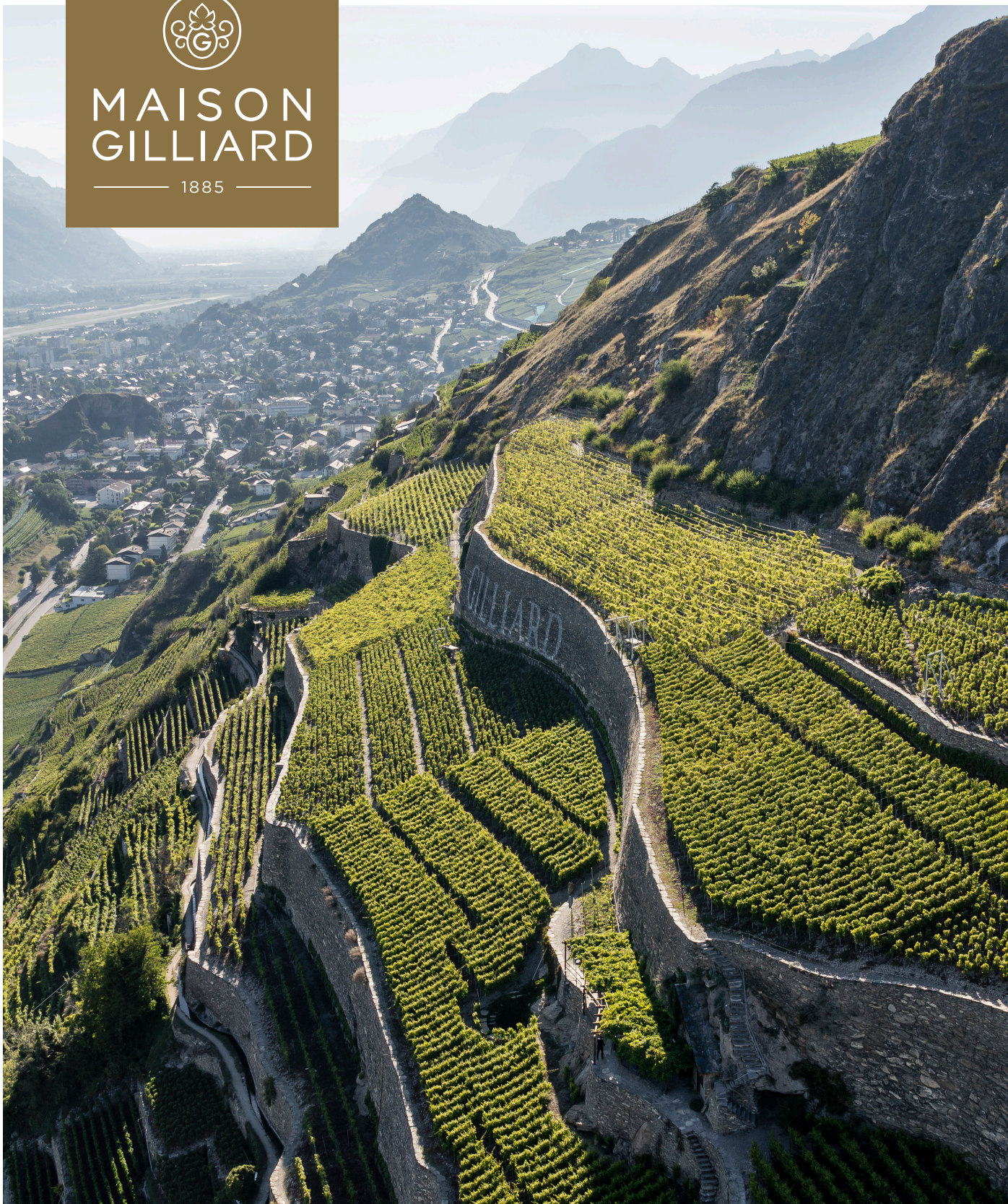




MAISON
GILLIARD

— 1885 —



OFFRES NOURRITURE

Notre sélection gourmande





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

Henni Vétot



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 (matin ou après-midi)

