

DéCi Comptoir Gourmand
Service traiteur

APÉRITIF DÎNATOIRE **BISTRONOMIQUE** Nos "Vaudoiseries"



+41 21 616 17 70



WWW.DECICOMPTOIRGOURMAND.CH



BIENVENUE@DECICOMPTOIRGOURMAND.CH

APÉRITIF-DÎNATOIRE BISTRONOMIQUE

Nos “vaudoiseries”

Vous pouvez **composer vos apéros** avec **l'offre de base - la “Formule Classique”** - et **ajouter différentes pièces** en fonction de vos envies et budget:

- Des **“Upgrades”** - *Sans services obligatoire*
- Des expériences en **“Live Cooking”** - *Avec la présence d'un chef sur place qui réalise ces mets devant les yeux des convives*

Nos vaudoiseries sont nos petites pièces cocktails qui sont cuisinés avec la même passion et créativité que nos plats au restaurant. Elles sont faites maison avec des produits locaux, sourcés et bien élevés.



Slow Food® CH



FORMULE CLASSIQUE

30 CHF par personne - dès 10 personnes

Service sur place facultatif

Bricelet salé maison

Houmous de pois-chiche de Cottens

Huile de cacahuète du Moulin de Sévery

Jardins de **légumes croquants** du coin

Babybel maison de **Chèvre frais** de Gimel

Tartelette de légumes "retour de marché"
caviar de moutarde

Rillettes maison | Pickles | Pain zébrée du Bread Store

Planchette de **lard façon Begnins**

Planchette de **vieux gruyère d'alpage**

Brownies "snickers" | Cacahuète | Caramel miso

*Le tout accompagné par le délicieux **pain au levain** du Bread Store*

UPGRADE

En plus de l'offre "classique"

Gravlax de truite de Vionnaz

Betterave | Condiment acidulé | Focaccia

6 CHF/pièce

Tataki de boeuf suisse

Sauce mitsu soja & sésame | Condiment piment lacto

6 CHF/pièce

Paté croûte signature

110 CHF / demi pâté croûte

200 CHF / Pâté croûte entier

Mini tartelettes à choix :

Citron-meringuée

Crème vanillé & fruits frais

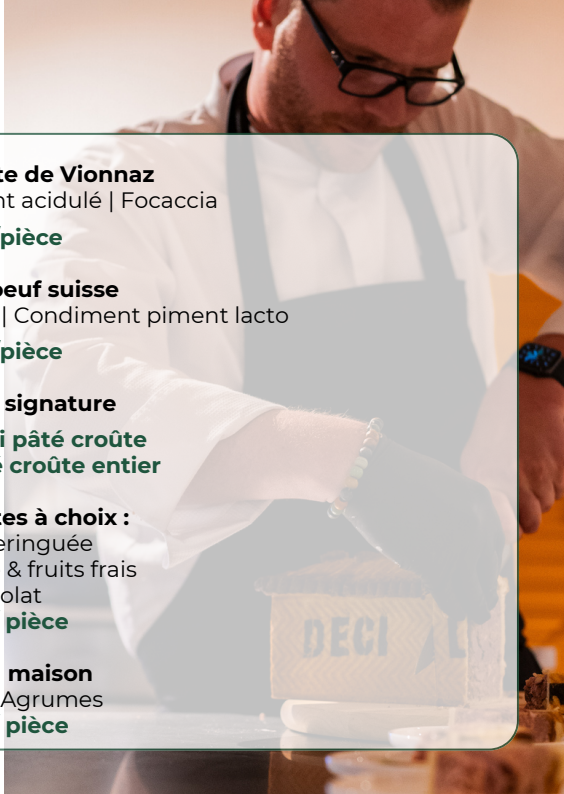
Chocolat

3 CHF / pièce

Mini Baba maison

Absinthe | Agrumes

3 CHF / pièce



EXPÉRIENCES EN LIVE COOKING

En plus de l'offre "classique"

Bénéficiez de la présence d'un chef sur place qui réalise ces mets devant les yeux des convives

Petits pains gourmands garnis à choix:

Écrevisses roll

Hot dog | Saucisse de veau | Mayonnaise maison

Tofu bio vaudois | Sauce mitsu soja & sésame

7,50 CHF / pièce

Baos maison | Sauce goma miso

Les fameuses brioches à la vapeur farcies

Option carnée et végétarienne possible

7,50 CHF / pièce

Malakoff au gruyère vaudois | Caviar de moutarde

4 CHF / pièce

Une friteuse est nécessaire - Location 35 CHF

Cappucino de légumes | Émulsion noisette

4 CHF / pièce

Kefta d'agneau suisse | Tahina | Poivrons rôtis

Fabrication maison, toujours sans porc

6 CHF/ pièce



EXPÉRIENCES EN LIVE COOKING

En plus de l'offre "classique"

Bénéficiez de la présence d'un chef sur place qui réalise ces mets devant les yeux des convives

Chocolat blanc | Riz soufflé

Bière blanche

Dessert monté minute

6 CHF / pièce

Sorbet ou glace maison

Préparation minute

parfum à choix:

Chocolat
Vanille
Caramel
Fraise
Citron

45 CHF

**prix unique pour une
sorbetière de 2 litres**





CARTE DES BOISSONS

Seules les bouteilles ouvertes sont facturées



CARTE DES BOISSONS

Soft, bière et cidre

Eaux Minérales :

Minérales Henniez 1L - (Verte et Bleue)

CHF 6.00

Soft Drinks :

Shorle 33cl - Jus de pomme pétillant

Les Vergers de Féchy (VD)

CHF 5.00

Jus de pomme 33cl

Les Vergers de Féchy (VD)

CHF 5.00

Limonade Bio 33cl - pamplemousse ou citron

Les Pétillantes (VD)

