



PROVINS

DEPUIS 1930



*Réceptions & Séminaires*

**CATALOGUE TRAITEURS**



---

## > INTRODUCTION

Découvrez notre choix d'apéritifs, cocktails et menus, 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 annoncées au préalable. Les clients ne peuvent en aucun cas apporter leurs consommations ou repas.



PHOTO : ZENHÄUSERN





## > APÉRITIFS

### **PLAT VALAISAN TRADITIONNEL** PROPOSÉ PAR L'AFFINEUR ALPIN

*CHF 15.00 / personne en apéritif*

*CHF 17.00 / personne en apéritif avec fromage*

*CHF 20.00 / personne en plat*

*CHF 23.00 / personne en plat avec fromage*

### **DENTS BLANCHES** PROPOSÉ PAR ZENHÄUSERN

*CHF 9.00 / personne, dès 6 personnes*

- Mini canapés classiques (œuf, dinde, salami-figue, rôti, tapenade, tomate-basilic)
- Mini canapés poissons (sardine, thon, saumon, crevettes)
- Roulades de wraps (saumon fumé, wasabi-pistache, chorizo)
- Mini croissants au jambon

### **LES SNACKS** PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

*CHF 11.00 / personne, dès 10 personnes*

- Légumes croquants, sauce séré et ciboulette
- Saucisson en croûte
- Focaccia aux olives et romarin

### **JOYEUX DÉPART RUSTIQUE** PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

*CHF 14.00 / personne, dès 10 personnes*

- Saucisson en croûte
- Bouchée de polenta et lard sec
- Blinis saumon marinée et beurre citronné
- Feuilleté au fromage
- Bruschetta aux légumes grillés

### **WEISSHORN** PROPOSÉ PAR ZENHÄUSERN

*CHF 16.00 / personne, dès 6 personnes*

- Mini canapés de poissons (sardine, thon, saumon, crevettes)
- Mignardises salées (pavot saumon, tartelette fromage frais-jambon, cracker patate douce, roulé jambon cru, croustillant ratatouille, croquant chèvre, crevette-chorizo, polar parfait)
- Feuilletés salé classiques (mini croissant au jambon, herbes du Grand St-Bernard, fromage frais pesto, saumon, poulet-curry, viande séchée-moutarde)
- Délices salés végétariens (brochette de pastèque melon et mozzarella, tartelette à la betterave rouge et houmous, génoise d'épinards à la mousse de chèvre et noix, vol en vent de caviar d'aubergine, sérac grillé et tapenade)
- Roulades de seigle (viande séchée, saumon, fromage frais)
- Délices salés gourmands (chou au gorgonzola et figue, roastbeef tonnato, foie gras sur pain d'épice, mini éclair au saumon fumé, tataki de thon au sésame et wasabi)



## > APÉRITIFS> APÉRITIFS

### **VITE FAIT - BIEN FAIT** PROPOSÉ PAR TAILLENS

*CHF 17.00 / personne, dès 6 personnes*

- Mini sandwich 13 étoiles (viande séchée)
- Mini sandwich Zestino à la truite fumée
- Mini sandwich Bretzel végétarien – salade
- Verrine Cappuccino de Carottes au Curcuma
- Flûtes au beurre

### **L'APÉRO DU VOYAGEUR** PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

*CHF 18.00 / personne, dès 10 personnes*

- Chausson à la viande de boeuf
- Brochette de mangue et jambon cru
- Verrine de gambas sauce cocktail
- Triangle au thon curry
- Truffe de fromage multicolore sur pain de siegle

### **ON CROQUE UNE MORCE ?** PROPOSÉ PAR TAILLENS

*CHF 20.00 / personne, dès 20 personnes*

- Baguette sur levain chef aux céréales au roastbeef
- Baguette sur levain chef au saumon
- Couronne de paillasse bis au fromage d'alpage
- Torche du boulanger au jambon cuit et cornichons
- Paillasse Façon « Flammekueche » (servi chaud)

