



Propositions de menus

L'artisan cuisinier

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 taillé 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 d'îatoires

Nos propositions de cocktails d'îatoires 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 laisse 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 féta 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.-

Deuxième suggestion

Le froid...

Le mini burger au foie gras et chutney d'abricots
 La rillette d'omble chevalier en mini sphère transparente
 Spoon d'écrevisses fraîches du Léman en réduction d'orange et vanille
 Le pressé de boeuf 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



Propositions de menus

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 bailey's
La mini tartelette aux framboises
Le mousseux chocolat-passion

Prix par personne: CHF 49.-

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, féta, 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



Propositions de menus

Le chaud...

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

Epaule 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.-

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, féta, 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, féta, 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 Cavaillon

La terrine de campagne de ma grand-mère

La déclinaison de charcuteries et condiments

La mousse de féra 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 ajouté 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'embeurrée 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.-

Troisième suggestion



Propositions de menus

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
Méli-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.-



Propositions de menus

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.-

Sixième suggestion

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

Petite saladine 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 boeuf 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-

Deuxième suggestion

Mise en bouche

Le gaspacho de tomate au basilic et jambon cru de Penthaz

Entrée

La trilogie de mousses de poisson du Léman aux asperges vertes

Mesclun du jardin en vinaigrette de citron confit



Propositions de menus

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.-

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
 Méli-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.-

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.-