



TRAITEUR
de la Côte



CARTE 2025

PASSION, TERROIR & QUALITÉ AU CŒUR DE CHAQUE ASSIETTE.

AU SERVICE DE VOS PLUS BEAUX ÉVÉNEMENTS

Le Traiteur de la Côte est né de la réflexion de Nicolas Burgi d'offrir à la Côte, un service gage d'excellence, à la hauteur du niveau de qualité qu'il propose aujourd'hui avec le Traiteur de Châtelaine. Nous sommes spécialisés dans l'offre sur-mesure pour vos événements professionnels et privés dans le canton de Vaud et sa région. Un ambassadeur du terroir vaudois alliant tradition, innovation et respect des acteurs locaux.

Nous nous engageons à respecter notre terroir en travaillant avec des producteurs locaux et soucieux de pratiques durables. Notre passion pour la gastronomie, nous pousse à offrir une expérience culinaire de qualité. Notre cuisine valorise la transparence et le respect de l'environnement, et nous croyons que l'épanouissement professionnel de nos collaborateurs est essentiel pour une performance collective optimale.

Nicolas Burgi

“ Avec mes équipes, nous développons une cuisine où chaque élément a sa place, en utilisant des produits de qualité et de caractère. Nous souhaitons avant tout transmettre une émotion. C'est dans cette dynamique que nous créons et produisons une cuisine inspirée par la nature et les saisons. ”



NOS ENGAGEMENTS RSE

L'ÉCONOMIE DE PROXIMITÉ
Profitons de la richesse de notre terroir suisse pour réduire notre impact environnemental et soutenir une agriculture durable.

LA GESTION DES DÉCHETS
S'engager pour un événementiel plus durable, respectueux de l'environnement et socialement responsable.

UNE CUISINE RESPONSABLE
Notre cuisine est entière et tournée vers le produit et vos régimes alimentaires. Le respecter, c'est vous le faire apprécier.



SOMMAIRE

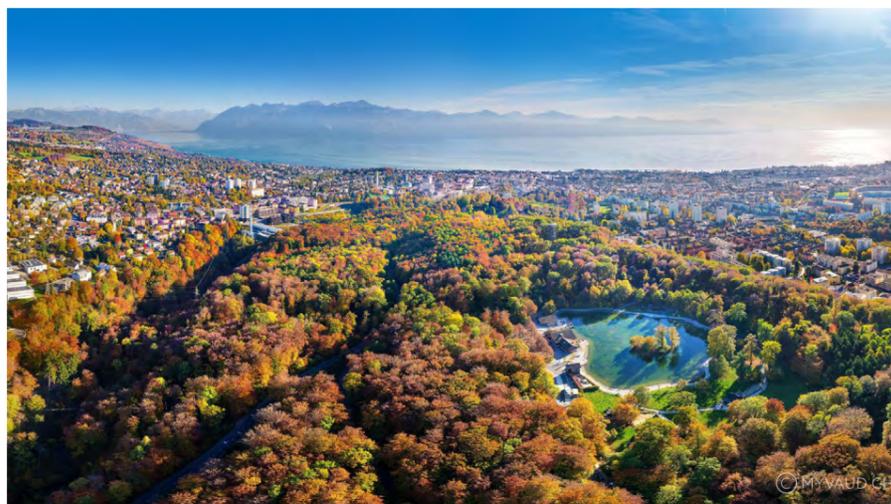
- 03 VOS ÉVÉNEMENTS
- 04 OFFRE COCKTAIL
- 07 LIVE COOKING
- 09 MENU SERVI À TABLE
- 15 MENU SERVI EN BUFFET
- 18 PAUSE CAFÉ & DÉJEUNER
- 19 TOUT POUR BRUNCHER
- 20 LOCATION DE MATÉRIEL
- 21 CONDITIONS GÉNÉRALES

Vos événements

Professionnels

BIEN PLUS QU'UN
TRAITEUR, NOUS VOUS
PROPOSONS DES
THÈMES, DES LIEUX
ET DES MENUS ADAPTÉS
À VOS ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS.

Vous souhaitez organiser un événement pour votre entreprise, un petit déjeuner, un cocktail, un dîner, mais vous ne savez pas par où commencer ? Nous vous accompagnons dans la conception et la réalisation de tous vos événements professionnels.



