



CASTEL d'UVRIER



↓ 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.



PHOTO : ZENHÄUSERN

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*)



PHOTO : ZENHÄUSERN

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 tiramisù 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



PHOTO : TAILLENS

**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



CONTACT

> 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