



SERVICE

Traiteurs

MARIUS

BOULANGERIE & PÂTISSERIE



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

Mini Croissant	CHF 1.60/pce
Mini Pain au chocolat	CHF 2.00/pce
Mini pain au sucre	CHF 1.90/pce
Mini brioche chocolat	CHF 2.50/pce
Yogourt grec et Granola maison	CHF 3.50/pce

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>	
Mini ramequins au fromage	CHF 3.00/pce
Brochette tomate mozza ou melon jambon cru <i>Juin à Sept</i>	CHF 3.30/pce
Mini taillé aux greubons.....	CHF 1.50/pce
Mini croissant au jambon	CHF 2.80/pce
Mini quiches légumes	CHF 3.10/pce

Plateaux

Fromage; Gruyère VD, Appenzeller, Brie, Chèvre, Tilsit (<i>min 5 pers</i>).....	CHF 8.30/100g.
Viande ; Jambon, Salami, Chorizo, Jambon cru, Lard grillé (<i>min 5 pers</i>).....	CHF 8.50/70g.
Mélange viande et fromage (<i>min 5 pers</i>).....	CHF 8.20/80g.
Dips de légumes de saison avec sauces (<i>min 5 pers</i>).....	CHF 5.00/70g.
Minis sandwiches – 24 pièces	
(Bagnat thon, mousse de jambon, roastbeef, roulés saumon (SG), baguette fromage)	CHF 3.20/pièce
Minis délices – 30 pièces (salami, viande séchée, beurre, tête de moine).....	CHF 3.20/pièce
Plateau apéritif – 30 pièces (mini taillé, mini croissant jambon, mini ramequin).....	CHF 58.-/plateau

Verrines (minimum 10 pces/sortes)

Taboulé de quinoa à la libanaise (V/SG/SL).....	CHF 4.30/pce
Riz noir et filaments de saumon, crème aux herbes (SG)	CHF 4.80/pce
Salade Grecque (concombre, olives, feta, poivrons, oignons, herbes) (V/SG).....	CHF 4.30/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 4.80/pce
Salade d'été pastèque, concombre et feta (mai à sept.).....	CHF 4.30/pce

Gâteau salé

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

Le dessert

Mousse framboise (*sans gluten, mousse framboise, biscuit au riz soufflé*).....CHF 8.00/pers

Mousse coco (*mousse coco, insert mangue passion, feuilletine pralinée*).....CHF 8.00/pers

Mousse chocolat (*mousse chocolat 49%, streusel croustillant*).....CHF 8.00/pers

Forêt noire (*avec ou sans cerise et alcool*).....CHF 7.00/pers

Génoise aux fruits de saison.....CHF 7.00/pers

Millefeuille (*aux fruits + CHF 0.50 pp / Sans lactose + CHF 2.-pp*).....CHF 7.00/pers

St-Honoré (*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 8.00/pers

Tarte citron meringué.....CHF 6.50/pers

Carac chocolat noir 65% Maracaibo..... CHF 6.00/pers

Salée au sucre grande (*coupée en 16*)..... CHF 30.00/pce

Gâteau aux fruits 30cm..... CHF 39.00/pce

Tourte de Linz 6 pers.....CHF 18.00/pce

Fraisier AVR. à SEPT.....CHF 7.50/pers

Paris Brest NOV. à JAN.....CHF 7.50/pers

Tarte aux fruits frais de saison.....CHF 7.00/pers

La pâtisserie de saison.....prix et sorte sur demande

Lors d'un buffet de dessert le prix est de CHF 11.50-/pers (mix de 5-6 sortes de gâteaux, env.3 parts/pers) minimum 40 personnes.

Mignardises et verrines sucrées

Assortiment de mignardises de saison sur plateau

24 pces : fruits frais, citron meringué, praliné, mousse chocolat, exotique..... CHF 3.20/pce

Verrine de saison.....CHF 4.50/pce

Brochette de fruits frais, selon la saison (min 10pces).....CHF 3.00/pce

Pains spéciaux et pièces sèches

Pain toast brioché (*env. 25 tranches*)..... CHF 5.00/pce

Mini ballon mélange (30g/pce, min. 10 pces).....CHF 1.10/pce

Cookies aux pépites de chocolat..... CHF 3.50/pce

Cookies garnis (*pécan, matcha, framboise, chocolat, noisette*).....CHF 5.-/pce

Brownies noix et chocolat.....CHF 4.50/pers

Biscuit pour le café (*rocher coco SG, SL / sablés noisettes, sablés diamant*).....CHF 7.50/100gr

Grand cake (*saveur du moment*)..... CHF 21.50/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).....	CHF 4.-/bouteille
Thé froid maison	CHF6.50/litre
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 72 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