



Propositions de menus

L'artisan cuisinier

Yves Bovy

www.lartisancuisinier.ch

info@lartisancuisinier.ch

079 343 45 74



Propositions de menus

Nos apéritifs

Des propositions simples et conviviales ne nécessitant pas de vaisselle

Première suggestion

Les flûtes au sel de notre artisan boulanger
 Choix de feuilletés maison
 Dips de légumes et sauces assorties
 Choix d'olives marinées
 Pics de tomates cherry et mozzarella au basilic
 Brochette de fruits frais

Prix par personne: CHF 11.-

Deuxième suggestion

Flûtes au sel de notre artisan boulanger
 Choix de feuilletés maison
 Mini sandwich à la viande séchée et beurre de fromagerie
 Choix d'olives marinées
 Pics de tomates cherry et mozzarella au basilic
 Petite bruschetta au saumon fumé et mousse de raifort
 Dips de légumes et sauces assorties
 Brochette de fruits frais

Prix par personne: CHF 16.-

Troisième suggestion

Flûtes au sel de notre artisan boulanger
 Déclinaison de fromages de la région
 Dips de légumes et sauce assorties
 Sablé au parmesan, chèvre frais et tomate confite
 Mini croissant au jambon maison
 Mini tarte aux greubons maison
 Crevettes cocktails et mousse d'avocat en verrine
 Ronde de viande séchée et ballons de notre artisan boulanger
 Mini sandwich au jambon cru et roquette
 Brochette de fruits frais
 Dôme citron en tartelette

Prix par personne: CHF 25.-

--- Le prix et la quantité de produits peut varier en fonction de la durée de l'apéritif ---



Propositions de menus

Nos cocktails à la carte

Composez votre cocktail de la manière dont vous le souhaitez

Le froid...

Cacahuètes, chips, chips aux crevettes, olives noires	400	CHF
Flûtes au sel artisanal (portion de 30 gr)	200	CHF
Feuilletés salés (portion de 30 gr)	200	CHF
Nachos et guacamole maison	220	CHF
Dips de légumes frais et sauces assorties	190	CHF
Sablé au parmesan, fromage frais et tomate confite	230	CHF
Mini club sandwich	220	CHF
Mini sandwich	220	CHF
Mini burger au foie gras de canard	480	CHF
Bruschetta au jambon cru	220	CHF
Blinis au saumon fumé	230	CHF
Blinis de mousse de féra	230	CHF
Blinis d'omble chevalier	230	CHF
Canapé au jambon	190	CHF
Canapé au salami	190	CHF
Canapé au Gruyère	190	CHF
Canapé végétarien	190	CHF
Brochette de tomates cerise et mozzarella au basilic	180	CHF
Brochette de melon et jambon cru	200	CHF
Brochette de thon rouge et veau snaké	200	CHF
Brochette de lotte grillée aux épices	200	CHF
Brochette de boeuf façon tataki	200	CHF
Tartare de saumon sauce tzatziki (en verrine)	3.50	CHF
Tartare de saint Jacques, crème citron (en verrine)	3.80	CHF
Tartare de daurade à la coriandre (en verrine)	3.80	CHF
Tartare de légumes et crevette géante (en verrine)	3.50	CHF
Tartare de boeuf aux dés de parmesan et roquette (en verrine)	3.80	CHF
Tartare de tomate et tapenade d'olives noire (en verrine)	3.50	CHF
Mousse d'avocat au crabe des glaces (en verrine)	420	CHF
Sapicon de homard et pommes granny aux épices	420	CHF
' Maki ' au saumon, fromage frais et fines herbes (en verrine)	3.50	CHF
Lentilles du Puy et saucisson vaudois à la moutarde ancienne (en verrine)	3.50	CHF
Gaspacho Andalou à la paille (en verrine)	3.50	CHF
Soupe froide de melon Cavallon (en verrine)	3.50	CHF



Propositions de menus

Le chaud..

Bouchées d'agneau et aubergine confite	190	CHF
Pastilla de volaille aux épices douces	190	CHF
Croquant feta et menthe poivrée	190	CHF
Mini brochette de poulet yakitori	180	CHF
Mini brochette de porc mariné	220	CHF
Mini brochette de bœuf mariné	220	CHF
Brochette de crevette géante au basilic	220	CHF
Crevette panée en chapelure de noix de coco	200	CHF
Mini ramequin au fromage	180	CHF
Mini croissant au jambon	180	CHF
Mini burger maison au bœuf de la région	260	CHF
Risotto aux parfums de truffe	350	CHF
Cassolette de filet de bœuf aux chanterelles	450	CHF

Les douceurs...