CHF 10.00 par personne (toute la journée, pas de collation l'après-midi)

PLATEAU 12 MINI-PÂTISSERIE par Zenhäusern

- *3x exotique*
 - *3x brownie caramel*
 - *3x passion-framboise*
 - *3x chou noisette abricot*
 - *Cafés, thés, jus et eaux à choix*
-

CHF 38.00/plateau 12 pièces



MAISON GILLIARD

LES APÉRITIFS

PLAT VALAISAN Produits du terroir et de la région par Maison Gilliard

- *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 CLASSIQUE par Zenhäusern

- *Bouchées salées (stick de seigle lard sec, mini-canapé carottes, mignardise crevette chorizo)*
- *Triangles de seigle (viande séchée, fromage, saumon)*
- *Mini-Canapés Tradition (fromage, saumon, viande séchée)*
- *Feuilletés salés mélangés (épinards, mini croissant jambon, fromage frais, pizza, viande séchée moutarde)*
- *Roulades de wraps (chorizo, wasabi, saumon fumé)*

CHF 9.90 par personne

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

LE CLASSIQUE par Kozelsky Catering

- *Planchette Fusion (mixte fromage et charcuterie italienne / valaisanne), pain et garniture*
- *Crostini de tartare de boeuf à la japonaise, miso, sésame et persil*
- *Blinis au saumon fumé, fromage frais aux herbes aromatiques et zestes de citron vert*
- *Verrines de ricotta au basilic, melon, tomates cerises, huile d'olive et jambon cru*

CHF 27.00 par personne

APÉRITIF FROID SALÉ & SUCRÉ par Zenhäusern - dès 15 personnes, 19 pièces par pers.

SALÉ

- *Mini-Canapés Terre & Mer (dinde, lard du Valais, thon, saumon, fromage du Valais, crevette curry)*
- *Mini-Canapés Tradition (saumon, fromage du Valais, tomate basilic, chorizo-noix, jambon cru du Valais, jambon cuit)*
- *Bouchées salées (stick de seigle jambon cru, triangle viande séchée, mini-canapé fromage, mignardise chèvre et lard, stick de seigle saucisse à l'ail, mignardise sérac et poire)*
- *Roulades de wraps (chorizo, wasabi, saumon fumé)*
- *Feuilletés salés mélangés (épinards, mini croissant jambon, fromage frais & herbes, pizza, viande séchée moutarde)*
- *Pain surprise pour 4 personnes (viande séchée, jambon, salami, fromage)*

SUCRÉ

- *Mignardises (passion coco, chou vanille caramel, fraise verveine, choco praliné, sablé citron, macaron abricot, toscan framboise)*
- *Assortiment de macarons (fraise, pistache, citron, chocolat, vanille, moka)*

CHF 32.00 par personne

LE COMPLET par Kozelsky Catering - dès 20 personnes

- *Planchette Fusion (mixte fromage et charcuterie italienne / valaisanne), pain et garniture*
- *Crostini de tartare de boeuf à l'italienne, truffe noire, parmesan, tomates séchées, ciboulette et jambon cru*
- *Mini sandwiches (saumon fumé, fromage frais aux herbes aromatiques et zeste de citron jaune)*
- *Canapés au foie gras et mangue caramélisée*
- *Tartine d'oeufs mimosa au tarama rose et oeufs de saumon*

CHF 33.00 par personne

Mignardises ou verrines sucrées en supplément : + 9.00 CHF par personne (3 pièces)

COCKTAIL DINATOIRE

COCKTAIL DINATOIRE SALÉ & SUCRÉ par Zenhäusern - dès 20 personnes, 19 pièces par pers.