Vos événements

Privés

COMPRENDRE VOS
ENVIES, RÉPONDRE À VOS
DEMANDES, TROUVER LE
LIEU IDÉAL, S'ADAPTER À
VOS ATTENTES ET CELLES
DE VOS CONVIVES EST
NOTRE DÉFI QUOTIDIEN.

Vous avez une idée particulière ?
N'hésitez pas à nous en faire part...
Vous restez maître de votre événement,
avec un suivi personnalisé et des
professionnels à votre écoute.

**SÉMINAIRE
& CONGRÈS**

**REPAS
D'ENTREPRISE**

COCKTAIL

**BOUQUET DE
CHANTIER**

GALA

MARIAGE

ANNIVERSAIRE

RÉCEPTION

**VERRÉE
D'ENTERREMENT**

BAPTÊME

LIVE COOKING

Offre Cocktail

Les incontournables

Composez vos formules de 3 à 15 pièces par personne

PIÈCES FROIDES

- Avocat ravigote citron vert et piment doux
- Poireau confit, œuf de caille, vinaigrette aux noisettes
- Chiffonnade viande de boeuf séché et Gruyère
- Pâté lunch et variante de légumes au vinaigre
- Mousseline de foie gras de canard et gelée de fruits
- Rillettes de féra aux agrumes et ciboulette
- Gravlax de saumon mariné aux agrumes et à l'aneth
- Chouquette au fromage frais, cerfeuil et ciboulette
- Volaille au curry Madras et patate douce
- Mousseline de saumon frais et fumé aux agrumes

PIÈCES CHAUDES

- Malakoff au gruyère
- Bâtonnets croustillants Vaudois tomate & basilic
- Mini-burger Signature
- Ramequin au fromage

PIÈCES SUCRÉES

- Tartelette à la raisiné
- Mousse au chocolat Cailler
- Crème brûlée à la Reine des Prés



Les viandes

- Maki de magret fumé et foie gras de canard
- Tartare de bœuf tradition
- Vitello tonnato en verrine
- Involtini de jambon cru, fromage frais aux herbes
- Volaille tandoori, curry rouge et ananas
- Tartare de boeuf au caviar, aromatisé à la vodka

Les poissons

- Royale de homard aux pluches d'estragon
- Saumon fumé et fromage frais aux herbes sur blinis
- Tataki de thon sésame noir, algues wakamé, mangue et grenade
- Tartare de daurade à la citronnelle et au citron vert
- Crevette rose et riso misto épicé safrané
- Brioche gourmande au saumon fumé, raifort et câpres
- Blinis aux œufs de saumon, roulade de concombre et crème au raifort

Les feuilletés

- À la fleur de sel
- À la saucisse de Vienne et moutarde
- Au gruyère
- À la tapenade d'olive noire
- Aux graines de sésame



Les végétariennes

- Houmous de pois-chiches, fleur d'huile d'olive et pain pita
- Aubergine confite marinée au citron confit et basilic
- Concombre tzatziki à la menthe fraîche
- Mozzarella cerise, olive kalamata et basilic
- Panna cotta au chou-fleur et à la truffe
- Méchouillade orientale aux épices et poivrons rouges grillés
- Royale de petit-pois au parmesan
- Mousseline de roquefort et poire aux noix
- Fromage de chèvre frais, figue et noix sur blinis
- Poichichade au persil
- Falafel de haricots rouges
- Mini VG burger *steak végétal, cheddar, légumes grillés, cornichon Malossol*
- Croque à la truffe, béchamel truffée et gruyère

Les planchettes

- **Dips de légumes :** tomate cerise, céleri branche, concombre, radis, carotte, endive jaune et rouge
- **Charcuterie :** viande séchée des Grisons, saucisson, jambon cru suisse, jambon rond braisé, petits oignons et cornichons
- **Fromage :** chevret frais fermier au poivre noir, buchette pur chèvre, bleu du village Vaudois persillé, vieux gruyère AOP affinée 18 mois, brie au lait cru de vache, raisins, fruits secs



Les pièces chaudes

- Nem aux légumes, sauce aigre-douce
- Bruschetta à l'olive, tomate cerise confite et marjolaine
- Samossa aux légumes
- Pizzette à la tomate, olives noires et origan
- Quiche aux mini-légumes
- Croustade de longeole à la compotée d'oignons à la moutarde
- Ramequin au fromage
- Crevette frite en croûte de panko
- Feuillantine au chèvre, basilic et tomates cerises confites
- Toast scarmoza et origan
- Brochette de poulet aux saveurs du monde
- Brochette de crevettes au colombo épicé
- Brochette de porc thaï, aigre douce au gingembre et citron vert
- Arancini de risotto à la truffe et parmesan
- Empanadas à choix
- Mini burger Signature *steak pur bœuf, cheddar, tomate, coleslaw, oignon, cornichon Malossol*
- Hot-dog NYC saucisse, moutarde, sauce cheddar
- Hot-dog L.A. *saucisse de volaille, moutarde curry, sauce cheddar*
- Véritable croque monsieur





