



CARTE MARIAGE

2026

Vous créez votre menu selon vos envies...

Amuse-bouches à choix

- Gaspacho Fr. 4.-
Tartine toastée à l'ail et au vinaigre balsamique
- Panna cotta de saison Fr. 4.-
Asperges, panais, courge, foie gras, etc
- Soupe froide de petits pois au lait de coco Fr. 4.-
Tartine gourmande au fromage frais
- Magret de canard fumé Fr. 5.-
Sur lit de petits légumes grillés en vinaigrette
- Saladine de caille Fr. 5.50
Vinaigrette de framboises
- Toast de foie gras au torchon Fr. 5.50
*Chutney maison **ou** confit d'oignons au vin rouge*
- Blinis à la mousse de foie gras et grué de cacao Fr. 4.50
- Mi-cuit de thon au soja et sésame Fr. 5.-
Algues wakamé, mayonnaise au wasabi
- Saumon mariné maison Fr. 5.-
Et ses condiments

Entrées froides à choix

- Terrine de foie gras de canard maison
Brioche et chutney de saison Fr. 18.-
- Gaspacho de saison
Tartine toastée à l'ail et vinaigre balsamique (y compris location vaisselle) Fr. 13.-
- Soupe froide de petits pois au lait de coco
Tartine gourmande au fromage frais Fr. 13.-
- Saladine de caille **ou** de sot-l'y-laisse de poulet
Vinaigrette à la framboise Fr. 15.- / Fr. 12.-
- Filet de truite fumée et mousse de ricotta citronnée
Gel de yuzu, salade de quinoa à la betterave et roquette Fr. 13.-
- Trilogie de verrines
3 amuse-bouches de la carte, à choix
Supplément pour location de vaisselle prix des amuse-bouches
Fr. 1.-

Entrées chaudes à choix

- Filet de sandre poêlé au fumet de crustacés
Lit de poireaux et riz noir Fr. 18.-
- Velouté de légumes de saison
Tartine gourmande Fr. 13.-
- Risotto du Vully au vin blanc
Tomates confites, parmesan, huile de basilic et bouquet de roquette
Avec jambon de parme Fr. 15.-
+ Fr. 2.-
- Trianon de poissons au safran
Sandre, saumon et sole tropicale
Petits légumes et riz vénéré Fr. 17.-

Si vous choisissez deux entrées

- Fr. 2.-/chaque entrée

Plats à choix

- Pavé d'entrecôte de bœuf Fr. 29.50
- Noix de veau Fr. 29.50
- Suprême de pintade Fr. 23.50
- Filet mignon de porc Fr. 24.50
- Filet de bœuf Fr. 40.00

Sauces à choix, comprises dans le prix : Pinot noir et Vinaigre Balsamique, Voronoff, crème de whisky, moutarde à l'ancienne, estragon, champignon des bois, crème de romarin, Calvados, morilles fraîches (+ Fr. 3.-).

Tous les plats sont accompagnés d'une palette de légumes de saison et, selon votre choix, de gratin dauphinois, de nouilles, de pommes paillasson, de riz sauvage ou de pommes de terre nouvelles sautées.

Le pain est compris dans le prix des menus.

Buffet de fromages et de desserts du P'tit Gourmet

Les fromages d'ici et d'ailleurs, la pièce montée (*à choisir soit auprès de l'Art'Isan à Prez, la Confiserie Suard à Fribourg ou le Pâtissier de La Roche*), le duo de mousses au chocolat, les meringues et la crème double, le tiramisu, les tartelettes au vin cuit, les tartelettes au citron, les fraises, les framboises et les myrtilles, les macarons, la palette de fruits frais, les profiteroles, les minis mille-feuilles, les glaces et sorbets maison (*si pièce montée non-glacée*).

Fr. 17.50
Sans fromage Fr. 15.50

Si vous souhaitez un dessert sur assiette, notre chef se fera un plaisir de vous faire une proposition.

Autres informations

Personnel de cuisine (*au départ de nos locaux*)

Fr. 41.- par heure et par cuisinier

Fr. 39.- par heure et par aide de cuisine

Personnel de service (*au départ de nos locaux*)

Fr. 39.- par heure et par sommelière

Afin de vous faire une idée, nous estimons en principe les frais de personnel de Fr. 26.- à Fr. 31.- par convive, en plus du prix du menu.

Forfait déplacement/transport (*canton de Fribourg*)

Fr. 150.-

Tous les prix sont hors TVA 8.1% CHE-191.297.337 TVA.

Un acompte vous sera demandé afin de confirmer votre réservation.

Le solde, payable sur facture à 10 jours.

En cas d'annulation tardive, nous nous réservons le droit de vous facturer jusqu'à 80% du montant total.

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

Corminboeuf, le 5 janvier 2026

Hervé Borne
Le P'tit Gourmet Traiteur SA

Provenances

Viande

Magret de canard fumé	France
Caille	Suisse ou France
Foie gras	France
Sot-l'y-laisse de poulet	Suisse
Jambon de Parme	Italie
Pavé d'entrecôte	Suisse
Noix de veau	Suisse
Suprême de pintade	Suisse ou France
Filet mignon de porc	Suisse
Filet de bœuf	Suisse

Poisson

Thon	Atlantique Nord-Est
Truite fumée	Suisse
Sandre	Eaux Continentales Europe
Saumon	Atlantique Nord-Est
Sole Tropicale	Atlantique Centre-Est

Pain	Suisse
------	--------