

Carte service traiteur

Les Formules accueil et pauses

TTC

La bienvenue

Café, thé
Jus d'orange

CHF 5.00

La pause du matin ou de l'après-midi

Café, thé
Jus d'orange
Corbeille de fruits frais
Croissant ou cake maison

CHF 7.00

La carte

Croissant au beurre
Pain au chocolat
Torsade au chocolat
Fruits

CHF 2.00

CHF 2.50

CHF 2.50

CHF 2.00

Pour toutes autres propositions personnalisées (bircher, déjeuner santé, etc.),
contactez-nous

Les formules d'apéritifs

TTC

Le Basic

Feuilletés (5 par personne ~60 g)
Chips
Mélange salé et sucré

CHF 6.00

Le Convivial

Feuilletés
Chips
Mélange salé et sucré
3 canapés assortis par personne

CHF 12.00

La Tchaux

Feuilletés
Chips
Mélange salé et sucré
Saucisson Neuchâtelois en croûte
Plateau de charcuterie et viande séchée
Plateau de fromage et pain

CHF 18.50

Le Végé

CHF 20.50

Crème de carottes au gingembre et coriandre (servie chaude ou froide)
Assortiment de mini-quiches végétariennes
Bols de salades mêlées, sauce au choix
Wraps de légumes grillés, sauce au citron vert
Plateau de légumes et fruits coupés, crackers maison et sauces maison
(Houmous, ajvar et guacamole)

Le Fitness

CHF 22.50

Plateau de légumes et fruits coupés, crackers maison et sauces maison
(Houmous, ajvar et guacamole)
Verrine de tartare de bœuf & son toast
Verrine de brochettes de crevettes marinées au lait de coco
Bruschetta à la tomate & basilic
Verrine de mousseline de courge (en saison)
Plateau de charcuterie et viandes séchées et pain

Le Traditionnel

CHF 26.00

Choix de mini-sandwichs
Assortiment de canapés maison (11 sortes)
Croissant au jambon maison
Verrine de cocktail de crevettes au fruit de la passion et pamplemousse
Verrine de tartare de saumon à l'avocat, sauce acidulée à la coriandre
Plateau de légumes et fruits coupés, crackers maison et sauces maison
(Houmous, ajvar et guacamole)
Mini-quiches assorties

Le Completo

CHF 29.00

Choix de mini-sandwichs
Assortiment de canapés maison (11 sortes)
Verrine de tartare de bœuf et son toast
Verrine de cocktail de crevettes au fruit de la passion et pamplemousse
Assortiment de mini-quiches maison
Plateau de légumes et fruits coupés, crackers maison et sauces maison
Plateau de fromage, corbeille de pain
Mignardises sucrées assorties

Les plateaux

Plateau de mini-sandwichs assortis 24 pièces (pour env. 8 à 12 personnes)	CHF 55.00
Plateau de canapés assortis 24 pièces (pour env. 8 à 12 personnes)	CHF 55.00
Plateau de légumes coupés et 3 sauces (pour env. 10 personnes)	CHF 21.50
Plateau de mignardises assorties 48 pièces (pour env. 16 personnes)	CHF 55.00

Remarques : Possibilité de modifier les formules selon la carte ci-dessous

Carte d'apéritifs

TTC

Les traditionnels

Canapés maison 11 sortes (jambon, salami, thon, oeuf, céleri, saumon, crevettes, asperges, poulet curry, jambon cru, roastbeef)	CHF 2.50 pce
Mini-sandwichs (Jambon, salami, thon, poulet-curry, jambon cru, Tête de Moine)	CHF 2.50 pce
Croissant au jambon	CHF 2.50 pce
Fruits et légumes coupés, crackers maison, houmous	CHF 4.00 p. pers
Légumes coupés et ses sauces (aïoli, calypso et fines herbes)	CHF 2.50 p. pers
Mélange sucré salé (cacahuètes, noix de cajou, amandes, fruits secs)	CHF 2.00 p. pers
Bruschetta à la tomate et basilic	CHF 2.00 pce
Mini-quiches	CHF 2.50 pce
Feuilletés (5 sortes), 40 g	CHF 2.50 p. pers
Plateau de charcuterie et viandes séchées les 100 g	CHF 6.50
Plateau de fromage de la région les 100 g	CHF 5.00
Plat de poissons fumés; truite, saumon les 100 g	CHF 5.50

Les verrines

Tartare de saumon à l'avocat et son toast	CHF 3.00
Wraps de saumon fumé au fromage frais	CHF 3.00
Brochette de crevettes marinée au lait de coco et feuille de lime	CHF 4.00
Cocktail de crevettes au fruit de la passion et pamplemousse	CHF 3.00
Mousseline de courge et sa chips de parmesan (en saison)	CHF 2.50
Tomate cherry, mozzarella de bufflonne et pesto	CHF 3.00
Tartare de bœuf traditionnel et toast	CHF 4.50
Commande à partir de 15 pièces (Min. de chaque)	

Les sandwiches Lunchs

TTC

Choisissez la formule qui vous plaît.

Le thème et la formule sélectionnés seront servis à l'ensemble des convives.

Club sandwiches classique (toasts)

CHF 14.00

2 demi sandwiches à choix

(légumes, jambon, thon, poulet-curry, viande séchée)

1 minérale 5 dl

Corbeille de fruits frais

Café

Sur le pouce :

CHF 16.00

2 demi sandwiches à choix

(légumes, jambon, thon, poulet-curry, viande séchée)

1 minérale 5 dl

Dessert maison du jour

Café

Sandwichs classic

CHF 19.50

3 demi sandwiches

(légumes, jambon, thon, poulet-curry, viande séchée)

1 minérale 5 dl

Corbeille de fruits frais

Dessert maison du jour

Café

Les menus

TTC

Les menus peuvent être modifiés suivant les saisons et les arrivages.
Nous avons la possibilité de vous offrir des menus végétariens.
Nous vous rendons attentif lors de votre commande à nous signaler toutes allergies et intolérances au lactose, gluten ou autres.