Les douceurs sucrées

- Assortiment de macarons
- Crème brûlée à la reine des prés
- Mini-boule de Berlin
- Mini-carak
- Mini-moelleux au chocolat
- Mini-muffin au chocolat / aux fruits rouges
- Mousse au chocolat lactée / chocolat noir
- Mousse fruit de la passion / framboise
mangue / litchi
- Panna cotta chocolat / fruits rouges
pistache / noix de coco
- Tiramisu traditionnel / spéculoos /
framboise / fraise
- Tartelette à la raisiné
- Tartelette vaudoise au vin blanc
- Tartelette au citron / yuzu / framboise / fraise
poire et amande / prune / mirabelle / pomme
- Salade d'ananas au basilic
- Salade d'orange orientale
- Salade de fruits de saison
- Salade de fruits exotiques



« L'ÉLÉGANCE DU
SUCRÉ EN BOUCHÉES
GOURMANDES. »

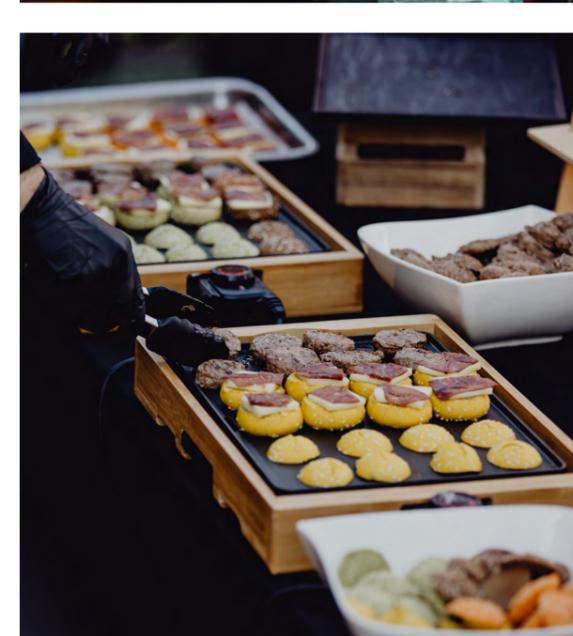


02. Live Cooking

OFFREZ À VOS INVITÉS
UNE EXPÉRIENCE
SENSORIELLE UNIQUE.
NOS CHEFS, PRÉPARENT
SOUS VOS YEUX DES
PLATS D'EXCEPTION, OÙ
CHAQUE GESTE DEVIENT
UN SPECTACLE, CHAQUE
SAVEUR UNE SURPRISE..

Un moment interactif, où l'authenticité rencontre le show. Faites de votre événement une véritable célébration des sens, où l'émotion culinaire se mêle à la convivialité. Un show gourmand qui émerveille et ravit tous les palais.





GRILLADE & OFYR - RISOTTO - BAR À MOZZARELLA - TARTARE & CEVICHE - PÂTES FRAICHES - TACOS - WOK - BAR À FRUITS DE MER - BAR À SOUPE - TOSTADAS
CHALET SUISSE - BURGER - RACLETTE & FONDUE - FOIE GRAS - FONDUE EN CHOCOLAT - TRIPORTEUR SUCRÉ & SALÉ - CRÊPE & GAUFFRE

03.

Menu servi à table.

Coup de coeur

AMUSE-BOUCHE

MADELEINE DE HOMARD,
POINTE DE CAVIAR
& BISQUE DE CARAPACES.

« Cet amuse-bouche incarne l'alliance parfaite entre la délicatesse du homard, la finesse du caviar et la richesse d'une bisque veloutée. Une bouchée d'élégance, où chaque saveur s'harmonise pour offrir une expérience gustative à la fois légère et raffinée, digne des grandes occasions. »



Menu terroir

A partir de 29.-

Des saveurs authentiques de notre région à travers un menu créé avec les meilleurs produits locaux, provenant de producteurs certifiés «Vaud Certifié d'Ici». Une expérience culinaire qui met en valeur les traditions et le savoir-faire de notre terroir.