*Baguettes ou grand pain débités en petits sandwiches*

### **LE VÉTROZ** PROPOSÉ PAR KOZESLKY CATERING

*CHF 22.00 / personne, dès 5 personnes*

- Flûtes maison (lard valaisan et parmesan)
- Blinis (fromage crémeux, saumon fumé, aneth - mozzarella, jambon cru italien - courgette, chèvre, figue, miel)
- Verrines (crème de chou-fleur, faux caviar - pastèque, feta, menthe - tartare de boeuf, sésame, soja, persil)
- Dips (guacamole, chips de pain - crème acidulée ciboulette, légumes crudités en bâtonnets)



## LA MULTITUDE DE COULEURS ET SAVEURS

PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

*CHF 25.00 / personne, dès 10 personnes*

- Mini Bretzel maison et viande séchés de cerf
- Mousse de foie gras et gelée d'expresso
- Fines tranches de volaille sauce lime
- Cocktail d'écrevisses et avocats à l'orange
- Pain grillée et tartare de truite
- Champignons farcis au fromage frais et herbettes
- Jalousie aux épinards



PHOTO : ZENHÄUSERN



## > COCKTAILS DINATOIRES

### **PETIT CREUX** PROPOSÉ PAR TAILLENS

CHF 32.00 / personne, dès 20 personnes

- Mini sandwich au roastbeef
- Mini club sandwich au fromage du pays
- Wraps végétarien
- Verrine courgette et saumon fumé
- Brochette melon, crevette, pastèque
- Tartare de bœuf sur Paillasse toasté (live cooking)
- Soupe à la courge
- Mini Quiche valaisanne (fromage, lard et poireaux)
- Baba à la Williamine
- Tartelette O aux framboises de Nendaz

### **TARTARE LIVE** PROPOSÉ PAR TAILLENS

CHF 33.00 / personne, dès 20 personnes

- Tartare de légumes au pesto (60gr. par personne) sur Paillasse rustique
- Tartare de Loup de Mer (70gr. par personne) sur Pain Zestino au citron
- Tartare de Bœuf (80gr. par personne) sur Paillasse toastés
- Tartare de Fruits exotiques – mangue / ananas (60gr. par personne) sur fond de pâte sablée

### **TOURBILLON** PROPOSÉ PAR ZENHÄUSERN

CHF 34.00 / personne, dès 20 personnes

- Mini canapés de poissons (sardine, thon, saumon, crevettes)
- Mignardises salées du terroir – produits valaisan (dôme de tartare de viande séchée, roulé de fromage, saucisse à l'ail et gelée de coing, fromage, croquant et confiture à abricot, jambon cru et asperges, sérac au miel chiffonnade de lard et confiture de pruneaux.
- Délices salés végétariens (brochette de pastèque, melon et mozzarella, tartelette à la betterave rouge et houmous, génoise d'épinards à la mousse de chèvre et noix, vol en vent de caviar d'aubergine, sérac grillé et tapenade)
- Délices salés gourmands (chou au gorgonzola et figue, roastbeef tonnato, foie gras sur pain d'épice, mini éclair au saumon fumé, tataki de thon au sésame et wasabi)
- Délices salés classiques (roulade de saumon fumé courgette et citron, mousse de figue et jambon cru, mousse de fromage frais et noisette, mini madeleine ananas et lard, tartelette au guacamole dôme de poivrons)
- Sticks de seigle classique (fromage, jambon cru, lard, viande séchée et saucisse)
- Roulades de seigle (viande séchée, saumon, fromage frais)
- Roulades de wraps (saumon fumé, wasabi-pistache, chorizo)
- Mignardises sucrées (mini-pâtisserie : pomme caramel, macaron cassis-champagne, choco-ramboise, noix, pistache-chocolat, mille-feuille revisité, brownie citron)
- Macarons (pistache, chocolat, fraise, vanille, citron)