Macarons	200	CHF
Mini moelleux au chocolat	220	CHF
Brochette de fruits frais	220	CHF
Mini cannelé bordelais	200	CHF
Mini tartelette au citron	200	CHF
Mini muffin's	200	CHF
Mini madeleine	130	CHF
Mini financier	130	CHF
Mini calisson	130	CHF
Pâte de fruits	120	CHF
Verrine de mousse au chocolat maison	300	CHF
Verrine de salade exotique	300	CHF
Mini crème brûlée	300	CHF
Soupe de fruits rouges	300	CHF
Meringue, fraises et crème double	300	CHF
La framboise en mousse et fraîche	300	CHF
La tarte Tatin revisitée en verrine	300	CHF
Mousse au chocolat blanc et coulis passion	300	CHF



Propositions de menus

Nos cocktails dînatoires

Nos propositions de cocktails dînatoires remplacent d'une manière pratique et efficace un repas 'classique'

Première suggestion

Le froid...

- Le bœuf canaille.. petite roulade de roastbeef et tartare
- Les poissons du Léman en mousse sur une fine tartine croustillante
- Le vitello tonato revisité en brochette
- Le " maki " au saumon fumé de Borex, fromage frais et fine herbes
- La fleur de courgette farcie d'une mini ratatouille au basilic
- La déclinaison de minis sandwiches (2 pièces par personne)
- Le pic de sot-l'y-lasse et œufs de caille aux parfums d'estragon
- La mousse de petits pois, fèves croquantes et chips de betterave

Le chaud...

- La petite brochette de volaille caramélisées, sauce satay
- La bouchée d'agneau confit aux aubergines
- Le croquant à la fêta et menthe poivrée

Les douceurs...

- L'assortiment de macarons (3 pièces par personne)
- Le mini cannelé bordelais
- La mousse au chocolat noir en transparence
- La brochette de fruit frais

Prix par personne: CHF 43.-



Propositions de menus

Deuxième suggestion

Le froid..

Le mini burger au foie gras et chutney d'abricots

La rilette d'omble chevalier en mini sphère transparente

Spoon d'écrevisses fraîches du Léman en réduction d'orange et vanille

Le pressé de bœuf aux petits légumes

La tartelette croustillante au curry et sésame noir, avocat et crevette géante snakée

Le sablé au parmesan, fromage frais et tomate cerise confite à l'huile vierge

Le tartare de veau aux écorces de citron confit et basilic

La mousse de féra et ses voiles fumés en transparence

Les légumes d'été, vinaigrette au carvi et chips de padano

Le tataki de bœuf de la région au sésame torréfié

Le chaud..

Le léger risotto aux arômes de truffe

La cassolette de filet de bœuf aux chanterelles

La brochette de crevettes géantes aux épices

Les douceurs..

La déclinaison de macarons

Léger tiramisu au baileys

La mini tartelette aux framboises

Le mousseux chocolat-passion

Prix par personne: CHF 49.-



Propositions de menus

Nos suggestions de buffet

Les produits contenus dans les diverses propositions de buffets pourront être adaptés en fonction des saisons

Les desserts proposés peuvent être remplacés par une pièce montée ou par un buffet. (Prix sur demande)

Du fromage peut être ajouté au buffet moyennant un supplément de CHF 8.- par personne

L'assortiment de pain de notre boulanger est compris dans le prix des divers buffets

Première suggestion

Le froid..

Salade de carottes

Salade de tomates et mozzarella au basilic

Salade de céleri et cerneaux de noix

Mesclun de notre maraicher

Salade mexicaine (maïs, poivrons, avocats, haricots rouges)

Salade grecque (tomates, concombres, fêta, oignons rouges, olives noires)

Salade hawaïenne (émincé de poulet rôti, sauce curry, mangue et ananas)

Déclinaison de charcuteries et condiments

Crevettes cocktail et segments d'agrumes

Vinaigrette maison

Le chaud..

Le suprême de volaille cuit en basse température et son jus réduit aux aromates

ou

Épaule de veau de la région confite durant 12 heures, réduction d'un jus corsé

Pommes de terre sautées au thym

Brochette de légumes frais de saison

Les douceurs..