Suggestion 1

ENTRÉE

Malakoff au gruyère, lard paysan, salade verte et cornichons

PLAT

Saucisse au chou Tradition, papet vaudois de poireaux et pommes de terre

DESSERT

Tarte Vaudoise au vin blanc et zestes de citron

Suggestion 3

ENTRÉE

Croustillant de tomme vaudoise, salade de pommes de terre aux herbettes

PLAT

Pièce de boeuf vaudoise d'Erens sur la plancha, beurre maison à l'origan sauvage du Jura

DESSERT

Crème brûlée à la reine des prés, bricelet maison

Suggestion 2

ENTRÉE

Salade de lentilles Perline, Boutefas, vinaigrette au vinaigre de cidre et graines de courge

PLAT

Filet de féra du lac Léman saisi à l'unilatéral, crème acidulée à la Mélisse

DESSERT

Tarte tatin aux pommes Ariane du Valais et crème double

Suggestion 4

ENTRÉE

Hure de filets de perche en gelée de céleri et poireaux aux aromates et condiments

PLAT

Souris d'agneau braisée lentement, chair moelleuse du gigot servie avec un jus de viande au Gamay

DESSERT

Raisin à la Lie de Lavaux, servi sur glace vanille et bouchée au noix

Menu gourmand

A partir de 39.-

Nous proposons une sélection de menus adaptés à vos envies et pour chaque occasion.

N'hésitez pas à nous contacter pour en découvrir la composition détaillée et choisir l'option qui correspond au mieux à vos attentes.



Suggestion 1

ENTRÉE

Tartare d'avocat ravigote au citron vert et piment doux, crevettes marinées aux épices, carpaccio de légumes

PLAT

Filet de sandre rôti au vin cuit vaudois, chou frisé et purée de céleri

DESSERT

Dessert à choix selon la saison

Suggestion 3

ENTRÉE

Ceviche de truite du pays au citron caviar vaudois, céleri et oignons rouges

PLAT

Médaille de bœuf saisi et servi rosé, échalotes confites au jus de viande corsé, fregola sarda au parmesan et aubergine « art déco »

DESSERT

Dessert à choix selon la saison

Suggestion 2

ENTRÉE

Pâté en croûte Richelieu à la mousse de foie, confiture au confit d'oignons

PLAT

Médaille de volaille à la farce fine, jus corsé au thym, légumes du soleil aux épices et purée à l'huile d'olive

DESSERT

Dessert à choix selon la saison

Suggestion 4

ENTRÉE

Poissons du lac fumé, crème raifort et câpres, pain paysan toasté

PLAT

Veau confit à la moutarde gros grains, mousseline maison à la courge

DESSERT

Dessert à choix selon la saison

Menu *mariage*

A partir de 69.-

Chaque mariage est une célébration unique, et c'est pourquoi nous vous offrons la possibilité de créer un menu personnalisé qui reflète votre histoire et vos goûts. Que vous rêviez d'un repas raffiné ou d'une expérience gastronomique, nos équipes sauront concevoir un menu qui ravira vos invités.



Suggestion 1

AMUSE BOUCHE

Opéra de foie gras de canard à l'armagnac, gelée de fruits rouges, pain d'épice

ENTRÉE

Gravlax de saumon d'Ecosse pourpre, mariné aux zestes d'agrumes et baies roses

PLAT

Suprême de poularde saisi au four en cuisson douce, crème au vin jaune et morilles, fregola sarda au parmesan et légumes verts

Trilogie de fromages de nos régions

DESSERT

Desserts ou pièce montée à définir

Suggestion 2

AMUSE BOUCHE

Tartare d'avocat ravigote au citron vert et piment doux, crevettes marinées aux épices, carpaccio de légumes

ENTRÉE

Feuillantine de gambas sauce homardine, brunoise de poireaux, céleri et carottes

PLAT

Souris d'agneau confite 12 heures et marinée aux épices du soleil, blé concassé aux fruits secs et légumes fondants

Trilogie de fromages de nos régions

DESSERT

Desserts ou pièce montée à définir

Menu *mariage*

A partir de 69.-

Nous mettons un point d'honneur à travailler avec vous pour imaginer un menu à la hauteur de vos attentes, alliant tradition et modernité. De l'entrée au dessert, chaque détail est pensé pour sublimer ce moment exceptionnel et rendre votre mariage encore plus mémorable.



