



# catalogue traiteurs

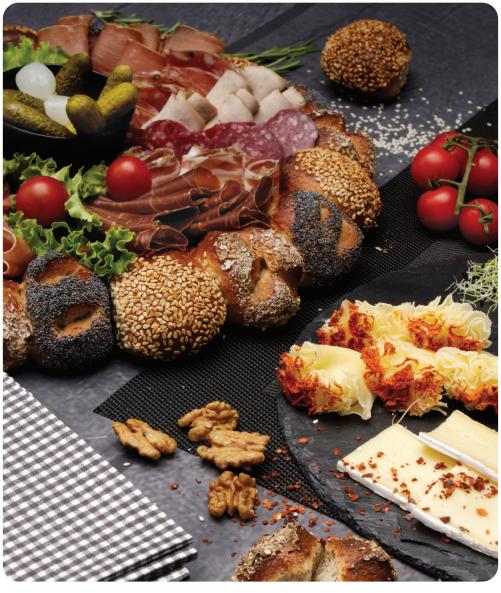
#### > INTRODUCTION

Découvrez notre choix business lunch ou menus gastronomiques proposés en collaboration avec nos différents partenaires traiteurs régionaux.

Les contacts avec les traiteurs sont assurés directement par Provins. Nos partenaires traiteurs seront ravis de vous proposer une offre sur-mesure selon vos souhaits.

La préparation et le service « food » est géré uniquement par le personnel de service Provins.

Provins décline toute responsabilité en cas d'allergies non annoncée au préalable. Les clients ne peuvent en aucun cas apporter leurs consommations ou repas.





## PAUSES-CAFÉ

#### > PAUSES-CAFÉ

#### **ACCUEIL CAFÉS-CROISSANTS**

CHF 5.00 / personne avec cafés, thés, jus & eaux

• Croissants

#### **PAUSE-CAFÉ 01**

CHF 6.00 / personne avec cafés, thés, jus & eaux

• Minis madeleine (coco, amande, chocolat)

#### **PAUSE-CAFÉ 02**

CHF 7.00 / personne avec cafés, thés, jus & eaux

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







# **APÉRITIFS**

#### > APÉRITIFS - idéal pour accompagner une dégustation de vin

#### PLAT VALAISAN TRADITIONNEL

PROPOSÉ PAR LA BOUCHERIE CHEZ FABRICE VOUILLAMOZ

CHF 12.00 / personne en apéritif avec pain et fromage CHF 15.00 / personne en plat avec pain et fromage

#### **DENT BLANCHE** PROPOSÉ PAR ZENHÄUSERN

CHF 9.50 / personne, dès 6 personnes, 8 pièces par personne

- Mini canapés Tradition (saumon, fromage valaisan, tomate-basilic, salami-figue, jambon cru, rôti)
- Bouchées salées poisson (mini canapé poulpe, roulade seigle saumon, mini canapé crevette curry, mignardise pavot saumon, mini canapé thon)
- Roulades de wraps (chorizo, wasabi, saumon fumé)
- Feuilleté au jambon

#### JOYEUX DÉPART RUSTIQUE PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

CHF 14.00 / personne, dès 6 personnes

- 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

#### **APÉRITIF GOURMAND** PROPOSÉ PAR LES 2 CHEFS

CHF 21.00 / personne, dès 15 personnes

- Toast de tartare de bœuf au pesto de basilic et pignon de pins grillés
- Brochette de melon Charentais et viande séchée
- Cœur de thon rouge mi- cuit aux sésames, guacamole d'avocat épicé
- Cupcake aux poivrons grillés et féta à l'origan
- Dips de légumes croquants et sauce au curry doux
- Sablé au parmesan, tapenade d'olive et tomate séchée
- Mini brioche au foie gras et chutney de fruit



#### > APÉRITIFS

#### LE VÉTROZ PROPOSÉ PAR KOZELSKY CATERING

CHF 25.00 / personne, dès 10 personnes

- Planchette Fusion mixte de charcuterie et fromages italiens / valaisans, pain et garniture
- Flûtes maison au jambon cru et poivre
- Houmous maison aux tomates séchées et thym, crostini maison
- Cuillères de tartare de thon à la pomme verte et oignons nouveaux
- Petits roulés de tortilla au saumon fumé, avocat et fromage frais à la ciboulette
- Bouchées croustillantes de mousse de chèvre frais aux fines herbes, noix de pécan



PHOTO: KOZELSKY CATERING



### **BUSINESS LUNCH**

#### > BUSINESS LUNCH

#### MONT NOBLE PROPOSÉ PAR ZENHÄUSERN

CHF 42.00 / personne, dès 10 pers.

Tartare de saumon

\*\*\*

Saumon fumé, terrine de saison, pâté Richelieu, cocktail de crevette, tzatziki maison

\*\*\*

Suprême de volaille Suisse Sauce moutarde à l'ancienne Galette de polenta maison Mélange de légumes de saison

\*\*\*

Pâtisserie choco-croquant

#### MENU N°1 PROPOSÉ PAR LES 2 CHEFS

CHF 52.00 / personne, dès 10 pers.

