

carte service traiteur

Les Formules accueil et pauses

TTC

La bienvenue

Café, thé
Jus d'orange

CHF 5.00

La pause du matin ou de l'après-midi

Café, thé
Jus d'orange
Corbeille de fruits frais
Croissant ou cake maison

CHF 7.00

La carte

Croissant au beurre
Pain au chocolat
Fruits

CHF 2.00

CHF 2.50

CHF 2.00

Pour toutes autres propositions personnalisées (bircher, déjeuner santé, etc.),
contactez-nous

Les formules d'apéritifs

TTC

Le Basic

Feuilletés (5 par personne ~60 g)
Chips
Mélange salé et sucré

CHF 6.00

Le Convivial

Feuilletés
Chips
Mélange salé et sucré
3 canapés par personnes
(Jambon, salami, œuf-céleri)

CHF 12.00

La Tchaux

Feuilletés
Chips
Mélange salé et sucré
Saucisson Neuchâtelois en croûte
Plateaux de viandes séchées
Fromage et pain boule

CHF 18.50

Le Fitness

CHF 20.50

Plateau de légumes et fruits coupés, crackers maison et sauces maison
(Houmous, ajvar et guacamole)
Tartare de bœuf
Mini-brochettes de poulet au curcuma et lait de coco
Bruschetta à la tomate
Verrine de mousseline de courge
Viande séchée et pain

Le Végé

CHF 22.50

Crème de carottes au gingembre et coriandre (servie chaude ou froide)
Assortiments de quiches (fromage, tatin de poivrons au fromage de chèvre, saumon)
Bols de salades mêlées, sauce au choix
Wraps de légumes grillés, sauce au citron vert
Plateau de légumes et fruits coupés, crackers maison et sauces maison
(Houmous, ajvar et guacamole)

Le Traditionnel

CHF 26.00

Mini-Sandwichs variés
Assortiment de canapés maison (5 sortes)
Croissant au jambon maison
Verrine de cocktail de crevettes au fruit de la passion et pamplemousse
Verrine de tartare de saumon à l'avocat, sauce acidulée à la coriandre
Plateau de légumes et fruits coupés, crackers maison et sauces maison
(Houmous, ajvar et guacamole)
Mini-quiches assorties

Le Completo

CHF 29.00

Assortiment de canapés maison (5 sortes)
Mini-Sandwichs variés
Verrine de tartare de bœuf et son toast
Verrine de cocktail de crevettes au fruit de la passion et grape-fruit
Assortiment de mini-quiches maison (4 sortes)
Plateau de légumes et fruits coupés, crackers maison et ses sauces
Plateau de fromage de la région, corbeille de pain
Mignardises sucrées assorties

Les plateaux

Plateau de mini-sandwichs assortis 24 pièces (pour env. 8 à 12 personnes)	CHF 55.00
Plateau de canapés assortis 24 pièces (pour env. 8 à 12 personnes)	CHF 55.00
Plateau de légumes coupés et 3 sauces (pour env. 10 personnes)	CHF 21.50

Remarques : Possibilité de modifier les formules selon la carte ci-dessous

Carte d'apéritifs

TTC

Les traditionnels

Canapés maison 5 sortes (jambon, salami, céleri, œuf, thon, saumon, crevettes)	CHF 2.50 pce
Mini-Sandwichs (jambon, salami, thon, fromage)	CHF 2.50 pce
Croissant au jambon	CHF 2.50 pce
Fruits et légumes coupés, crackers maison, houmous	CHF 4.00 p. pers
Légumes coupés et ses sauces (aïoli, calypso et fines herbes)	CHF 2.50 p. pers
Mélange sucré salé (cacahuètes, noix de cajou, amandes, fruits secs)	CHF 2.00 p. pers
Bruschetta à la tomate et basilic	CHF 2.00 pce
Mini-quiches	CHF 2.50 pce
Feuilletés (5 sortes), 40 g	CHF 2.50 p. pers
Plateau de viandes froides assorties les 100 g	CHF 6.50
Plateau de fromage de la région les 100 g	CHF 5.00
Plat de poissons fumés; truite, bondelle, saumon les 100 g	CHF 5.50

Les verrines

Tartare de saumon à l'avocat et son toast	CHF 3.00
Wraps de saumon fumé au fromage frais	CHF 3.00
Brochette de gambas marinée au lait de coco et feuille de lime	CHF 4.00
Cocktail de crevettes au citron vert	CHF 3.00
Bavarois de légumes et coulis de betterave	CHF 2.50
Mousseline d'asperge	CHF 2.50
Mousseline de courge et sa chips de parmesan	CHF 2.50
Tomate cherry, mozzarella de bufflonne et pesto	CHF 3.00
Tartare de bœuf traditionnel et toast	CHF 4.50

Commande à partir de 15 pièces (Min. de chaque)

Les Sandwichs Lunchs

TTC

Choisissez la formule qui vous plaît.

Le thème et la formule sélectionnés seront servis à l'ensemble des convives.

Club Sandwichs classique (toasts)

CHF 14.00

2 demi sandwichs à choix (légumes, jambon, thon)

1 minérale 5 dl

Corbeille de fruits frais

Café

Sur le pouce :

CHF 16.00

2 demi sandwichs à choix (légumes, jambon, thon)

1 minérale 5 dl

Dessert maison du jour

Café

Sandwichs classic

CHF 19.50

3 demi sandwichs (légumes, jambon, thon)

1 minérale 5 dl

Corbeille de fruits frais

Dessert maison du jour

Café

Les menus

TTC

Les menus peuvent être modifiés suivant les saisons et les arrivages.
Nous avons la possibilité de vous offrir des menus végétariens.
Nous vous rendons attentif lors de votre commande à nous signaler toutes allergies et intolérances au lactose, gluten ou autres.

