



Le **R'**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.

Païement 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.

