



# Service traiteur





## *Votre fête, notre offre pour vous !*

**Chères Clientes, Chers Clients**

**Vous planifiez un événement et avez besoin d'une offre délicieuse ? Nous sommes là pour concrétiser vos souhaits.**

**Pour agrémenter votre événement, nous avons le plaisir de vous proposer ci-dessous une liste non exhaustive de plats ou produits alimentaires confectionnés au sein de l'Hospice Le Pré-aux-Bœufs.**

**Des offres personnalisées peuvent être proposées. Pour ce faire il vous suffit de nous communiquer toute envie ou souhait particulier pour votre événement.**

**Le-la responsable gastronomie, répond volontiers à vos questions ou à toute demande.**



---

## Table des matières

<b>1. Boulangerie</b> .....	4
<b>2. Pâtisserie</b> .....	4
<b>3. Viandes et poisson</b> .....	5
<b>4. Végétarien</b> .....	5
<b>5. Sandwiches et autres</b> .....	6
<b>6. Salades</b> .....	6
<b>7. Sauces</b> .....	6
<b>8. Provenances des viandes et poissons</b> .....	7
<b>9. Proposition de menu selon saison</b> .....	8
<b>10. Intolérances ou demandes</b> .....	9
<b>11. Autres prestations</b> .....	9
11.1. Livraison.....	9
11.2. Vaisselle.....	9
11.3. Location.....	9
11.4. Service.....	9
<b>12. Processus de commande</b> .....	9
<b>13. Détail de la commande</b> .....	9
<b>14. Conditions générales de vente</b> .....	10
14.1. Prestations de service.....	10
14.2. Validation de la commande.....	10
14.3. Annulation.....	10
14.4. Conditions de paiement.....	10
14.5. Prix.....	10
<b>15. Vente et service d'alcool</b> .....	10
<b>16. Photos d'événements</b> .....	11



## 1. Boulangerie

Articles	Unité	Prix CHF
Buns brioché	1 pièce	1.80
Croissant au beurre	1 pièce	1.50
Croissant complet	1 pièce	1.60
Pain au lard environ 100g	1 pièce	2.50
Petit pain au lait environ 100g	1 pièce	2.00
Pains divers 60 – 100g	1 pièce	2.00
Pains divers 500g	1 pièce	4.00
Pains divers 1kg	1 pièce	8.00
Tresse 100g	1 pièce	2.00
Tresse 500g	1 pièce	5.20
Tresse 1kg	1 pièce	9.50
Tresse 1.5kg	1 pièce	15.50
Tresse au lard 100g	1 pièce	2.50
Tresse au lard 500g	1 pièce	7.20
Tresse au lard 1kg	1 pièce	11.50
Tresse au lard 1.5kg	1 pièce	17.50

## 2. Pâtisserie

Articles	Unité	Prix CHF
Mini bircher (verrine) environ 70g	1 pièce	1.80
Bircher 200g	1 pièce	5.50
Gâteau aux fruits	1 part	2.90
Muffin (arôme au choix)	1 pièce	2.00
Escargot à la vanille	1 pièce	2.00
Mini pana cotta aux fruits (arôme selon saison)	1 pièce	2.00
Tartelette au citron	1 pièce	2.80
Carac	1 pièce	2.80
Boule de Berlin	1 pièce	2.50
Cake environ 100g (arôme au choix)	1 pièce	1.50



### 3. Viandes et poisson

Articles	Unité	Prix CHF
Mini-flammkuchen avec lard (environ 30g)	1 pièce	2.00
Poulet panné à la Thaïlandaise (verrine)	1 pièce	2.50
Truite fumée sur mousse de raifort (verrine)	1 pièce	2.50
Cube de veau bouilli à la coriandre et mousse de poivrons (verrine)	1 pièce	2.50
Mini brochette de crevettes sauce piquante au chili (verrine)	1 pièce	2.50
Wrap avec veau et pousses de radis	1 pièce	1.90
Wrap de saumon et rucola	1 pièce	2.50
Mini burger de bœuf (environ 20g)	1 pièce	2.50
Mini panna cotta au lard (environ 50g)	1 pièce	2.00
Torsade feuilletée au jambon cru	1 pièce	1.20

### 4. Végétarien

Articles	Unité	Prix CHF
Mini-flammkuchen aux légumes (environ 30g)	1 pièce	2.00
Salade de lentilles et mousse de poivrons grillés (environ 70g)	1 pièce	2.50
Tartare d'aubergine et panna cotta de pomme verte et crumble aux herbes (environ 70g)	1 pièce	2.50
Baguette-pizza aux légumes, basilic et mozzarella (environs 70g)	1 pièce	2.50
Brochette de légumes saisonniers et boule de mozzarella	1 pièce	2.50
Torsade feuilletée au sésame	1 pièce	0.60
Mini pana cotta à la tomate (environ 50g)	1 pièce	2.00
Salade de couscous à la menthe et mini ragout de légumes (environ 70g)	1 pièce	1.80
Brochettes de fruits (à définir)	1 pièce	1.80
Fruits (à définir)	1 pièce	0.90
Chips (nature, paprika, provençale, environ 40g)	par pers.	3.00
Cacahuètes salées et son distributeur	1 pièce	3.00



## 5. Sandwiches et autres

Articles	Unité	Prix CHF
Mini club sandwich (jambon, salami, viande séchée, jambon cru, fromage frais, environ 50g)	1 pièce	1.80
Tartare de bœuf sur toast (environ 70g)	1 pièce	3.00
Divers mini pains farcis aux choix (environ 50g)	1 pièce	2.80
Plat de viande froide (4 sortes de viande : jambon, saucisse sèche, viande séchée, lard séché) incl. 2 mini pains de 30g	100g	8.50
Plat de fromage (4 sortes de fromages : tomme des prés, Le pab, le fermier, un chèvre) incl. 2 mini pains de 30g	100g	
Canapés (garniture au choix ; supplément 1 CHF pour tartare de bœuf et saumon fumé)	1 pièce	4.50