## > COCKTAILS DINATOIRES

### VILLA PROPOSÉ PAR ZENHÄUSERN

CHF 36.00 / personne, dès 20 personnes

- Mini canapés valaisans (viande séchée, jambon cru, lard, fromage)
- Mini canapés de poisson (sardine, crevette, saumon, thon)
- Mini canapé classiques (œuf, dinde, salami-figue, rôti, tapenade, tomate-basilic)
- Mignardises salées (pavot saumon, tartelette fromage frais-jambon, cracker patate douce, roulé au jambon cru, croustillant ratatouille, croquant chèvre, crevette-chorizo, polar parfait)
- Délices salés classiques (roulade de saumon fumé courgette et citron, mousse de figue et jambon cru, mousse de fromage frais et noisette, mini madeleine ananas et lard, tartelette au guacamole dôme de poivrons)
- Délices salés végétariens (brochette de pastèque melon et mozzarella, tartelette à la betterave rouge et houmous, génoise d'épinards à la mousse de chèvre et noix, vol-en-vent de caviar d'aubergine, sérac grillé et tapenade)
- Roulade de seigle (viande séchée, saumon, fromage frais)
- Roulade de wraps (saumon fumé, wasabi-pistache, chorizo)
- \*\*\*
- Apéritif chaud gourmand (brochette de gambas et ananas caramélisé, cheeseburger)
- Apéritif chaud classique (polenta au chorizo)
- \*\*\*
- Mignardises sucrées (mini-pâtisseries : pomme caramel, macaron cassis-champagne, choco-ramboise, noix, pistache-chocolat, mille-feuille revisité, brownie citron)
- Macarons (pistache, chocolat, fraise, vaille, citron)
- Truffes et pralinés (l'or, noisette, framboise-limette, prestige de ceylon, caramel au beurre)

### COCKTAIL DU TERROIR PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

CHF 40.00 / personne, dès 10 personnes

#### Le Froid

- Mini Bretzel maison au jambon cru et pousses d'oignons
- Pain mimosa au poulet et curry
- Toast rustique aux champignons des bois
- Dés de fromage sur pain de seigle et courge à l'aigre doux
- Wrap au samoun fumé

#### Le Chaud

- Boulettes de bœuf et sauce épicée
- Brochettes de la volaille marinée au Fendant
- Polenta grillée Galette de maïs

#### Les Desserts

- Pavé à la châtaigne
- Tartelette au citron meringuée



## > COCKTAILS DINATOIRES

### **LE VIENNA** PROPOSÉ PAR KOZESLKY CATERING

CHF 36.00 / personne, dès 15 personnes

#### **Le Froid**

- Flûtes maison (lard valaisan et parmesan)
- Blinis (fromage crémeux, saumon fumé, aneth - mozzarella, jambon cru italien - courgette, chèvre, figue, miel)
- Verrines (crème de chou - fleur, faux caviar - pastèque, feta, menthe - tartare de boeuf, sésame, soja, persil)
- Dips (guacamole, chips de pain - crème acidule ciboulette, légumes crudités en bâtonnets)

#### **Le Chaud**

- Tartelette tomate mozzarella
- Pork belly caramélisé
- Poulet tori karaage

#### **Les Desserts**

- Tiramisù maison en verrine

### **VALAIS TOUT SCHUSS** PROPOSÉ PAR TAILLENS

CHF 40.00 / personne, dès 20 personnes

- Mini Zestino à la truite fumée
- Mini Sandwich au jambon cru de Chermignon
- Ballotins de viande séchée et sérac ou fromage aux herbes
- Verrine Dips de légumes aux herbes du St-Bernard
- Mini Hamburger de boeuf (servi chaud) - 2 pièces par personne
- Risotto des Coteaux de Sierre (live cooking)
- Tartelettes aux Framboises de Nendaz
- Tartelettes Flon Saviésan
- Macarons assortis
- Truffes à l'abricotine