Provenance des viandes:

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Porc : Suisse

Agneau : Irlande

Volaille : Suisse et France

Les menus du jour

CHF 19.50

Le menu tradition

Entrée, plat, dessert

Le menu équilibre (minceur)

Entrée, plat, dessert

Le menu à

CHF 29.00

Entrées

Salades mêlées ou Tomates mozzarella au pesto de basilic

Plats

Suprême de poulet jaune, sauce crémeuse, linguines, légumes de saison
ou Rôti de porc Neuchâtelois, gratin dauphinois, légumes de saison

Dessert

Tarte aux pommes ou salade de fruits
ou selon proposition du chef

Les menus à

CHF 41.00

Entrée

Salade de doucette, lardons, œufs durs et croûtons
ou Gambas marinées au lait de coco et lime

Plats

Émincé de veau à la Zurichoise, Linguines au beurre, Légumes de saison
ou Carré d'agneau et son jus court au thym, Pommes de terre nouvelles
aux herbes, légumes de saison

Dessert

Forêt noire ou Milles feuilles

Le menu découverte

CHF 51.00

Entrée

Tartare de saumon

Plat

Filet de veau cuisson en basse température et son jus aux chanterelles,
pommes noisette, bouquet de légumes de saison

Dessert

Trilogie de mignardises et son café

Le menu affaire

CHF 56.00

Entrée

Carpaccio de saumon, mousse d'avocat et pomme granny smith

Plat

Filet de bœuf sauce au pinot noir, gratin dauphinois, légumes

Dessert

Tiramisu au limoncello

Carte des entremets

TTC

Les traditionnels

Salade de fruits	CHF 2.50
Tarte aux pommes	CHF 2.50
Tartelette au citron	CHF 2.50
Cake au citron	CHF 2.00
Cake marbré	CHF 2.00

Les verrines

Verrine de crumble au chocolat noir et poires caramélisées	CHF 2.50
Verrine panna cotta passion – mangue	CHF 2.50
Verrine de mousse framboise et macaron	CHF 2.50
Verrine de mousse aux trois chocolats	CHF 2.50
Tiramisu en verrine	CHF 2.50
Mignardises assorties	CHF 1.50 pce

Les formules buffets

TTC

Le buffet froid

CHF 21.50

Buffet de six sortes de salades

Tomates mozzarella, céleris rémoulade, salade paysanne, salade de carotte, salade feuilles de chêne, salade grecque, jambon de campagne, salami, chorizo, viandes séchées, fromage et salade de fruits

Le buffet express

CHF 32.50

Buffet de six sortes de salades

Tomates mozzarella, céleris rémoulade, salade paysanne, salade de carotte, salade feuilles de chêne, salade grecque

Plats chauds

Brochette de poulet, dos de colin à l'estragon, penne, riz pilaf

Desserts

Tarte aux pommes et salade de fruits

Le buffet Gourmet

CHF 51.00

Buffet de six sortes de salades

Tomates mozzarella, céleris rémoulade, salade Hawaïenne, salade Grecque, salade de carottes, salade verte

Plats Chauds

Mini brochettes de poulet au soja, saucisses grillées gourmet, brochettes de crevettes, brochettes de bœuf à la mexicaine, country potatoes, riz safrané, penne

Desserts

Trilogie de mignardises

Carte des boissons

TTC

Assortiment de boissons pour accompagner votre prestation.

Les eaux minérales

5 dl bouteille

CHF 2.00

1.5 litre bouteille

CHF 4.00

Les Jus de fruits

1 litre bouteille (orange, multi-vitamine, ananas)

CHF 5.50

Les Soft Drinks

5 dl bouteille

CHF 3.00

1.5 litre bouteille

CHF 5.50

Café

CHF 2.00

Les vins de la région

Cave Olivier Lavanchy

Pinot noir 75 cl

CHF 27.00

Œil de Perdrix 75 cl

CHF 24.00

Chasselas 75 cl

CHF 24.00

Chardonnay 75 cl

CHF 27.00

Mousseux

Mauler Cordon rosé 1/2 sec

CHF 25.00

Mauler Cordon rosé brut

CHF 25.00

Mauler Cordon or brut

CHF 23.00

Conditions générales

Validation et annulation

Les commandes doivent être validées au minimum 7 jours ouvrables avant l'événement.
Le nombre de personnes doit être confirmé 48h au minimum avant l'événement.

En dehors des horaires de service (8h-17h en semaine) et de prestations extra-muros, les heures de service sont facturées.

Pour chaque commande, merci de nous préciser :

Le nom, prénom et téléphone de la personne de référence
Le lieu de livraison
L'heure de la livraison

Annulation

Possible sans frais jusqu'à 72 heures avant l'événement.

Prix

Tous nos tarifs sont indiqués en francs suisses, taxes comprises (TTC)
Frais de livraison CHF 10.– par course sur La Chaux-de-Fonds (aller-retour = CHF 20.–)
Frais de livraison CHF 20.– par course sur le reste du canton de Neuchâtel (aller-retour = CHF 40.–)
Frais de livraison hors canton : selon évaluation pour chaque offre

Facturation

Merci de nous communiquer tous les renseignements pour la facturation.

Nous vous remercions de votre confiance et nous veillerons à tout mettre en œuvre pour vous satisfaire.

Contacts

natacha.auteri@alfaset.ch

jean-luc.piot@alfaset.ch

032 967 76 16