Provenance des viandes:

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Porc : Suisse

Agneau : Irlande

Volaille : Suisse et France

Les menus du jour

CHF 19.50

Le menu tradition

Entrée, plat, dessert

Le menu équilibre (minceur)

Entrée, plat, dessert

Le menu à

CHF 29.00

Entrées

Salades mêlées ou Tomates mozzarella au pesto de basilic

Plats

Suprême de poulet jaune, sauce crémeuse, linguines, légumes de saison
ou Rôti de porc Neuchâtelois, gratin dauphinois, légumes de saison

Dessert

Tarte aux pommes ou salade de fruits
ou selon proposition du chef

Les menus à

CHF 41.00

Entrée

Salade de doucette, lardons, œufs durs et croûtons
ou Gambas marinées au lait de coco et lime

Plats

Émincé de veau à la Zurichoise, Linguines au beurre, Légumes de saison
ou Carré d'agneau et son jus court au thym, Pommes de terre nouvelles
aux herbes, légumes de saison

Dessert

Forêt noire ou Milles feuilles

Le menu découverte

CHF 51.00

Entrée

Tartare de saumon

Plat

Filet de veau cuisson en basse température et son jus aux chanterelles,
pommes noisette, bouquet de légumes de saison

Dessert

Trilogie de mignardises et son café

Le menu affaire

CHF 56.00

Entrée

Carpaccio de saumon, mousse d'avocat et pomme granny smith

Plat

Filet de bœuf sauce au pinot noir, gratin dauphinois, légumes

Dessert

Tiramisu au limoncello

Carte des entremets

TTC

Les traditionnels

Salade de fruits	CHF 2.50
Tarte aux pommes	CHF 2.50
Tartelette au citron	CHF 2.50
Cake au citron	CHF 2.00
Cake marbré	CHF 2.00

Les verrines

Verrine de crumble au chocolat noir et poires caramélisées	CHF 2.50
Verrine panna cotta passion – mangue	CHF 2.50
Verrine de mousse framboise et macaron	CHF 2.50
Verrine de mousse aux trois chocolats	CHF 2.50
Tiramisu en verrine	CHF 2.50
Mignardises maison	CHF 2.00 pce
(Eclair au moka, milles feuilles, tartelettes aux fruits selon inspiration du pâtissier ou souhait du client)	

Les formules buffets

TTC

Le buffet froid

CHF 21.50

Buffet de six sortes de salades

Tomates mozzarella, céleris rémoulade, salade paysanne, salade de carotte, salade feuilles de chêne, Jambon de campagne, salami, chorizo, viandes séchées de cheval et bœuf, fromage et salade de fruits

Le buffet express

CHF 32.50

Buffet de six sortes de salades

Tomates mozzarella, céleris rémoulade, salade paysanne, salade de carotte, salade feuilles de chêne

Plats chauds

Brochette de poulet, dos de colin à l'estragon, penne, riz pilaf

Desserts

Tarte aux pommes et salade de fruits

Le buffet Gourmet

CHF 51.00

Buffet de six sortes de salades

Tomates mozzarella, céleris rémoulade, salade Hawaïenne, salade Grecque, salade de carottes, salade verte

Plats Chauds

Mini brochettes de poulet au soja, saucisses grillées gourmet, brochettes de crevettes, brochettes de bœuf à la mexicaine, country potatoes, riz safrané, penne

Desserts

Trilogie de mignardises

Carte des boissons

TTC

Assortiment de boissons pour accompagner votre prestation.

Les eaux minérales

5 dl bouteille

CHF 2.00

1.5 litre bouteille

CHF 4.00

Les Jus de fruits

1 litre bouteille (orange, multi-vitamine, ananas)

CHF 5.50

Les Soft Drinks

5 dl bouteille

CHF 3.00

1.5 litre bouteille

CHF 5.50

Café

CHF 1.80

Les vins de la région

Cave Olivier Lavanchy La Coudre Neuchâtel

Pinot noir 75 cl

CHF 25.00

Œil de Perdrix 75 cl

CHF 22.00

Chasselas 75 cl

CHF 22.00

Chardonnay 75 cl

CHF 25.00

Mousseux

Mauler cuvée traditionnelle (rosé)

CHF 25.00

Mauler cuvée des benedictins

CHF 35.00

Conditions générales

Validation et annulation

Les commandes doivent être validées au minimum 7 jours ouvrables avant l'événement.
Le nombre de personnes doit être confirmé 48h au minimum avant l'événement

En dehors des horaires de service (8h-17h en semaine) et de prestations extra-muros, les heures de service sont facturées.

Pour chaque commande, merci de nous préciser :

Le nom, prénom et téléphone de la personne de référence
Le lieu de livraison
L'heure de la livraison

Annulation

Possible sans frais jusqu'à 72 heures avant l'événement.

Prix

Tous nos tarifs son indiqués en francs suisses, taxes comprises (TTC)
Frais de livraison CHF 10.– par course sur La Chaux-de-Fonds (aller-retour = CHF 20.–)
Frais de livraison CHF 20.– par course sur Neuchâtel (aller-retour = CHF 40.–)

Facturation

Merci de nous communiquer tous les renseignements pour la facturation.

Nous vous remercions de votre confiance et nous veillerons à tout mettre en œuvre pour vous satisfaire.

Contacts

natacha.auteri@alfaset.ch

nicolas.lauber@alfaset.ch

032 967 76 16