CHF 6.00

Kombucha Bio 33cl - hibiscus/citronnelle

Urban Kombucha (VD)

CHF 6.00

Vivi Kola 33cl - normal ou zéro

Vivi Kola (Zü)

CHF 5.00

Bières & Cidre:

L'Horizon 33cl, Blonde Ale

Brasserie des Vagabonds (VD)

CHF 7.00

Yéti 33cl - Blanche

Brasserie des Vagabonds (VD)

CHF 7.00

La Vagabonde 33cl - Soft IPA

Brasserie des Vagabonds (VD)

CHF 7.00

Pur cidre 33cl - Cidre 100% pomme

Les Vergers de Féchy (VD)

CHF 7.00

Les prix sont indiqués TTC



CARTE DES BOISSONS

Vin

Vins Mousseux :

La Bulle en Rose - Château de Crans (VD)

Mousseux rosé de pinot noir, gamay & Garanoir,
75cl

CHF 38.00

De Facto 2023 - Domaine la Colombe (VD)

Chasselas pétillant naturel, Demeter, 75cl

CHF 48.00

Cuvée Louis Rosé - Bujard vins (VD)

Blanc de noirs, Brut, AOC Vaud, 75cl

CHF 48.00

Vins Rosés :

Blanc & Noir 2023 - Domaine Henri Cruchon (VD)

Pinot blanc et pinot noir, AOC la Côte, 75cl

CHF 33.00

Le Rosé 2023 - Domaine de Penloup (VD)

Pinot noir, gamay & pinot blanc, AOC la Côte, 75cl

CHF 30.00

Les prix sont indiqués TTC



CARTE DES BOISSONS

Vin

Vins Blancs :

Le Morget 2024 - Château de Crans (VD)

Chasselas demeter, AOC la Côte, 75cl

CHF 30.00

Chasselas Grand Cru 2024 - Domaine Es Cordelière (VD)

Chasselas bio, AOC la Côte, 75cl

CHF 31.00

La Colombe 2024 - Domaine la Colombe (VD)

Chasselas demeter, AOC la Côte, 75cl

CHF 34.00

Chardonnay 2024 - Domaine Henri Cruchon (VD)

Chardonnay Demeter, AOC la Côte, 75cl

CHF 41.00

Viognier 2024 - Château de Crans (VD))

Viognier, AOC la Côte, 75cl

CHF 49.00

Pinot Blanc 2023 - Château de Crans (VD)

Pinot Blanc, AOC la Côte, 75cl

CHF 44.00

Les prix sont indiqués TTC



CARTE DES BOISSONS

Vin

Vins Rouges :

Mélodine 2024 - Domaine Henri Cruchon (VD)

Gamay & gamaret, AOC la Côte, 75cl

CHF 36.00

Cuvée Rouge 2024 - Domaine Penloup (VD)

Pinot noir, gamay & garanoir, bio, AOC la Côte, 75cl

CHF 39.00

Accord Majeur Rouge 2024 - Château de Crans (VD)

Pinot noir, gamay & garanoir, bio, AOC la Côte, 75cl

CHF 45.00

Pinot noir 2024 - Domaine la Colombe (VD)

Pinot noir, AOC la Côte, 75cl

CHF 45.00

Les Paulins 2024 - Domaine Chaudet (VD)

Pinot noir, gamay, gamaret & garanoir, AOC lavaux, 75cl

CHF 49.00

Clos d'Aspre 2022 - Domaine de Maison Blanche (VD)

Malbec, AOC Aubonne Grand Cru, 75cl

CHF 54.00

Merlot Bujard 2024 - Bujard Vins (VD)

Merlot, AOC Vaud, 75cl

CHF 55.00

**Une boisson particulière vous ferait plaisir
et vous ne la trouvez pas sur notre carte ?
N'hésitez pas à nous demander un conseil personnalisé**

A top-down view of a wooden table set for a meal. The table is covered with various dishes, including a bowl of soup, a plate of bread, a glass of wine, and a small bowl of fruit. The text "SERVICE NAPPAGE DÉCORATION" is overlaid in the center of the image.

**SERVICE
NAPPAGE
DÉCORATION**



SERVICE, NAPPAGE, MATÉRIEL & DÉCORATION

Service

Compter 1 serveur à 45 CHF/heure par tranche de 25 personnes. Seules les heures effectives seront facturées.

Pour les apéros- dînatoire **sans live-coking** le service n'est pas obligatoire.

Pour les apéros- dînatoire **avec live-coking** la présence d'un chef à 45 CHF/heure par tranche de 25 personnes est obligatoire.

Nappage

Sur demande, nous pouvons dresser des nappes blanches en tissu à 25 CHF/pièce. Seules les nappes utilisées seront facturées.

Arrangement Floral

Sur demande, des arrangements floraux peuvent être commandés. Compter environ 50 CHF/pièce.

Matériel

Location de verres
Nettoyages inclus

1.50.-/pers.

Location de tables hautes

25.-/pcs.



CONDITIONS GÉNÉRALES

CONDITIONS GÉNÉRALES

- Sauf accord des parties, une fois le devis accepté, il ne peut être modifié.
- Si une des clauses du présent devis venait à changer, cette modification est sujette à accord des parties.
- Chaque modification doit être annoncée minimum 7 jours avant la date de l'évènement.
- Sans demande de modification de la part du client dans le temps imparti, la prestation de service sera effectuée et facturée en fonction des informations du présent devis.
- Toute annulation doit être mentionnée au moins 15 jours avant l'évènement. Dans le cas contraire, 50% du montant total du devis sera facturé.
- Une fois le devis accepté et signé, le client s'engage à payer un acompte de 50% du montant total du devis 15 jours avant l'évènement.