## 6. Salades

Articles	Unité	Prix CHF
Salade de pâtes (160g par pers.)	par pers.	1.90
Salade de carottes (160g par pers.)	par pers.	1.60
Salade de pommes de terre (160g par pers.)	par pers.	1.90
Salade de céleri (160g par pers.)	par pers.	1.60
Salade de racines rouges (160g p/pers.)	par pers.	1.80
Salade verte (100g p/pers.)	par pers.	1.20
Salade de concombre (160g p/pers.)	par pers.	1.60
Salade de tomates (160g p/pers.)	par pers.	1.60
Salade de maïs (160g p/pers.)	par pers.	1.60

## 7. Sauces

Articles	Unité	Prix CHF
Sauce à salade française	par litre	9.50
Sauce à salade italienne	par litre	9.50
Sauce mayonnaise tartare	par 250g	2.50
Sauce mayonnaise curry	par 250g	2.50
Sauce mayonnaise	par 250g	2.00
Sauce mayonnaise à l'ail	par 250g	2.50
Sauce mayonnaise cocktail	par 250g	2.50
Sauce mayonnaise moutarde	par 250g	2.50



## 8. Provenances des viandes et poissons

<b>Articles</b>	<b>Provenance</b>
Veau	Suisse
Boeuf	Suisse
Porc	Suisse
Poulet	Suisse, France, Europe
Dinde	Suisse, France, Europe
Agneau	Suisse, Europe
Saumon	Norvège, Ecosse
Truite	Italie, Danemark
Crevettes	Vietnam



## 9. Proposition de menu selon saison

### Menu 3 plats

**Saladine de caille aux raisins**

\*\*\*

**Rôti de veau sauce au madère**

**Gratin dauphinois**

**Légumes de saison au choix**

\*\*\*

**Duo de mousse au chocolat**

**Prix : 41 CHF**

### Menu 4 plats

**Feuilleté aux champignons**

\*\*\*

**Potage Crécy**

\*\*\*

**Filet mignon de porc**

**Sauce à la crème**

**Gnocchis à la romaine**

**Légumes de saison au choix**

\*\*\*

**Moelleux au chocolat**

**Glace à la vanille**

**Prix : 54 CHF**

**Ces menus ne sont que des idées de menus données à titre d'exemple. Le menu est confectionné selon vos souhaits et attentes. N'hésitez à demander conseil auprès du/de la responsable gastronomie.**





## 10. Intolérances ou demandes

Merci de communiquer toute intolérance alimentaire au gluten et /ou au lactose, allergie ou régime alimentaire spécifique lors de votre commande.

## 11. Autres prestations

### 11.1. Livraison

La livraison peut être effectuée sur demande.

Tarif : 50 CHF par heure + 1.20 CHF par kilomètre

### 11.2. Vaisselle

- La vaisselle et tout le matériel est à restituer propre dans un délai de 24 heures.
- Nettoyage de la vaisselle :
  - 1.50 CHF par pièce
  - 50 CHF pour les box ou autre gros matériel
  - Une facture est établie pour toute vaisselle cassée ou manquante

### 11.3. Location

- Location de salle sur demande.
- Nappes en tissu sur demande.
- Décoration sur demande.

### 11.4. Service

Personnel de cuisine sur demande.

Personnel pour le service sur demande.

Tarif : 58 CHF de l'heure et par personne.

## 12. Processus de commande

Délai de commande : minimum 15 jours avant la date de l'événement.

Par téléphone : 032/ 962.69.16

Par mail : [m.zosso@pre-aux-boeufs.ch](mailto:m.zosso@pre-aux-boeufs.ch)

## 13. Détail de la commande

Une offre sous forme de liste est établie par le-la responsable gastronomie et vous est adressée pour vérification et validation.



## **14. Conditions générales de vente**

### **14.1. Prestations de service**

L'Hospice Le Pré-aux-Boeufs s'engage à exécuter la commande avec soin. L'Hospice s'engage à respecter les délais convenus. Lors de la sélection des aliments et des boissons, l'accent est mis sur la qualité irréprochable et la fraîcheur des produits. La majorité des produits proposés sont confectionnés maison.

### **14.2. Validation de la commande**

L'offre et la commande sont établies par voie écrite. Toute prestation supplémentaire une fois la commande passée sera ajoutée lors de la facturation.

### **14.3. Annulation**

Une fois l'offre validée et signée, en cas d'annulation des frais seront facturés comme suit :

- Jusqu'à 10 jours avant la date convenue de livraison : aucun frais n'est facturé
- De 9 à 4 jours avant la date convenue de livraison : 30% sont facturés
- Moins de 3 jours avant la date convenue de livraison : 100% sont facturés.

### **14.4. Conditions de paiement**

Un acompte de 30% est à verser à l'acceptation de l'offre. Le solde est à régler dans un délai de 10 jours, date de facturation.

### **14.5. Prix**

Nous nous réservons le droit d'adapter les prix suite à des modifications des conditions du marché ou des fluctuations de cours. Nos listes de prix et nos offres ne sont valables que durant le délai d'acceptation de l'offre et de l'établissement de la facture. Nos prix s'entendent TVA incluse.

## **15. Vente et service d'alcool**

Nous ne livrons ni ne vendons des boissons alcooliques aux jeunes de moins de 16 ans ni des boissons alcooliques distillées aux jeunes de moins de 18 ans.

Une pièce d'identité peut être exigée par le personnel.



## 16. Photos d'événements













