

DéCi Comptoir Gourmand
Service traiteur

MENU BANQUET



+41 21 616 17 70



WWW.DECICOMPTOIRGOURMAND.CH



BIENVENUE@DECICOMPTOIRGOURMAND.CH

MENU BANQUET

Minimum 10 personnes

Nos menus de banquet évoluent au fil des saisons et s'inspirent de nos retours de marché, de la richesse des produits de nos producteurs et de nos envies du moment.

Nous mettons un point d'honneur à y apporter la même exigence de qualité et la même passion qu'au restaurant.

Voici nos formules:

- Menu en 3 services (entrée, plat, dessert)
- Menu en 4 services
- Menu en 5 services
- Supplément fromage

Nous serions ravis d'échanger avec vous pour composer un menu sur mesure pour vous

49.-/pers.

65.-/pers.

80.-/pers.

13.-/pers



Slow Food® CH





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**

**SERVICE
NAPPAGE
DÉCORATION**



SERVICE, NAPPAGE & DÉCORATION

Service

Compter 1 serveur à 45 CHF/heure par tranche de 20 personnes. Seules les heures effectives seront facturées.

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.





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 15 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.