Bouquet de salades printanières aux asperges, lardons, croûtons et œuf dur mimosa, vinaigrette italienne

\*\*\*

Carré de porc rôti au romarin, sauce moutarde à l'ancienne Compression de pommes de terre et légumes du marché

Le bocal tiramisu au café et au Baileys



PHOTO: LES 2 CHEFS



#### > BUSINESS LUNCH

#### MENU ENTRECÔTE ZEN PROPOSÉ PAR ZENHÄUSERN

CHF 53.00 / personne, dès 10 personnes

Salade César du Chef

\*\*\*

Entrecôte de bœuf café de Paris Carottes glacées Gratin dauphinois maison

Pâtisserie framboisine

#### TERRE & LAC PROPOSÉ PAR TAILLENS

CHF 59.00 / personne

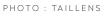
Filets de perche « Loë » (du Lötschberg) mariné au vinaigre de pommes

Mille-feuille de bœuf et Julienne de légumes Polenta du mayen Sauce aux chanterelles

\*\*\*

Finger de saison







### MENUS GASTRONOMIQUES

#### > MENUS GASTRONOMIQUES

#### MENU TERROIR PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

CHF 82.00 / personne, dès 10 personnes

Croustillant d'espadon et pesto de roquette

\*\*\*

Filet de bœuf « Rossini »

Risotto au Merlot

Petits légumes de saison

\*\*\*

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs

\*\*\*

Mini tourte Sacher

#### MENU N°2 proposé par les deux chefs

CHF 84.00 / personne, dès 14 personnes

Tartare de saumon frais aux pommes et au citron vert Bouquet de salade et vinaigrette italienne

\*\*\*

Suprême de volaille fermière farci aux morilles, sauce crémeuse au vin Galette de risotto croustillante et légumes du marché

\*\*\*

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (4 sortes)

Pain de seigle et garniture

\*\*\*

Île flottante coco-citron vert, salade de fruits exotiques Crème anglaise à la vanille

#### MENU GOURMAND PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

CHF 89.00 / personne, dès 10 personnes

#### Œuf de caille truffé

\*\*\*

Langoustine grillé et tartare d'asperges blanches de Saillon Bavarois d'asperges vertes et filet de lapin pré-fumé

\*\*\*

Filet de bœuf sauce café de Paris Gratin de pommes de terre et légumes

\*\*\*

Trio de fromages du Valais

Pain de seigle et marmelade de coing

\*\*\*

Bavarois à la Vanille et fruits rouges



#### > MENUS GASTRONOMIQUES

#### MENU N°3 PROPOSÉ PAR LES 2 CHEFS

CHF 92.00 / personne

Terrine de foie gras de canard et chutney de fruits secs Toast aux céréales et bouquet de salade

\*\*\*

Crème d'asperges blanches au jambon cru du Valais et aux noisettes torréfiées

\*\*\*

Filet de veau en cuisson basse température, croûte au parmesan, jus au thym.

Galette de polenta aux olives et tomate farcie aux légumes du soleil

\*\*\*

Salade de fruits de saison et baba au Calvalais

#### MENU A PROPOSÉ PAR KOZELZKY CATERING

CHF 105.00 / personne

Noix de St-Jacques en carpaccio, crème de yaourt coco et matcha, citron vert, croquant de miso et d'algues japonaises

\*\*\*

Oeuf coulant dans une vinaigrette d'herbes fraîches, croûtons maison et chips de parmesan

\*\*\*

Coeur de saumon frais en papillote, tomates cerises, poireaux, oignons nouveaux, aneth et citron jaune, accompagné d'une purée de pommes de terre maison légèrement truffée

\*\*\*

Assortiment de fromages

\*\*\*

Pommes caramélisées, mascarpone, fromage blanc et spéculos



#### > MENUS GASTRONOMIQUES

#### MENU B PROPOSÉ PAR KOZELZKY CATERING

CHF 120.00 / personne

Nid de brick au saumon fumé, fromage frais ciboulette, oeufs noires et aneth

\*\*\*

Tartare de veau façon Vitello Tonnato

\*\*\*

Magret de canard, sauce au foie gras, purée maison de pommes de terre, céleri et pommes

\*\*\*

Assortiment de fromages

\*\*\*

Croustillant de pâte filo au miel et pistaches, framboises et yaourt grec à la noix de coco

#### MENU C PROPOSÉ PAR KOZELZKY CATERING

CHF 144.00 / personne, dès 15 personnes

Petites vitelottes, crème acidulée ciboulette, oignons rouges et caviar

\*\*\*

Effiloché de crabe des neiges, mayonnaise japonaise au wasabi, avocats, radis japonais mariné, Tobiko

**\***\*\*

Filet de Boeuf Wellington dans son jus, mille-feuille de pommes de terre, petits fruits et légumes sculptés

\*\*\*

Assortiment de fromages

\*\*\*

Panna cotta au chocolat, baies rouges et noires







#### > LES TRAITEURS

Les 2 Chefs 3960 Sierre les2chefs.ch



Gourmand Catering Fabienne Rossi 1913 Saillon gourmandcatering.ch



Kozelsky Catering Mélanie Rausis & Fabian Kozelsky 1963 Vétroz kozelsky.ch



Boulangerie Zenhäusern 1950 Sion chezzen.ch



Boucherie Chez Fabrice Vouillamoz 1913 Saillon chezfabricevouillamoz.ch





Nos clients sont au centre de notre attention, c'est pourquoi nous sommes ravis aussi de vous faire parvenir une offre sur-mesure et vous conseiller également sur votre choix de vins en accord avec votre menu.

#### > CONTACT

Elodie Valette reservation@provins.ch 058 434 48 86

