe	Fr. 32.00	pers.
Le filet mignon	Fr. 48.00	pers.
Le pavé (filet)	Fr. 39.00	pers.

La Volaille

Le magret de canard	Fr. 24.00	pers.
L'émincé de poulet	Fr. 13.00	pers.
Le suprême de pintade	Fr. 23.50	pers.



Tous nos prix sont hors TVA

L'Agneau

Le gigot aux herbes	Fr. 25.00	pers.
Le navarin	Fr. 21.00	pers.
Le rack	Fr. 35.00	pers.

Les Sauces Maison

Fumet de Truffes	Fr. 5.00/pers.	Estragon	Fr. 3.00/pers.
Bolets	Fr. 4.50/pers.	Echalotes	Fr. 3.00/pers.
Chanterelles	Fr. 3.50/pers.	Voronoff	Fr. 3.00/pers.
Morilles	Fr. 5.50/pers.	Cognac	Fr. 3.00/pers.
Champignons des Bois	Fr. 3.50/pers.	Curry	Fr. 3.00/pers.
Champignons de Paris	Fr. 2.50/pers.	Orange	Fr. 3.00/pers.
Vinaigre de framboise	Fr. 3.00/pers.	Miel et poivre	Fr. 3.00/pers.
Poivre vert	Fr. 3.00/pers.	Moutarde	Fr. 3.00/pers.
Crème de romarin	Fr. 3.00/pers.		

Le plat principal est servi avec une jardinière de légumes du marché et, au choix, du riz, du riz tricolore, des tagliatelles, des pommes rissolées, des röstis, des pommes boulangères ou du gratin dauphinois.

LES INCONTOURNABLES

Les 3 Filets du P'tit Gourmet

Le veau avec la sauce à l'estragon, le porc avec la sauce aux champignons des bois et le bœuf avec la sauce voronoff.

Servi avec du gratin dauphinois et une jardinière de légumes	Fr. 44.50	pers.
--	-----------	-------

La Fondue Chinoise du P'tit Gourmet

Viande fraîche de bœuf, cheval et poulet (250 gr)	Fr. 26.00	pers.
Viande fraîche de bœuf et de poulet (en quantités égales)	Fr. 26.00	pers.
Viande fraîche de bœuf et de poulet (2/3 de bœuf, 1/3 de poulet)	Fr. 27.50	pers.

Servie avec 4 sauces (moutarde-ail, curry-ananas, cocktail et tartare), 4 sortes de salades au choix, riz et bouillon ainsi que caquelon, fourchettes et combustible



Tous nos prix sont hors TVA

La Fondue Bressane

Viande de poulet et de dinde, 4 sortes de panures au choix Fr. 24.50 pers.
Panures : herbes, curry, piments, paprika ou nature
Servie avec 4 sauces (moutarde-ail, curry-ananas, cocktail et tartare), 4 sortes de salades au choix, riz ainsi que graisse de coco, caquelon, fourchettes et combustible.

Le Steak Tartare du P'tit Gourmet

Viande de bœuf fraîche (250 gr), servi avec du beurre Fr. 17.50 pers.

Le Buffet de Pâtes

Penne ou tagliatelles, 3 sauces à choix, avec Gruyère et Parmesan Fr. 14.00 pers.
Petite salade en accompagnement (3 sortes) Fr. 3.50 pers.

Sauces à choix : Pesto, Bolognaise, Tomate et Basilic, Indonésienne, Crevettes et Chanterelles, Carbonara.

Le gratin dauphinois du P'tit Gourmet (280gr) Fr. 6.50 pers.

LES DESSERTS

Le duo de mousses au chocolat	Fr. 6.50	pers.
Le bavaois pommes-caramel au beurre salé	Fr. 6.50	pers.
Le bavaois à la fraise et son coulis parfumé à la rhubarbe (<i>selon saison</i>)	Fr. 6.50	pers.
La salade de fruits frais	Fr. 5.00	pers.
La salade d'agrumes à la grenadine	Fr. 5.00	pers.
Le parfait glacé baies des bois et son coulis framboise	Fr. 6.50	pers.
Le vacherin glacé	Fr. 6.50	pers.
Les meringues et la crème double	Fr. 5.00	pers.
La tarte au vin cuit (<i>pour 6 personnes</i>)	Fr. 30.00	pièce
La tarte au citron (<i>pour 6 personnes</i>)	Fr. 30.00	pièce
Les mignardises	Fr. 2.10	pièce
Les mini verrines sucrées	Fr. 2.30	pièce
Le Buffet de desserts du P'tit Gourmet (<i>avec service, plus de 12 desserts</i>)	Fr. 15.50	pers.
avec mignardises	+ Fr. 2.00	pers.
avec fromage	+ Fr. 2.00	pers.
avec fontaine de chocolat	+ Fr. 2.00	pers.



Tous nos prix sont hors TVA

LES BOISSONS

Carte des boissons avec et sans alcool sur demande.

Location de machine à café *Nespresso* : Fr. 50.- la simple et Fr. 100.- la double, avec gobelets.

Capsule de café : Fr. 0.90/pièce

Ou Fr. 3.00/pièce, avec vaisselle en porcelaine

CONDITIONS GÉNÉRALES

Facturation/paiement

Tous nos prix sont hors TVA 2.6%, ou avec personnel de cuisine ou de service, 8.1%.

Seul le nombre de convives confirmé 48 heures à l'avance sera pris en considération pour la facturation.

Paiement au comptant ou sur facture à 10 jours. En cas de relance, des frais de rappel de Fr. 20.- pourront vous être facturés. En cas d'annulation tardive, nous nous réservons le droit de vous facturer jusqu'à 80% du montant total.

Quantités

Nous n'acceptons malheureusement pas les commandes de moins de 10 personnes. Les repas de moins de 15 personnes seront majorés de 10%
Un rabais de 5% vous sera accordé dès 45 convives (*sauf sur les apéritifs, les livraisons et sur les heures du personnel*).

Retour du matériel

Le matériel prêté doit nous être rendu aussi rapidement que possible et propre, faute de quoi un forfait nettoyage vous sera facturé.

Livraison

dès 30 personnes uniquement. Forfait de Fr. 60.00 + Fr. 2.20/km dès 15km

Personnel

Fr. 41.00/heure par cuisinier + TVA 8.1%

Fr. 39.00/heure par aide de cuisine + TVA 8.1%

Fr. 39.00/heure par sommelière + TVA 8.1%

Merci de noter que chaque prestation avec service requiert un minimum de 2 personnes, et que nous ne proposons pas de service le dimanche et les jours fériés.

Notre équipe se tient naturellement à votre entière disposition afin de vous renseigner sur la composition et les allergènes des différents mets.

