



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

Rillette 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

Cappuccino 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

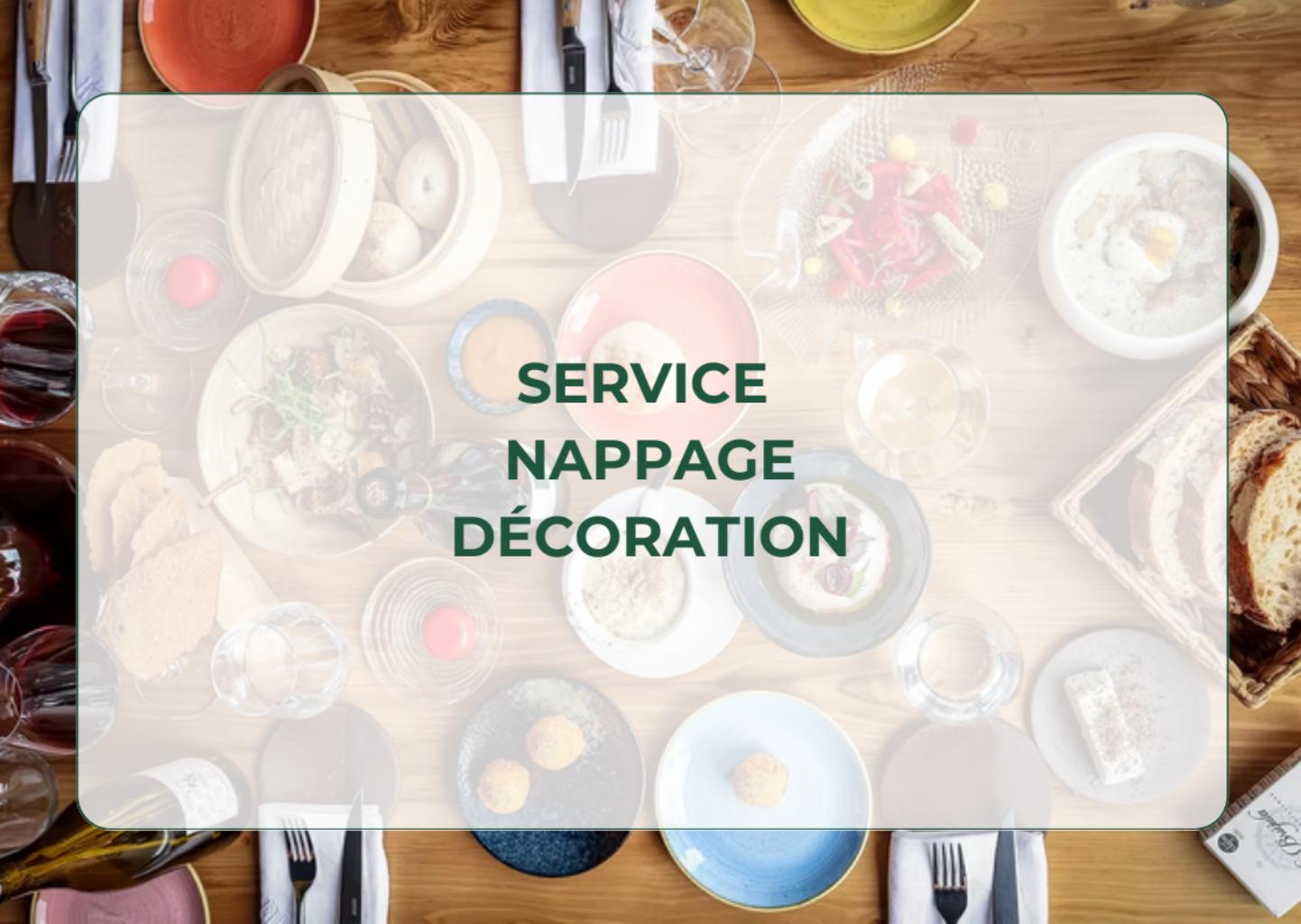
Fraise

Citron

45 CHF

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





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 personne 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

1.50.-/pers.

Nettoyages inclus

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.