Suggestion 3

AMUSE BOUCHE

Tartelette au saumon fumé à Gland, mousseline au raifort et câprons

ENTRÉE

Fraicheur de gambas et légumes croquants, vinaigrette kalamansi et saladine d'herbettes

PLAT

Pièce de bœuf confite au four dans son jus au thym, polenta crémeuse au parmesan, bouquet de champignons et légumes

Trilogie de fromages de nos régions

DESSERT

Desserts ou pièce montée à définir

Suggestion 4

AMUSE BOUCHE

Mousseline de saumon frais et fumé aux herbettes, courgettes au sel rose et copeaux de légumes croquants

ENTRÉE

Médaille de foie gras de canard, chutney aux abricots à l'orange

PLAT

Grenadin de quasi de veau en croûte, jus de veau au porto, gratin de pommes de terre crémeux et bouquetière de légumes primeurs

Trilogie de fromages de nos régions

DESSERT

Desserts ou pièce montée à définir

Nos suggestions végétariennes

entrée - plat



Entrée.

- Salade de feuilles de saison, vinaigrette aux baies d'Aronia Suisse
- Ravigote de champignons aux herbes, croustilles de chèvre en croûte de noix
- Tartare de légumes du marché, mini ratatouille, ravigote d'avocat et poichichade
- Avocat curry en tartare aux condiments, mousseline de feta à l'estragon, coulis primeur
- Aubergine confite pressée et marinée au citron et basilic, tapenade d'olives et focaccia
- Poireaux fût et céleri boule, œuf poché et copeaux de parmesan, vinaigrette au fumet de truffe
- Burratina crémeuse au vieux vinaigre balsamico, tomates cerises confites au romarin, roquette, olives et pignons de pin grillés, focaccia
- Arlequin de légumes grillés marinés, huile d'olive au romarin, copeaux de parmesan frais, pesto rosso et grissini
- Carpaccio de courgettes croquantes aux zestes d'agrumes, panna cotta à la feta, tomates cerises confites à la marjolaine
- Saladine de lentilles Perline, huile de noisette et vinaigre de cidre, œuf poché et croûtons de pain aux herbes

Plat.

- Steak d'aubergine parmigiana en croûte de parmesan, coulis de tomates au basilic, pâtes au quinoa
- Blanquette de champignons de Paris, sauce suprême aux petits oignons blancs, carottes fondantes et riz au four
- Dahl de lentilles corail, patates douces, lait de coco au garam masala et cannelle, riz basmati
- Curry de légumes au lait de coco et citronnelle, courgettes, carottes, aubergine et patate douce, riz blanc
- Chakchouka de pois chiches et œuf mollet aux tomates, poivrons confits, persil et cumin
- Tajine de légumes aux épices du Maghreb, courgette, aubergine, poivron, céleri, graines de couscous et oignons au miel à la cannelle
- Chili sin carne haricots rouges et maïs, légumes aux épices mexicaines, tartina de tofu, guacamole au citron et coriandre
- Pad thaï au tofu au piment, nouilles de riz, légumes et noix de cajou
- Moussaka de courgettes, aubergines à la feta gratinées et au four

Nous accordons une attention particulière aux régimes spécifiques. Des menus sans allergènes et options vegan sont disponibles. N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus sur leur composition et trouver l'offre qui vous convient.



04. Menu en buffet

POUR LES BOUQUETS DE CHANTIER...

Une tradition organisée pour rassembler les ouvriers et les partenaires du projet, célébrant cette étape importante autour d'un buffet convivial. C'est un moment de partage et de reconnaissance, où l'équipe du chantier est remerciée pour son travail, et où l'on peut se détendre avant de passer à la suite du projet. Le Traiteur de La Côte propose ainsi des menus adaptés à ce type d'événements, alliant praticité et convivialité.

... ET POUR TOUTES VOS ENVIES.

Parce qu'il n'y a pas d'occasion particulière pour se retrouver autour d'un joli buffet bien garni aux saveurs de convivialité. Avec des options adaptées à tous les goûts, afin de transformer ce moment de rassemblement en une véritable fête des sens.





