



SERVICE

Traiteur

MARIUS

BOULANGERIE & PÂTISSERIE



L'heure du café, brunch (minimum 10 pces/sortes)

Mini Croissant	CHF 1.50/pce
Mini Pain au chocolat	CHF 2.00/pce
Mini pain au lait	CHF 1.30/pce
Mini pain au sucre	CHF 1.70/pce
Mini brioche de Givrins au safran	CHF 2.50/pce
Mini brioche chocolat	CHF 2.50/pce

Apéro, apéritif dinatoire

Mini flûtes au sel (minimum 300g)	CHF 7.50/100g.
Pain surprise (48 pièces) ; jambon, fromage frais, poulet curry, thon.....	CHF 72.00/pce
Pain surprise (48 pièces) ; uniquement saumon.....	CHF 80.00/pce
Bruschetta (minimum 10 pces/sortes)	
<i>Toute l'année > roastbeef, saumon fumé, jambon cru Juin à Sept.> caviar d'aubergine, tomate basilic</i>	CHF 3.70/pce
Mini ramequins au fromage	CHF 2.90/pce
Brochette tomate mozza ou melon jambon cru.....	CHF 2.50/pce
Mini taillé aux greubons.....	CHF 1.40/pce
Mini croissant au jambon	CHF 2.70/pce
Mini quiches légumes.....	CHF 3.00/pce
Mini pâté au saumon (Boucherie Gilles Pradervand ,min. 10 pces)	CHF 3.50/pce
Mini sandwichs mélange (minimum 12 pces):	
Jambon, roastbeef, poulet curry, thon, salami, gruyère, mousse de jambon).....	CHF 3.00/pce

PLATEAU (minimum 10 personnes par sorte, 1 plateau = 10 personnes)

Fromage; Gruyère VD, Appenzeller, Brie, Chèvre, Tilsit.....	CHF 8.30/100g.
Viande ; Jambon, Salami, Chorizo, Jambon cru, Lard grillé	CHF 8.50/70g.
Mélange viande et fromage	CHF 8.00/80g.
Dips de légumes de saison avec sauces.....	CHF 5.00/65g.

VERRINES (minimum 10 pces/sortes) *Toute l'année*

Taboulé de quinoa à la libanaise (V/SG/SL).....	CHF 4.00/pce
Riz noir et filaments de saumon, crème aux herbes (SG).....	CHF 4.50/pce
Salade Grecque (concombre, olives, feta, poivrons, oignons, herbes) (V/SG).....	CHF 4.00/pce
Mousse de betterave au fromage blanc et jeunes pousses (V/SG).....	CHF 4.00/pce
Tartare de bœuf Suisse et toast aux graines.....	CHF 4.50/pce
Salade d'été pastèque, concombre et feta (mai à sept.).....	CHF 4.00/pce
Salade de lentilles vertes et lardons et pain à l'ail.....	CHF 4.20/pce

Gâteau salé

Quiche au fromage ou légumes 30cm	CHF 48.00/pce
-----------------------------------------	---------------

Pour le dessert

Mousse framboise (sans gluten, mousse framboise, biscuit au riz soufflé).....	CHF 7.00/pers
Mousse coco (mousse coco, insert mangue passion, feuilletine pralinée).....	CHF 7.00/pers
Mousse au chocolat (mousse chocolat, streusel croustillant)	CHF 7.00/pers
Forêt noire (avec ou sans cerise et alcool).....	CHF 6.50/pers
Génoise aux fruits de saison.....	CHF 6.50/pers
Fraisier (avril à septembre)	CHF 7.00/pers
Millefeuille (vanille ou caramel beurre salé).....	CHF 6.50/pers
Millefeuille aux fruits de saison	CHF 7.00/pers
St-Honoré (Option : sans lactose + CHF 2.-/pers).....	CHF 7.00/pers
Naked cake (génoise et crème montée, saveurs sur demande)	CHF 9.50/pers
Number cake (pâte sablée et crème montée, saveurs sur demande).....	CHF 7.50/pers
Paris Brest (NOV. à JAN.).....	CHF 6.50/pers
Tarte aux fruits de saison (mûre-myrtilles /pêche-verveine/framboise)	CHF 6.50/pers
Tarte citron meringué.....	CHF 6.50/pers
Carac chocolat noir 65% Maracaibo	CHF 5.50/pers
Salée au sucre grande (coupée en 16).....	CHF 30.00/pce
Gâteau aux fruits de saison 30cm.....	CHF 39.00/pce
Tourte de Linz 6 persns(confiture framboise).....	CHF 18.00/pce

Lors d'un buffet de dessert le prix est de CHF 10.50-/pers (mix de 5-6 sortes de gâteaux, env.3 parts/pers) minimum 40 personnes.

Mignardises et verrines de saison

Assortiment de mignardises de saison (minimum 24 pces)

par ex : fraise, framboise, citron, kiwi ou chocolat	CHF 3.00/pce
Verrine mousse coco-mangue-passion, chocolat ou framboise.....	CHF 4.50/pce
Brochette de fruits frais, selon la saison	CHF 3.00/pce

Pains spéciaux et pièces sèches

Pain toast brioché	CHF 5.00/pce
Mini ballon mélange (60g./pce, min. 10 pces) en grappe	CHF 1.30/pce
Mini ballon mélange (30g/pce, min. 20 pces.....	CHF 1.10/pce
Pain à burger nature ou sésame (buns).....	CHF 2.00/pce
Baguette hot-dog.....	CHF 3.20/pce
Cookies aux pépites de chocolat.....	CHF 3.50/pce
Brownies	CHF 4.50/pers
Assortiment de biscuit pour le café (min. 300gr).....	CHF 7.50/100gr
Madeleines artisanales, (SG/SL) Maison Galatà	CHF 3.00/pce
Biscuit rocher coco (SG/SL)	CHF 3.00/pce
Grand cake	CHF 19.50/pce

En complément

Personnel de service	CHF 35.00/heure/pers
Livraison	forfait au km, gratuit à partir de CHF 500.-
Kit vaisselle en carton (assiette, serviette, couverts, verre).....	CHF 3.-/pers
Kit présentation (présentoir, plateau, couteaux, pelles, cloches)	CHF 40.-
Minérales 1.5L (henniez, coca-cola, ice-tea, romanette)	CHF 4.-/bouteille
Vins de la Cave Bovet (Chasselas, pinot, assemblage etc...).....	Prix sur demande

Tous nos produits sont fabriqués de manière **artisanale et avec des produits locaux et de saison** par nos équipes à Givrins même.

Les commandes pour du service traiteur sont à passer **minimum 48 heures à l'avance**. Nos prix sont ceux appliqués en boutique.

Pour un devis détaillé n'hésitez pas à contacter notre boutique par téléphone ou nous écrire un mail à l'adresse marius@marius-patisserie.ch

Marius