



MAISON  
GILLIARD

— 1885 —



# OFFRES TRAITEURS

Gourmand Catering

**Apéritif : Joyeux départ rustique**

Saucisson en croûte

Bouchée de polenta à l'infusion et lard sec

Saumon mariné et crème raifort

Brioche maison aux olives, tomates séchées et romarin

Mille-feuille de seigle et fromage

**CHF 12.00 p.p.**

**Apéritif : Le voyageur**

Empanada de bœuf épicé

Brochette de mangue et jambon cru

Croûton au beurre d'anchois et gambas au vieux Whisky

Mousse de thon au curry doux

Truffes de fromage multicolore sur pain de seigle

Bruschetta aux légumes grillés

**CHF 16.00 p.p.**

**Apéritif : Multitude de couleurs et saveurs**

Mini bretzel maison à la viande séchée

Tataki de filet de bœuf soja-gingembre

Tartare de truite et chutney de pommes

Dés de saumon poché et mousse d'avocat

Feuilleté aux champignons des bois

Mousse de sérac sur pain de seigle et balsamique

**CHF 20.00 p.p.**

**Cocktail dînatoire : Terroir**

**Froid :**

Mini club sandwich au poulet grillé

Tartare de bœuf d'Hérens

Truite marinée au poivre rose et fenouil sauvage

Escabèche de perche Loë

Mini quiche aux fromage, oignon et thym

**Chaud :**

Médailon de porc au Fendant

Arancini risotto safran

**Sucrées :**

Tartelette à la crème

Feuilleté aux poires

**CHF 35.00 p.p.**

### Cocktail gourmand

#### **Froid :**

Rouleaux de pastrami de bœuf et salade croquante

Fines tranches de veau et salsa verde

Tataki de thon rouge Saku, algues wakame et nouilles de riz

Gambas sauce citron vert

Canapé de tartare d'œuf et avocat

Panna cotta au parmesan

#### **Chaud :**

Brochette de volaille au romarin

Mini burger de veau maison

Croquettes de lentilles corail

#### **Sucrée :**

Mini St.Honoré

Salade de fruits de saison

Mousse au chocolat noir

**CHF 48.00 p.p.**

**Menu 1**

**Entrée :**

Tartare de saumon et pain grillé aux herbes et beurre citron

Bouquet de salade de saison

**Plat principal :**

Saltimbocca de poulet fermier

Jus corsé

Cannelloni aux légumes de saison

**Dessert :**

Crème bavaroise à la vanille

Biscuit aux noisettes

**CHF 42.00 p.p.**

**Menu 2**

**Entrée :**

Croustillant d'espadon et pesto de roquette

**Plat principal :**

Filet de bœuf « Rossini »

Risotto au Merlot

Petits légumes de saison

**Fromage :**

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs

**Dessert :**

Mini tourte Sacher

**CHF 79.00 p.p.**