BOUQUET DE CHANTIER

MENU SERVI EN BUFFET

**S'ADAPTER À
L'ATMOSPHÈRE
PARTICULIÈRE
DE CHAQUE
CHANTIER.**

Salades à choix

- Les crudités avec sauce à salade : choux blancs et rouges, carottes, maïs, tomates et concombres
- Salade coco provençale : courgettes, haricots coco au pesto, tomates cerises, poivrons, persil plat et oignon rouge
- Salade de pâtes à l'italienne aux poivrons grillés, courgettes, tomates cerises et séchées, parmesan, sauce tomate et basilic frais
- Salade de pommes de terre piémontaise : dés de gruyère, cornichons, oignon et persil
- Taboulé oriental aux raisins : semoule de blé, concombres, dés de tomate, poivrons
- Salade coleslaw : carottes, chou, yogourt et mayonnaise

Plat GRILLADES

- VOLAILLE : poitrine de poulet mariné, haut de cuisse saisie sur la peau, merguez
- VEAU : poitrine de veau à plat cuite, saucisse de veau
- BŒUF : boulettes de bœuf mijotées à la tomate, onglet de bœuf grillé, rumsteack de bœuf
- PORC : rôti de porc, saucisse de porc à rôtir, rack de porc avec os, poitrine de porc cuite et demi-sel
- MER : côtelette de saumon, crevettes persillade



Plat PLATS CHAUDS

- Suprême de volaille rôti, crème de champignons, rösti tomme de Venoge au poivre et légumes de saison
- Paleron de bœuf façon bourguignon, gratin de pommes de terre et céleri rôti
- Blanquette de volaille aux champignons et petits oignons, carottes fondantes et riz au four
- Pavé de cabillaud confit, huile d'olive au romarin, pomme mousseline, courgettes et poivrons au four
- Émincé de volaille au curry velouté au lait de coco et citronnelle, riz parfumé et légumes croquants
- Lasagne à la bolognaise de bœuf gratinée au gruyère
- Boulettes de bœuf mijotées au jus de viande et thym frais, pâtes aux légumes confits et basilic frais
- Gnocchi à la crème de champignons, épinards en branches et œuf mollet

Dessert

- Tarte aux pommes de Versoix
- Salade de fruits
- Panna Cotta
- Mousse chocolat
- Moelleux chocolat
- Tartelette citron
- Tarte poire Amandine
- Tiramisu café

**plus de choix sur demande*



La terre

- Assortiment de charcuteries et fromages
- Viande séchée des Grisons en carpaccio, girolles de tête de moine, vinaigrette au jus de viande
- Pâté en croûte, variante maison de légumes croquants au vinaigre
- Rosbeef sauce tartare
- Terrine de foie gras de canard, chutney
- Terrine de volaille pickles de champignons et légumes, céleri waldorf

La mer

- Tataki de thon, graines de sésame et algue wakamé
- Ceviche de bar à la mangue, graines de grenade et coriandre fraîche
- Tartare de daurade aux herbettes et citronnelle
- Saumon gravlax aux baies roses, aneth et zestes d'agrumes
- Salade de poulpe à la méridionale, légumes croquants, olives noires et tomates
- Tartare de saumon frais à l'aneth, crème acidulée

Saveurs italiennes

- Tomate et mozzarella, huile d'olive et basilic, roquette et vinaigrette balsamico
- Quinoa à l'italienne : haricot blanc, tomate cerise, poivron, concombre, olive noire, pousse d'épinard et parmesan
- Vinaigrette de courgettes : mozzarella cerise, tomate cerise et séchée, basilic
- Ravigote de poireau fût, œuf mollet, carpaccio de céleri et parmesan
- Aubergine pressée, grillée et marinée à la fleur d'huile d'olive, basilic et citron
- Vitello tonnato
- Tartare de bœuf à l'italienne, basilic, pignons de pin et copeaux de parmesan



Sélection végétarienne

- Green salade : pois gourmands, pousses d'épinard, brocoli, haricots verts, petits pois, citron et huile d'olive
- Salade grecque : concombre et dés de feta, poivron rouge, tomate, olive, oignon rouge et origan
- Salade fraîcheur : quinoa, avocat, mangue, concombre, graines de grenade, persil, coriandre et citron vert

Saveurs du monde

- Taboulé libanais : menthe fraîche et persil, boulghour, citron, huile d'olive, cumin, ras el-hanout, oignon et dés de tomate
- Salade de carottes à la marocaine : cumin, ras el-hanout et zaatar, tomate cerise, épinard, persil, coriandre, gingembre et fruits secs
- Tartare de thon à l'antillaise, mariné au citron vert, piment vert, lait de coco et citronnelle
- Salade orientale : pois-chiches, poivron, tomate séchée, pousse d'épinard, cumin, citron, oignon et piment doux



BUFFET

SÉLECTION
DE TOUTES VOS ENVIES.