SALÉ - FROID

- *Bouchées salées Poisson* (mini canapé de poulpe/thon/crevette curry, triangle seigle saumon, mignardise pavot saumon)
- *Bouchées salées* (stick de seigle jambon cru, triangle viande séchée, mini-canapé fromage, mignardise chèvre et lard, stick de seigle saucisse à l'ail, mignardise sérac et poire)
- *Bouchées salées* (mignardise croquant chèvre/salée croustillant ratatouille/ fromage à raclette et abricot/ cracker patate douce mini canapé oeuf, triangle de seigle fromage)
- *Bouchées salées* (mignardise crevette chorizo/ tartelette fromage frais-jambon/ polar parfait / viande séchée, sticks de seigle lard sec, mini canapé carottes)
- *Feuilleté Jambon*
- *Apéritifs chauds classiques* (ailerons de poulet aux herbes du Grand St-Bernard, tartelette au fromage, tartelette au saumon et épinards, polenta au chorizo)

SUCRÉ

- *Mignardises* (passion coco, chou vanille caramel, fraise verveine, choco praliné, sablé citron, macaron abricot, toscan framboise)

CHF 39.00 par personne

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

- *Médaille de porc au Fendant*
- *Arancini risotto safran*

SUCRÉES

- *Tartelette à la crème*
- *Feuilleté aux poires*

CHF 42.00 par personne

LE SOBRE par Kozelsky Catering - dès 20 personnes

SALÉ

- *Planchette Fusion (mixte fromage et charcuterie italienne / valaisanne), pain et garniture*
- *Crostini de tartare de boeuf à la japonaise, miso, sésame et persil*
- *Blinis (saumon fumé, fromage frais aux herbes aromatiques et zestes de citron vert)*
- *Verrines de tomates cerises multicolores, mini mozzarella di buffala, perles de balsamique et basilic frais*
- *Empanadas (viande hachée de boeuf et oignons rouges, sauce yaourt grec et avocat au citron vert et à la menthe)*
- *Verrine de mousse d'avocat et concombre, crevette grillée et aneth*
- *Canapés au chèvre frais, miel et noix*

SUCRÉ

- *Verrines de mousse au chocolat et fruits des bois*
- *Verrines de panna cotta coco-passion*

CHF 44.00 par personne

LE GOURMAND par Kozelsky Catering - dès 20 personnes

SALÉ

- *Planchette Fusion (mixte fromage et charcuterie italienne / valaisanne), pain et garniture*
- *Crostini de tartare de boeuf à l'italienne, truffe noire, parmesan, tomates séchées, ciboulette et jambon cru*
- *Mini sandwiches au saumon fumé, fromage frais aux herbes aromatiques et zeste de citron jaune*
- *Tartine d'oeufs mimosa au tarama rose et oeufs de saumon*
- *Mini vol-au-vent à la crème fraîche acidulée, ciboulette et Caviar*
- *Ceviche de Noix de St-Jacques au fruits de la passion et sel vanillée*
- *Mini wraps de rillettes de poulet au curry de Madras*

SUCRÉ

- *Flan libanais à la fleur d'oranger et pistaches*
- *Brownies au chocolat de Madagascar 64% et framboises*

CHF 52.00 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 par Maison Gilliard

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

CHF 50.00 par personne (service compris)

FONDUE CHINOISE Par La Table de Delphine

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

CHF 50.00 par personne

BROCHETTE PARTY

- *(Boeuf, volaille, agneau, lard, chipolata) env. 280 gr/pers*
- *Buffet de salade*
- *Gratin dauphinois*
- *Foyer pour brochette, brochettes et charbon compris dans le prix*

CHF 40.00 par personne



CHOUCROUTE par Aux 3 petits cochons

- Jambon fumé
- Carré fumé
- Wienerli
- Lard salé
- Lard fumé
- Saucisson
- Museau
- Jambonneau
- Saucisse aux choux
- Atriaux
- Pomme de terre
- Choucroute
- Moutarde

