



Notre service traiteur



Notre service traiteur est à même de satisfaire toutes les exigences. Nous sommes à l'écoute du client et pouvons établir une offre personnalisée dans chaque cas. Par notre service traiteur, nous pouvons assurer la livraison avec ou sans service, avec ou sans matériel, d'un apéritif, d'un cocktail dinatoire, d'un buffet ou d'un menu.

Gastro Nomad

Chemin du Péage 13 / CH ~ 1807 Blonay

☎ +41 (0)79 212 81 77 / 📠 +41 (0)21 943 35 26

www.gastro-nomad.ch / Mail : info@gastro-nomad.ch

PROPOSITIONS D'APERITIF 2012

Cocktail traiteur 1)

Amuses-bouches froids

Crudités accompagnées de sauce yogourt
Cacahuètes, chips, olives, variation de flûtes
1 mini-brochette de mozzarella, tomate et olives

Amuse-bouche chaud

1 brochette asiatique

Prix par personne CHF 13.50



Cocktail traiteur 2)

Amuses-bouches froids

Crudités accompagnées de sauce yogourt
1 canapé assorti (jambon, fromage, salami, saumon fumé)
Cacahuètes, chips, olives, variation de flûtes
1 mini-brochette de mozzarella, tomate et olives

Amuses-bouches chauds

1 mini rouleau de printemps
1 tranche de pizza

Prix par personne CHF 17.50

Cocktail traiteur 3)

Amuses-bouches froids

Cacahuètes, chips, olives, variation de flûtes
Crudités accompagnées de sauce yogourt
Variation de fromage et charcuterie (60 gr par personne)

Amuses-bouches chauds

1 mini ramequin assorti
1 mini strudel salé
1 roulade de feuilleté farcie assortie
1 mini saucisse en croute

Prix par personne CHF 25.50



Cocktail traiteur 4)

Amuses-bouches froids

Crudités accompagnées de sauce yogourt
Cacahuètes, chips, olives, variation de flûtes
Variation de fromage et charcuterie (60 gr par personne)
1 cuillère de mousses variées au gré des saisons

Amuses-bouches chauds

1 mini croissant au jambon
1 mini ramequin assortis
1 brochette asiatique
1 tranche de pizza
1 mini strudel salé
1 roulade de feuilleté farcie assortie

Prix par personne CHF 33.50

ELABORER SON PROPRE MENU

Certains mets peuvent être préparés sur plat à usage unique

Entrées froides

Salade mêlée	CHF	8.--
Terrine de poisson et crudités de saison	CHF	11.--
Pâté en croûte sur lit de salade	CHF	10.--
Cocktail de crevettes	CHF	12.--
Choix de charcuterie du pays	CHF	14.--
Méli-mélo de salade et lichettes de magret de canard fumé	CHF	15.--
Terrine de foie gras de canard à la gelée au Porto et son pain brioche	CHF	22.--
Salade et saucisson vaudois en croûte	CHF	12.--

Entrées chaudes

Feuilleté de champignons nobles	CHF	16.--
Feuilles de saison et filets de perches tièdes	CHF	19.--

Potages

Soupe de campagne aux légumes de saison	CHF	8.--
Bisque de homard maison	CHF	12.--

Plats principaux

Rôti de porc et son jus	CHF	16.--
Emincé de porc aux raisins	CHF	16.--
Jambon à l'os	CHF	19.--
Aiguillette de bœuf braisée à l'ancienne	CHF	25.--
Carré de veau rôti	CHF	44.--
Rôti de veau au jus	CHF	26.--
Magret de canard aux épices et à l'orange	CHF	27.--
Suprême de volaille	Sauce crème citronnée	CHF 19.--
	Sauce au poivre vert et à l'orange	CHF 22.--
	Sauce aux champignons	CHF 25.--
Médailles de filet de bœuf	Sauce au Pinot noir	CHF 35.--
	Sauce aux champignons	CHF 39.--
Filet de féra au vin blanc	CHF	33.--
Pavé de saumon à la crème d'aneth	CHF	26.--

Accompagnements

Légumes de saison	CHF	inclus
Brochettes de légumes	CHF	3.--
Pâtes, riz, pommes mousseline	CHF	inclus
Gratin Dauphinois	CHF	3.--

Plats végétariens

Agnollotti cacciatore (farce aux aubergines)	CHF	16.--
Risotto aux saveurs forestières	CHF	18.--

Fromages

Sélection de fromages (Tomme vaudoise, brie, reblochon, Etivaz)	CHF	9.--
Demi-tomme vaudoise et Etivaz	CHF	7.--

Desserts

Tarte aux fruits de saison	CHF	5.--
Tartelette aux fruits	CHF	6.--
Tartelette au citron	CHF	6.--
Duo de tartes au vin blanc et au vin cuit	CHF	9.--
Flan au caramel	CHF	7.--
Bavarois en mousse de fruits (différents parfums à choix)	CHF	8.--
Duo de mousses au chocolat blanc et noir	CHF	9.--
Gâteau au chocolat	CHF	7.--
Salade de fruit	CHF	8.--
Ananas rafraîchi au Kirsch	CHF	9.--
Poire sur sa mousse au chocolat	CHF	11.--