ANNIVERSAIRE
BAPTÊME
ENTERREMENT
MARIAGE
PROFESSIONNEL

**plus de choix sur demande*

PAUSE CAFÉ & DÉJEUNER

Formule Pause café

VIENNOISERIE

- Mini-croissant
- Mini-pain au chocolat
- Mini-pain aux raisins
- Mini-brioche
- Mini-pain au sucre
- Mini-chausson aux pommes
- Mini Cookie
- Mini Muffin

BOISSONS

- Boissons chaudes
- Jus de fruits frais



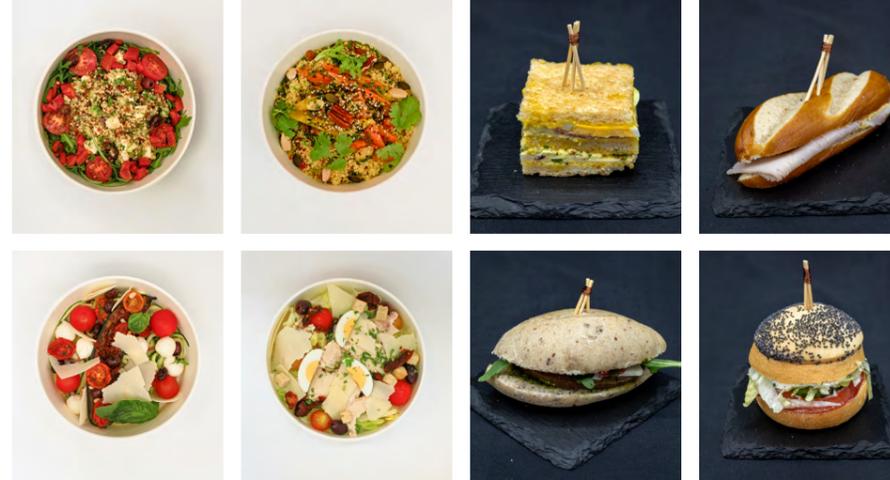
RECETTES

100% DE SAISON

0% PLASTIQUE

Livré dans des coffrets

100% RECYCLABLE



Formule Pause déjeuner

LUNCH BAG

ENTRÉE

- Salade grecque : feta, concombre, tomate, olive et origan
- Mozzarella bufala et tomate au basilic, olive noire
- Salade verte quinoa : brocoli, pois gourmand, pousse d'épinard
- Taboulé libanais : boulghour, tomate, menthe, persil et houmous
- Salade panzanella : penne, tomate, poivron grillé, raisin noir et câpre

SANDWICH

- Délice à la viande séchée et gruyère
- Bagnat au thon et œuf dur
- Focaccia aux légumes grillés et marinés
- Buns au poulet mariné au curry madras
- Ciabatta à la mortadelle à la pistache

DESSERT

- Mousse au chocolat
- Tiramisu au café
- Salade de fruits frais
- Muffin aux myrtilles
- Donut au chocolat

Formule Pause déjeuner

MINI SANDWICH

VÉGÉTARIEN

- Ballon pavot et fromage frais
- Fusette aux légumes
- Focaccia tomates et mozzarella buffala
- Délice au gruyère et roquette

LA TERRE

- Baguette au jambon cru
- Ballon céréales et viande séchée
- Ballon paysan pastrami de bœuf
- Délice au jambon blanc
- Bun au poulet curry et tomate
- Focaccia au poulet césar
- Baguette au jambon blanc
- Club sandwich
- Délice au salami

LA MER

- Délice au saumon fumé
- Focaccia au thon et œuf dur

Tout pour bruncher

viennoiserie - tartine - salade - sucré



Notre suggestion

LES VIENNOISERIES

- Mini-croissant
- Mini-pain au chocolat
- Mini-pain aux raisins

LES TARTINES

- **L'avocado** : pain grillé, écrasé d'avocat, légumes croquants, graines de grenade, tomates cerises, feta, pesto et pickles d'oignons

- **L'écossais** : pancake, saumon fumé, fromage frais aux herbes, œuf poché pesto maison, graines de sésame noires

- **Le croque signature** : brioche toastée, jambon et gruyère suisse, béchamel crémeuse, œuf miroir et salade verte