Tarte aux fruits de saison

ou

Vacherin glacé

Prix du menu par personne: CHF 46.-



Propositions de menus

Deuxième suggestion

Le froid..

Salade de carottes

Salade de tomates et mozzarella au basilic

Salade de céleri et cerneaux de noix

Mesclun de notre maraicher

Salade mexicaine (maïs, poivrons, avocats, haricots rouges)

Salade grecque (tomates, concombres, fêta, oignons rouges, olives noires)

Salade hawaïenne (émincé de poulet rôti, sauce curry, mangue et ananas)

Déclinaison de charcuteries et condiments

Crevettes cocktail et segments d'agrumes

Vinaigrette maison

Le chaud..

Fondue chinoise de bœuf (250 gr)

Riz pilaf

Assortiment de sauces

Les douceurs..

Salade de fruits

ou

Vacherin glacé

Prix du menu par personne: CHF 49.-



Propositions de menus

Troisième suggestion

Le froid..

Salade de carottes

Salade de tomates et mozzarella au basilic

Salade de céleri et cerneaux de noix

Mesclun de notre maraicher

Le taboulé à la libanaise

Salade mexicaine (maïs, poivrons, avocats, haricots rouges)

Salade grecque (tomates, concombres, fêta, oignons rouges, olives noires)

Salade hawaïenne (émincé de poulet rôti, sauce curry, mangue et ananas)

Le saumon en deux façons (poché et fumé)

Miroir de jambon cru et melon Cavallon

La terrine de campagne de ma grand-mère

La déclinaison de charcuteries et condiments

La mousse de fêta fumée

Vinaigrette maison

Le chaud..

Le rumsteck de bœuf cuit entier à 58 degrés

Sauce béarnaise maison

Pommes de terre Macaire aux fines herbes

Brochette de légumes frais de saison

Les douceurs..

La tarte Tatin revisitée

Prix du menu par personne: CHF 56.-



Propositions de menus

Quatrième suggestion

Le froid..

Choix de crudités du moment

Petites brochettes de tomates confites et mozzarella au basilic

Mini burger au foie gras et chutney de saison

Déclinaison de poissons du Léman (mousse, mariné et fumé)

Vague de roastbeef et sauce rémoulade

Le vitello tonato revisité en brochette

Fine terrine aux morilles

Carpaccio de bœuf aux senteurs de truffe

Le chaud..

Cœur de filet de bœuf de la région, fine réduction de pinot noir
ou

Mignon de veau accompagné de son jus à l'estragon

Pommes de terre Château

Brochette de légumes frais de saison

Les douceurs..

Déclinaison de minis desserts

Prix du buffet par personne: CHF 65.-



Propositions de menus

Nos suggestions de menu

Les produits contenus dans les diverses propositions de menus seront adaptés en fonction des saisons.

Les desserts proposés peuvent être remplacés par une pièce montée ou par un buffet. (Prix sur demande)

Du fromage peut être goûté au buffet moyennant un supplément de CHF 8.- par personne

Le personnel de cuisine, le personnel de service ainsi que les frais de transport ne sont pas inclus dans le coût du menu

Première suggestion

Mille feuilles de tomates et mozzarella au basilic

Carré de porc en cuisson douce, réduction de chasselas
Pommes de terre sautées aux aromates
Jardinière de légumes

La tarte aux pommes de notre artisan pâtissier

Prix du menu par personne: CHF 38.-

Deuxième suggestion

La terrine de campagne de ma grand-mère servie avec un pain de campagne
Saladine de saison et sa vinaigrette maison

Suprême de volaille de la région et jus réduit à l'estragon
L'embrunée de pommes de terre aux herbes du jardin
Brochettes de légumes de saison

Craquant aux fruits rouges et son coulis passion

Prix du menu par personne: CHF 41.-



Propositions de menus

Troisième suggestion

Le mesclun printanier accompagné de son magret de canard fumé
Vinaigrette à l'huile de noisette

Filet mignon de porc de la région et fine crème aux cèpes de nos forêts
Pommes de terre sautées aux herbes du jardin
Brochette de légumes de saison

Tiramisu aérien aux framboises

Prix du menu par personne : CHF 44.-

Quatrième suggestion

Le saumon fumé de Borex accompagné de ses toasts
Mél-mélo de petites pousses en vinaigrette citronnée

L'épaule de veau cuite à 65 degrés durant 8 heures
Jus réduit aux aromates
Les pommes de terre Château
Brochette de légumes frais de saison

Le sablé au citron meringué...