SUGGESTIONS DE MENUS

Menu du Caveau

Salade mêlée

Jambon à l'os
Gratin dauphinois
Haricots verts

Duo de tarte au vin blanc et raisinée

**
*

CHF 36.--

Menu de la Ferme

Salade et saucisson vaudois en croûte

Suprême de volaille, sauce au citron
Nouillettes au beurre
Légumes de saison

Gâteau au chocolat

**
*

CHF 38.--

Menu Vigneron

Pâté en croûte sur lit de salade

Emincé de porc aux raisins
Riz pilaf
Légumes de saison

Poire sur sa mousse au chocolat

**
*

CHF 37.--

Menu Gastro Nomad

Terrine de poisson et crudités

Rôti de veau au jus
Gratin dauphinois
Légumes de saison

Tarte aux fruits de saison

**
*

CHF 45.--

PROPOSITIONS DE BUFFETS

T 1

Plats froids

Terrine de poissons
Melon, jambon cru
et viande séchée
Pâté en croûte
Terrine de foies de volailles
Choix de saucissons
fumé, cuit et sec
Salades composées,
feuilles et crudités de saison
(10 sortes)

Plats chauds

Palette de bœuf braisée
à l'ancienne
Pommes mousseline
Carottes glacées

Fromages et desserts

Fromages du pays,
pain aux noix
Tarte au vin blanc
Mousse au chocolat
Meringues et crème de
Gruyères
Choix de tartelettes
* * *
* *
*

CHF 47.--

T 2

Plats froids

Eventail de poissons
fumés et marinés
Melon et jambon cru
Viande séchée
Avocat et fruits de mer
Choix de salades
composées,
feuilles et crudités de saison
(10 sortes)

Plats chauds

Jambon paysan
Gratin dauphinois
Haricots verts

Desserts

Gâteau au chocolat
Bavarois aux fruits de
saison
Choix de tartelettes
Sabayon froid aux raisins
Tarte aux pommes
* * *
* *
*

CHF 51.--

T 3

Plats froids

Médallions de saumon
à la parisienne
Crevettes géantes,
sauce Calypso
Tomates et mozzarella
Rôti de dinde aux pruneaux
et à la gelée
Choix de salades
composées,
feuilles et crudités de saison
(10 sortes)

Plats chauds

Rôti de veau au jus
Rösti
Jardinière de légumes

Fromages et desserts

Fromages d'ici et d'ailleurs
pain aux noix
Gâteau aux fruits
Sabayon à l'orange
et au kiwi
Flan caramel
Tarte aux fruits de saison
Tartelettes assorties
* * *
* *
*

CHF 61.--

Prix par personne valables uniquement dès 20 personnes.
Offre soumise aux conditions générales de ventes traiteur de Gastro Nomad

CONDITIONS GENERALES TRAITEUR 2012

➤ Location de salle

Location des lieux, selon usage à votre charge

➤ Personnel

Personnel de service	par heure	CHF	39.--
Personnel de cuisine (si nécessaire)	par heure	CHF	42.--
Auxiliaire	par heure	CHF	28.--
Supplément dès 0h00	par heure	CHF	7.--

Les heures sont facturées, par heure entamée, par collaborateur, départ Blonay jusqu'au rangement final dans nos locaux et pour un minimum de 4 heures

➤ Offre de boissons livrées par nos soins

Grand choix de vins de la région sur demande			
Vin blanc et rouge de notre région	Dès	CHF	17.--
Minérales, jus d'orange, thé froid, jus de tomate	par litre	CHF	6.--
Bière bouteille Boxer old 25 cl		CHF	3.--
Bière pression Boxer, Kägi de et par 12 lt	par litre	CHF	8.--
Cafés, thés, infusions		CHF	3.--

➤ Matériel, décoration

Utilisation de celui disponible sur place, selon usage			à votre charge
Forfait verrerie, 3 verres		CHF	2.70 / pers
Forfait couvert inox, menu 3 plats		CHF	5.-- / pers
Forfait assiette porcelaine, menu 3 plats		CHF	3.-- / pers
Assiette spécial en verre ou divers			sur demande
Forfait sets et serviettes en papier, style Duni		CHF	3.-- / pers
Forfait nappage et serviettes en tissus		CHF	8.-- / pers
Décoration florale, par arrangement	dès	CHF	30.--
Impression du menu en noir blanc avec logo Gastro Nomad (1 pour 6 personnes)			inclus
Autres impressions de menu			sur demande
Tables, chaises selon le nombre de personnes			à définir
Autre matériel			à définir

➤ Transport

Prix par kilomètre parcouru, départ cuisine de production	CHF	1.50
Forfait minimum	CHF	100.--

➤ Divers

Un minimum de 20 personnes est exigé
Merci de choisir un seul menu pour l'ensemble des convives
Selon les saisons, certains mets peuvent faire défaut ou leur prix peut varier
Certains mets peuvent ne pas être servis suivant l'infrastructure et l'équipement des locaux
Restriction de boisson applicable dans certains caveaux ou salles
Ces conditions et ces prix peuvent changer en cours d'année sans avertissement préalable
Facture payable a 10 jours
50 % arrhes à la commande