LES SALADES

- **Salade grecque** : concombre et dés de feta, poivron rouge, tomate, olive, oignon rouge et origan

- **Vinaigrette de courgette** : mozzarella cerise, tomates cerises et tomates séchées, basilic et huile d'olive

- **Oeuf mimosa** au persil

LES PETITS PLUS

- Assortiment de pains
- Plateau de charcuteries & légumes croquants
- Assortiment fromage et fruits secs

LES DOUCEURS SUCRÉES

- Tarte maison aux fruits de saison
- Cake au choix
- Salade de fruits frais
- Panier de fruits frais

LES BOISSONS

- Café & boissons chaudes
- Jus de fruits frais
- Eaux aromatisées avec fruits de saison



*plus de choix sur demande

1000 occasions events

LOCATION DE
MATÉRIEL
& LIVRAISON À DOMICILE

En tant que spécialiste événementiel et traiteur, nous vous proposons toute une gamme de services complémentaires.

Location de matériel adapté à tout type d'événement, composez votre assortiment de vaisselle, couverts, verres, nappage, matériel de cuisine et meubles

CONTACT

+41 78 322 09 60 | info@traiteurdelacote.ch

Vous organisez un événement ?

DEMANDER UN DEVIS

Livraison & à l'emporter

LIVRAISON 7/7

Besoin d'un accompagnement personnalisé ?

CONTACTEZ-NOUS

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONDITIONS DE PAIEMENT

Acompte de 50% à la commande, solde à 30 jours net sans escompte, après réception de la facture.

Pour nos clients à l'étranger, la totalité de la prestation est à régler au plus tard 10 jours avant l'événement. À défaut, le Traiteur de La Côte sera libéré de ses obligations.

LIVRAISON ET REPRISE

Frais de livraison en centre ville et campagne vaudoise : CHF 40.-

Reprise du matériel en centre ville et campagne vaudoise : CHF 40.-

Hors du canton de Vaud, sur demande.

T.V.A

Tous les prix indiqués sont hors taxes.

Le taux de T.V.A de 8.1% sera appliqué selon la loi sur les vins, spiritueux, matériels de location, personnel de service, livraisons et boissons.

Le taux de T.V.A. de 2,6% sera appliqué sur la cuisine et les boissons sans alcool en cas de livraison simple et sans personnel de service.

PERSONNEL DE SERVICE ET DE CUISINE

Personnel professionnel, qualifié, déclaré et assuré.

Cuisinier CHF 55.-/ heure

Maître d'hôtel CHF 55.-/heure

Serveur CHF 49.-/ heure

Les heures du personnel s'entendent départ et retour depuis notre entreprise à Gland.

Exemple : pour un repas de 20 convives, compter 3 personnes, soit 2 pour le service et 1 en cuisine. Pour un cocktail de 20 convives, compter 1 personne pour le service.

MATÉRIEL

Le matériel perdu ou abîmé sera facturé au prix d'achat.

CONFIRMATION DU NOMBRE DE PERSONNES

10 jours avant l'événement par courrier électronique.

PRODUITS SANS GLUTEN

Pour toute commande de mets sans gluten, nous nous déchargeons de toute responsabilité en cas de problème. En effet, notre cuisine reçoit toute type de produits avec et sans gluten, c'est pourquoi nous ne pouvons pas garantir pleinement des produits sans gluten dans une cuisine qui en contient.

MODIFICATION

Toute demande de modification des clauses du contrat doit impérativement être effectuée par courrier électronique ou par courrier postal en respectant un délai minimum de 10 jours ouvrables pour la réception de la demande.

ANNULATION

L'annulation du contrat après la

signature du contrat n'est possible qu'en cas de force majeure, en particulier décès ou maladie grave.

En cas d'annulation acceptée, des dommages intérêts sont toutefois dus aux conditions suivantes :

- 20% de la facturation pour toute annulation faite après une confirmation écrite

- 30% de la facturation prévue entre le 15ème jour et le 30ème jour avant la livraison

- 50% de la facturation prévue entre le 5ème jour et le 15ème jour avant la livraison • 100% de la facturation prévue à moins de 5 jours avant la livraison.

En tout état, les acomptes versés en faveur du domaine (uniquement pour le coût de la location de la salle) ne sont pas remboursés, sauf en cas de relocation à un autre client.



Traiteur de la Côte

1196 Gland

+41 78 322 09 60 | info@traiteurdelacote.ch

www.traiteurdelacote.ch