Prix du menu par personne: CHF 45.-

Cinquième suggestion

Le bœuf canaille...et son mesclun à l'huile de noix

Filet de pintade moelleux cuit en basse température
Réduction d'un pinot gris
Brochette de pommes de terre
Jardinière de légumes frais

Lingot aux trois chocolats et crème Nespresso®

Prix du menu par personne : CHF 46.-



Propositions de menus

Sixième suggestion

Mousse de fêra et voile d'omble chevalier fumée en sphère transparente..

Petite saladinne de rampon

Le rumsteck de bœuf cuit rosé et sa sauce béarnaise

Le gratin de pommes de terre moelleux

La brochette de légumes frais du marché

Fine panacotta à la mangue sur un crumble croustillant

Prix du menu par personne : CHF 49.-

Septième suggestion

Terrine de foie gras maison accompagnée de son chutney aux abricots

Le filet de veau de la région

Réduction d'un jus de veau

ou

Le filet de bœuf de nos monts

Sauce au vin rouge et échalotes

La Pomme de terre Macaire à la truffe du Jura

Duo d'asperges

Le cœur coulant au chocolat accompagné de ses petits fruits rouges

Prix du menu par personne: CHF 65.-



Propositions de menus

Menus de Mariage 2015

Nous vous proposons à titre indicatif quelques exemples de menus de mariage

Le traiteur 'L'artisan cuisinier' peut également vous proposer des menus sur mesure en fonction de vos attentes.

Première suggestion

Mise en bouche

La fine mousse de petits pois à la menthe poivrée

Entrée

La terrine de morilles et ses condiments

Mélange de jeunes pousses de salades aromatisées au balsamique

Plat principal

Le suprême de pintade fondant aux chanterelles

Jus réduit

Pommes de terre Château fondantes

Brochette de légumes de saison

Dessert

L'escalier d'entremets mousseux

Le pain de notre artisan boulanger

Prix du menu par personne: CHF 52-



Propositions de menus

Deuxième suggestion

Mise en bouche

Le gaspacho de tomate au basilic et jambon cru de Penthaaz

Entrée

La trilogie de mousses de poisson du Léman aux asperges vertes
Mêslun du jardin en vinaigrette de citron confit

Plat principal

Le grenadin de veau en cuisson douce
Jus perlé au chasselas
La pomme de terre Macaire rôtie
Petits légumes de saison en brochette

Desserts

L'escalier d'entremets mousseux

Le pain de notre artisan boulanger

Prix du menu par personne: CHF 54.-



Propositions de menus

Troisième suggestion

Mise en bouche

Le 'maki' au saumon fumé de Borex et fromage frais à la ciboulette

Entrée froide

La terrine de foie gras de canard maison, chutney d'abricots et mesclun de petites pousses à l'huile de noisettes
Brioche artisanale

Entrée chaude

Le médaillon de lotte snacké, julienne de légumes croquants au curry doux et huile vierge

Plat principal

Le rumsteck de bœuf de la région cuit en basse température

Réduction d'un jus aux morilles

Pommes grenailles sur leur pic de romarin

Miel-mélo du maraicher

Desserts

L'escalier d'entremets mousseux

Le pain de notre artisan boulanger

Prix du menu par personne avec une entrée: CHF 55.-

Prix du menu par personne avec deux entrées: CHF 65.-



Propositions de menus

Quatrième suggestion

Mise en bouche

'Shot' transparent de King crab et mousseux d'avocat

Entrée froide

Petit tartare de veau aux éclats de Parmesan et basilic
Le mesclun du maraicher à l'huile vierge

Entrée chaude

Les noix de Saint Jacques rôties en émulsion de chasselas

Plat principal

Le filet de bœuf de la région
Réduction d'un jus corsé aux parfums de truffe
Pommes Anna
Méli mélo de petits légumes

Desserts

L'escalier d'entremets mousseux

Le pain de notre artisan boulanger

Prix du menu par personne avec une entrée: CHF 65.-

Prix du menu par personne avec deux entrées: CHF 75.-



Propositions de menus

Un menu spécial pour les enfants de 3 à 5 ans

Menu jeune enfant

Assiette de cornettes, sauce tomate

Dessert de mariage

Prix: CHF 8.-

Un menu spécial pour les enfants de 5 à 12 ans

Menu enfant

Cuisse de poulet rôti

Gratin de pomme de terre

Salade verte

Dessert du mariage

Prix: CHF 14.-