



Le P'tit Gourmet

TRAITEUR SA

PROPOSITIONS
D'APÉRITIFS
2026



APÉRO NO 1 (MIN. 10 PERSONNES) - Fr. 12.-/personne

Les mini canapés assortis	2 pièces
Les minis délices assortis	1 pièce
Les cornettis assortis	1 pièce
Les brochettes de perles de melon et jambon cru	1 pièce
Les brochettes de tomates cherry et mozzarella	1 pièce

APÉRO NO 2 (MIN. 10 PERSONNES) - Fr. 18.-/personne

Les minis canapés assortis	2 pièces
Les minis délices assortis	2 pièces
Les cornettis assorti	1 pièce
Les minis brochettes de tomates cherry et mozzarella au pesto	1 pièce
Les minis brochettes de melon et jambon cru	1 pièce
La viande séchée	20 gr
Le plateau de fromage et son pain torsadé	30 gr

APÉRO NO 3 (MIN. 15 PERSONNES) - Fr. 26.-/personne

Apéro no 2 +	
Les minis sandwichs assortis	1 pièce
Les minis verrines salées assorties	2 pièces

APÉRO NO 4 (MIN. 15 PERSONNES) - Fr. 26.-/personne

Apéro no 2 +	
Le pain surprise	2 parts
Le plateau campagnard	50 gr
Le pain torsadé	

Avec chaque formule apéritive, vous avez la possibilité d'ajouter des mignardises ou des minis verrines sucrées :

Mignardise	Fr. 2.10	pièce
Mini verrine	Fr. 2.30	pièce

Tous nos prix sont hors TVA

APÉRO DINATOIRE CHAUD ET FROID

(min. 20 personnes)

Fr. 39.50/personne

Le Froid

Les minis canapés assortis	2 pièces
Les minis délices assortis	2 pièces
Les cornettis assortis	1 pièce
Les minis cuchaules assorties	1 pièce
Les minis brochettes de melon et jambon cru	1 pièce
Les minis brochettes de tomates cherry et mozzarella au pesto	1 pièce
Les minis tartines du jour	1 pièce
La viande séchée	20 gr
Les minis cuillères et verrines salées assorties	2 pièces

Le Chaud

Les minis brochettes de crevettes à l'ail	1 pièce
Les minis brochettes de poulet au curry et sésame	1 pièce
Les minis brochettes de bœuf piquant	1 pièce
Les minis quiches assorties ou le risotto de saison	1 pièce

Le Sucré

Les mignardises assorties	1 pièce
Les minis verrines sucrées assorties	1 pièce

Tous nos prix sont hors TVA



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.

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.

Corminboeuf, le 5 janvier 2026

Hervé Borne
Le P'tit Gourmet Traiteur SA

Tous nos prix sont hors TVA