PHOTOS : GOURMAND CATERING







---

## > COCKTAILS DINATOIRES

### **COCKTAIL GOURMAND** PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

*CHF 51.00 / personne, dès 15 personnes*

#### **Le Froid**

- Croustilles de foie gras
- Rouleau de roast-beef salade
- Beignets de courge et sauce séré et ciboulette
- Duo de betterave et chou-fleur
- Crêpe roulée au fromage frais
- Tartare de truite marinée et chutney de pommes au curry

#### **Le Chaud**

- Dés de veau au curry jaune et lait de coco
- Saté de gambas à la citronnelle
- Bouché de rizjasmin et laitue

#### **Les Desserts**

- Panna cotta et brunoise de mangue
- Tartelettes à la crème
- Cube de chocolat noir et glaçage café

### **COCKTAIL CHASSE** PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

*CHF 57.00 / personne, dès 10 personnes*

#### **Le Froid**

- Terrine de foie gras sur brioche
- Pâte de veau au Calvados
- Tartare de cerf et chutney de patate douce
- Tartine aux champignons des bois
- Bretzel maison au fromage et courge à l'aigre doux
- Truite marinée et mousse de topinambour

#### **Le Chaud**

- Mini burger de chevreuil
- Brochette de sanglier aux trois poivres
- Stick de polenta grillé
- Chou de Bruxelles

#### **Les Desserts**

- Mousse de marron et poire caramélisée
- Cheese cake spéculoos



---

## > MENUS

### **BUFFET DIXENCE** PROPOSÉ PAR ZENHÄUSERN

*CHF 26.00 / personne, dès 20 personnes*

- Buffet de salades, 4 sortes
- Saumon fumé, terrine de saison, pâté Richelieu, cocktail de crevette, tzatziki maison
- Suprême de volaille, sauce moutarde à l'ancienne
- Pavé de saumon, crème de poivrons
- Mélange de 3 riz
- Tomate gratinée au seigle

### **LE MILANO** PROPOSÉ PAR KOZESLKY CATERING

*CHF 52.00 / personne, dès 15 personnes*

- Salade verte et bruschetta de Lardo
- Joints de bœuf avec son jus, légumes de saison et purée de pommes de terre maison à la truffe
- Tiramisù maison

### **TERRE ET LAC** PROPOSÉ PAR TAILLENS

*CHF 59.00 / personne, dès 10 personnes*

- 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 food de saison

### **MENU GOURMAND** PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

*CHF 75.00 / personne, dès 10 personnes*

- Amuse-bouche surprise
- Tarte fine à la noix de st. Jacques et tomate confite
- Filet de bœuf d'Irlande Foyle réduction de vin corsé
- Risotto au safran et légumes de saison
- Mousse au chocolat noir Grand Cru et éventail de fruits



---

## > MENUS

### **MENU DE SAISON 1** PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

*CHF 74.00 / personne, dès 10 personnes*

- Crème de courge parfumée au curry
- Tartare de cerf et chutney de patates douces
- Civet de chevreuil aux épines vinettes
- Choux de Bruxelles, choux rouge, pomme poché et mousse de marron
- Spätzli maison
- Feuilleté à la mousse de pavot et compote de mangues
- Tomate gratinée au seigle

### **MENU DE SAISON 2** PROPOSÉ PAR GOURMAND CATERING

*CHF 83.00 / personne, dès 10 personnes*

- Terrine de foie gras et confit d'oignon rouge
- Ravioles à la courge et ricotta
- Entrecôte de cerf sauce chasse au Génépi
- Potimarrons, choux rouges, marrons caramélisés
- Polenta grillée
- Parfait glacé au vin blanc et sauce noisette

---

Nos clients sont au centre de notre attention, c'est pourquoi nous sommes ravis aussi de vous faire parvenir une offre sur-mesure !





---

> CONTACT

Elodie Valette  
reservation@provins.ch  
058 434 48 86