CHF 25.00 par personne

- Tartelette aux pommes

CHF 7.00 par personne

MENU BRISOLÉE par Les 3 petits cochons, uniquement en Automne

ENTRÉE

- Soupe à la courge

PLAT

- Brisolée Royale
- Produits valaisans
- Fromage

DESSERT

- Tartelette aux pommes

CHF 35.00 par personne



MINI SANDWICH par Zenhäusern

- *Safran oeuf*
- *Avoine viande séchée*
- *Grand-mère fromage*
- *Multigraines poulet*

DESSERT

- *Mini madeleines (coco, amande, chocolat)*
- *Plateau de fruits frais coupés, pour 6 personnes*

CHF 17.00 par personne

LUNCH SUR LE POUCE par Zenhäusern

- *Salade César*
- *Triangles de seigle (viande séchée, fromage, saumon)*

DESSERT

- *Mini madeleines (coco, amande, chocolat)*
- *Plateau de fruits frais coupés, pour 6 personnes*

CHF 22.00 par personne

BUFFET DIXENCE par Zenhäusern - dès 20 personnes

Buffet froid

- *Roastbeef et sauce tartare maison*
- *Terrine de Saison de la maison Planchant*
- *Cocktail de crevettes crevettes*
- *Choix de salade*

Buffet chaud

- *Suprême de volaille sauce aux chanterelles*
- *Légumes de saison*
- *Pommes grenailles sautées*

DESSERT

- *Pâtisserie framboisine*

CHF 40.00 par personne



SALTIMBOCCA par Gourmand Catering

ENTRÉE

- *Tartare de saumon et pain grillé aux herbes et beurre citron*
 - *Bouquet de salade de saison*
-

PLAT PRINCIPAL

- *Salimbocca de poulet fermier*
 - *Jus corsé*
 - *Cannelloni aux légumes de saison*
-

DESSERT

- *Crème bavaroise à la vanille*
 - *Biscuit aux noisettes*
-

CHF 47.00 par personne

MENU ENTRECÔTE par Kozelsky Catering, dès 15 personnes

ENTRÉE

- *Salade de rampons, carottes, lardons grillées, oeufs mimosa, croûtons maison, sauce française*
-

PLAT

- *Entrecôte de boeuf Black Angus dans son jus, assortiments de mini légumes au four et pommes de terre rôties au thym (variantes poisson ou végétariennes disponibles)*
-

DESSERT

- *Panna cotta au mascarpone, caramel beurre salé et noisettes*
-

CHF 67.00 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 82.00 par personne

BUFFET par Kozelsky Catering, dès 20 personnes

- Assortiment de salades 3 sortes (verte et composée)
- Plateau de roastbeef maison, sauce tartare
- Dips de légumes
- Assortiment de charcuterie et fromage
- Foccacia maison
- Brochettes de crevettes et chorizo
- Cuisse de poulet grillée au citron
- Brochettes de crevettes et chorizo
- Rôti de boeuf dans son jus
- Riz pilaf
- Légumes au four
- Pommes de terre rôties
- Assortiment de desserts

CHF 89.00 par personne

MENU FILET DE BOEUF par Kozelsky Catering, dès 15 personnes

- Tartare de veau façon Vitello Tonnato
- Noix de St-Jacques snackées, purée de céleriet dés de pommes vertes
- Filet de boeuf suisse sauce crème et échalotes, purée de panais et légumes racines colorés (variantes poissons ou végétariennes disponibles)
- Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs
- Croustillant de pâte filo au miel, pistaches, framboises et yaourt grec à la noix de coco*

CHF 117.00 par personne



Approuvé par
Loïc Meillard & Camille Rast
Nos ambassadeurs depuis 2021



CONTACT

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

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

Julien Picard

Responsable Oenotourisme

reception@gilliard.ch

027 329 89 35

www.gilliard.ch

