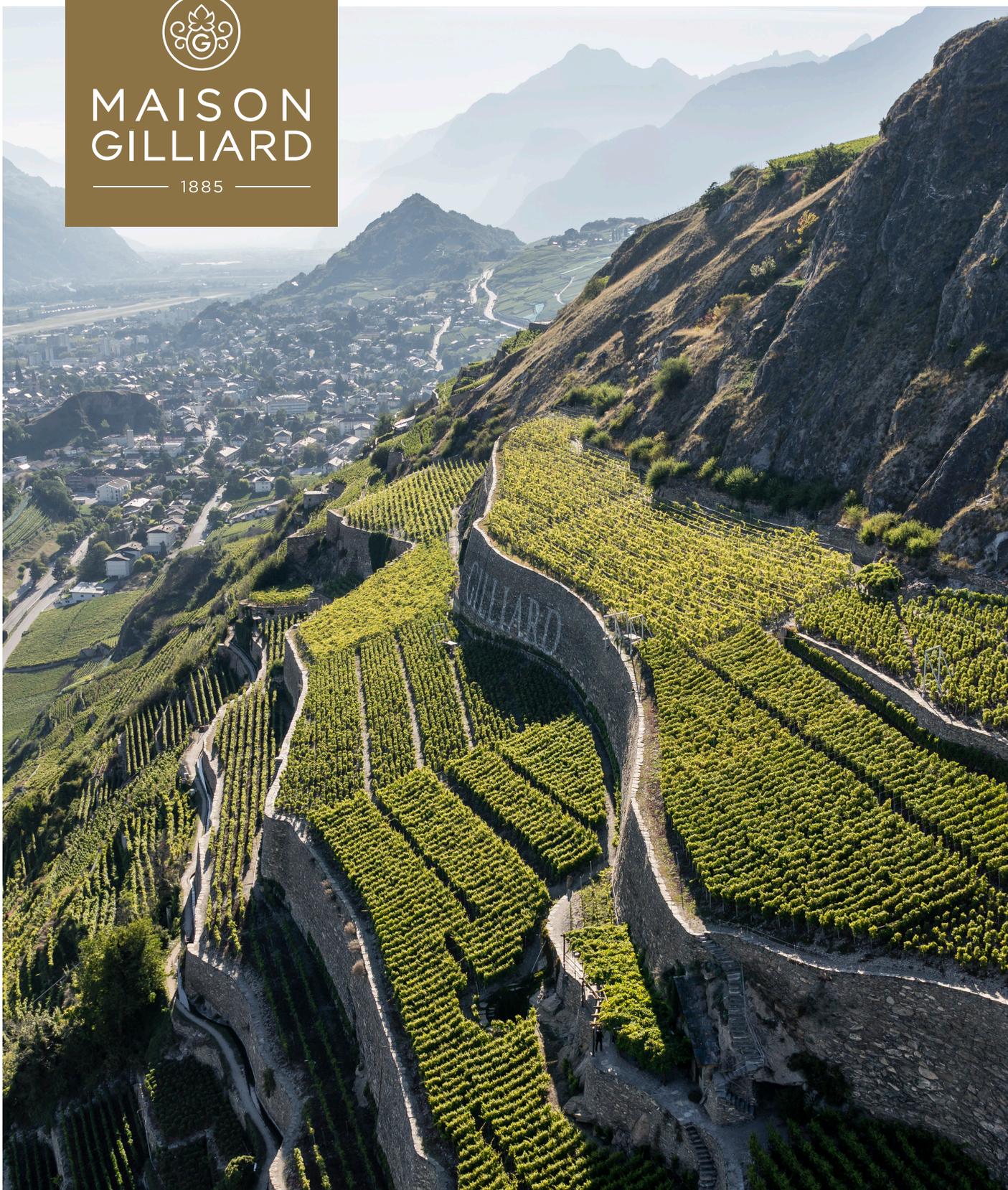




MAISON
GILLIARD

1885



SOLUTIONS GOURMANDES

Réceptions & Séminaires





Bienvenue à la Maison Gilliard

Nos lieux emblématiques à **Sion** et à **Salquenen** offrent un cadre exceptionnel et chaleureux pour vos événements, qu'ils soient privés ou professionnels. Que ce soit pour un séminaire, un mariage, un anniversaire ou une dégustation exclusive, nous vous proposons des lieux qui allient tradition, modernité et authenticité.

Dans cette brochure, vous découvrirez **une sélection variée d'offres culinaires** conçues pour sublimer vos moments. De la pause-café conviviale aux apéritifs gourmands, des cocktails dînatoires aux menus raffinés, chaque proposition culinaire est élaborée avec soin et met **à l'honneur des produits locaux et des saveurs authentiques**. Nous collaborons avec des traiteurs expérimentés qui partagent notre exigence de qualité et notre passion pour l'excellence.

Notre équipe, dédiée et attentive, vous accompagne à chaque étape de votre projet, de la conception à la réalisation. Nous sommes également présents sur place lors de vos événements pour veiller à leur bon déroulement et garantir une expérience fluide et mémorable.

Pensez à nous communiquer à l'avance vos besoins spécifiques, allergies ou préférences alimentaires, afin que chaque invité se sente privilégié.

Faites confiance à la Maison Gilliard pour faire de vos idées des moments inoubliables. Nous avons hâte de vous accueillir et de contribuer à la réussite de vos événements.



NOS MARQUES

LES MURETTES

DÔLE DES MONTS

Vendémiaire

LA PORTE DE
NOVEMBRE

**TRÉSORS
DE FAMILLE**



LES TONNELIERS

DOMAINES DES
GRANDS MURS

Henri Volat



LUX VINA

sherpa wine

VINS DES CHEVALIERS



MAISON GILLIARD

PAUSES-CAFÉ

CAFÉS-CROISSANTS

- *Croissants*
 - *Cafés, thés, jus et eaux à choix*
-

CHF 5.00 par personne



LES APÉRITIFS

LE VALAISAN Produits du terroir et de la région

- *Jambon cru*
 - *Viande séchée*
 - *Lard sec*
 - *Saucisse sèche*
 - *Pain de seigle beurré*
 - *Fromage*
-

CHF 15.00 par personne en apéritif | CHF 25.00 par personne en repas

LE RUSTIQUE par Gourmand Catering

- *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 14.00 par personne

LE VOYAGEUR par Gourmand Catering

- *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 18.00 par personne

COULEURS ET SAVEURS par Gourmand Catering

- *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 24.00 par personne

MAISON GILLIARD

COCKTAILS DINATOIRES

TERROIR par Gourmand Catering

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*
 - *Feilleté aux poires*
-

CHF 39.00 par personne

GOURMAND par Gourmand Catering

FROID

- *Rouleaux de pastrami de bœuf et salade croquante*
 - *Fines tranches de veau et salsa verte*
 - *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*
-

SUCRÉES

- *Mini St.Honoré*
 - *Salade de fruits de saison*
 - *Mousse au chocolat noir*
-

CHF 53.00 par personne



MAISON GILLIARD

MENUS ET LUNCH

RACLETTE VALAISAN Produits du terroir et de la région

- *Plats valaisans; Jambon cru, viande séchée, lard sec, saucisse sèche, pain de seigle beurré*
- *Raclette à discrétion*
- *Dessert*

CHF 36.00 par personne

FONDUE CHINOISE

- *Entrée*
- *Fondue Chinoise avec boeuf et poulet*
- *4 sauces*
- *Riz au Fendant*
- *Buffet de salade*
- *Dessert*

CHF 50.00 par personne



MAISON GILLIARD

MENUS ET LUNCH

SALTIMBOCCA par Gourmand Catering

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 bavaoise à la vanille*
- *Biscuit aux noisettes*

CHF 47.00 par personne

ROSSINI par Gourmand Catering

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*
- *Salade de fruits de saison*

DESSERT

- *Mini tourte Sacher*

CHF 87.00 par personne



Approuvé par

Loïc Meillard

Notre ambassadeur depuis 2021

CONTACT

Faites confiance à la Maison Gilliard pour faire de vos idées
des moments inoubliables.

Nous avons hâte de vous accueillir et de contribuer à la réussite de vos événements.

Julien Picard
Responsable Oenotourisme
reception@gilliard.ch
027 329 89 35

www.gilliard.ch

