



# La Chenille Gourmande

## carte des mets

**Créez votre propre menu!**

Les prix indiqués comprennent la préparation des mets, les entrées froides sont servies sur assiette, les plats chauds sont tenus à température dans des autocuiseurs. **Nous proposons aussi divers services tel que** cuisinier et/ou personnel de service, location de vaisselle, nappage, boissons avec ou sans alcool, pain, livraison.

### **La Chenille Gourmande Sàrl**

traiteur • boucherie • épicerie  
Le Bourg 7 • 1610 Oron-la-Ville

021 907 71 52

[traiteur@lachenillegourmande.ch](mailto:traiteur@lachenillegourmande.ch)

[lachenillegourmande.ch](http://lachenillegourmande.ch)

## apéritif

minimum 15 personnes

### **Apéritif méditerranéen**

Minis pizza  
Brochettes mozzarella  
Dips de légumes  
Minis canapés  
Tartare de saumon  
Olives

### **Apéritif La Chenille**

Mélange de feuilletés  
Minis canapés  
Dips de légumes  
Pains surprises  
Minis ramequins

### **Apéritif exotique**

Minis rouleaux de printemps  
Brochettes de poulet saté  
Raviolis chinois  
Crevettes pannées

### **Apéritif campagnard**

Viande froide et fromage  
Assortiment de ballons  
Dips de légumes  
Pains surprises  
Mélanges de feuilletés  
Minis tartelettes sucrées  
Minis ramequins

# propositions de mets

## entrées froides ou chaudes

**Tartare de saumon** et sa garniture  
**Filet de truite fumé** de l'Isle sur saladine  
**Escalope de saumon** « crue – chaude », garniture de saison  
**Saumon fumé** de L'Armoire à Brume de Servion et sa garniture

**Salade mêlée**  
**Terrine ou pâté** et sa garniture  
**Terrine** et sa farandole de salades  
**Magret fumé** de L'Armoire à Brume de Servion sur lit de salades  
**Foie gras « maison »** à la liqueur de noix et sa brioche

**Consommé de queue de bœuf**  
**Crème de courge**  
**Feuilleté** aux senteurs des bois

## plats principaux

**Spaghetti**  
3 sauces à choix  
fromage râpé  
(tomate – Whisky, fruits de mer,  
bolognaise, bleu, carbonara, légumes)

**Lasagnes « Maison »**  
salade mêlée

**Rôti de porc et son jus**  
Gratin dauphinois  
haricots  
avec sauce aux champignons

**Jambon à l'os**  
gratin dauphinois  
haricots

**Rôti de porc au miel et à l'orange**  
coquillettes  
jardinière de légumes

**Suprême de poulet sauce Choron**  
spirales  
jardinière de légumes

**Rôti de bœuf aux poivres**  
pommes duchesses\*  
jardinière de légumes

**Emincé de veau au curry**  
Riz pilaf  
Salade mélangée

**Filets mignons de porc sauce au Champagne**  
Pommes rissolées\*  
Jardinière de légumes

**Longe de veau sce moutarde**  
Pommes duchesses\*  
Jardinière de légumes

*\* déconseillé sans le personnel de service*

## desserts

**Fromage sur assiette**  
**Plateau de fromage**

**Savarin exotique**  
**Salade de fruits** frais

**Tartelette aux fruits**  
**Tourte mousse** (deux arômes à choix)  
**Mousse aux deux chocolats**  
**Fleur de la passion**  
**Panier de sorbets** « Maison »

*\* Déconseillé sans le personnel de service*

# propositions de saison

## printemps

### entrées froides ou chaudes

#### Salade de mâche

*(croûtons, œufs durs, lardons)*

#### Salade d'asperges et jambon cru

#### Feuilleté aux morilles fraîches et asperges

### plats principaux

#### Sauté d'agneau printanier

couscous, salade mélangée

#### Lasagnes au saumon

salade mée

#### Cabri au four

pommes nouvelles\*, ratatouille

### desserts

#### Petit pot à la rhubarbe

## automne

### entrées froides ou chaudes

#### Terrine de chasse et sa garniture

#### Assiette chasseur

*(viande séchée de cerf, terrine de chasse, carpaccio de chevreuil)*

### plats principaux

#### Lasagnes chasseur

salade

#### Fricassée de lapin aux pruneaux

pâtes, tomates provençales

#### Civet de chevreuil

pommes aux airelles, spätzli maison, choux rouge

### desserts

#### Tartelette aux vermicelles

#### Meringue, crème double

glace au vin cuit

## été

### entrées froides ou chaudes

#### Carpaccio de bœuf

#### Salade de foie de volaille

#### Melon de Cavaillon et jambon cru «St Daniel»

#### Vitello Tonato

### plats principaux

#### Barbecue

*(saucisse, bœuf, volaille, cheval, wapiti, agneau, 250gr/pers.)*

4 sortes de salade

#### Rôti de porc Vaudois

*(filet farci avec du saucisson, lardé et mariné)*

pommes parisiennes\*, chou-fleur, épinards

### desserts

#### Salade de fraises au basilic

#### Perles de melon au gingembre

## hiver

### entrées froides ou chaudes

#### Soupe aux pois

#### Crème de courge

### plats principaux

#### Papet Vaudois

#### Choucroute garnie

#### Trio du boucher

*(atriaux, fricassée, boudin)*

pomme mousseline, chou frisé, carottes

### desserts

#### Mousse pain d'épice

et son coulis de pruneaux

# fondues

Toutes les fondues comprennent 250 gr. de viande par personne  
4 sauces à choix, cornichons, petits oignons et épis de maïs.  
(combustible non compris dans le prix)

## chinoise ou vigneronne

**Viande de bœuf, porc, dinde, cheval**  
*bouillon de bœuf aux légumes et champignons  
ou au vin rouge*

## bressane

**Viande de poulet**

## accompagnements

**Salade mêlée**

## bourguignonne

**Viande de bœuf, cheval  
wapiti et dinde panées**

## paysanne

**Viande de canard, lapin, bœuf,  
cheval et dinde panée**

**Salade mêlée et riz blanc**

# menus broche

## Poulets rôtis

*pommes soufflées \*  
salade mêlée*

## Rôti de porc et son jus

*gratin dauphinois  
haricots  
avec sauce aux champignons*

## Rôti de porc au miel et à l'orange

*coquillettes tricolores  
jardinière de légumes*

## Noix de jambon au miel

*gratin dauphinois  
jardinière de légumes*

## Rôti Vaudois

*macaroni  
ratatouilles*

Non compris dans le prix du menu: installation, la mise en route et le démontage de la broche le découpage de la viande

# propositions de menu

## Menu 1

(Minimum 20 personnes)

### Buffet froid

*saumon bellevue, saumon fumé, cocktail de crevettes  
melon- jambon cru, choix de charcuteries, roast-beef,  
terrines ou pâté à la viande, salades (tomate mozzarella,  
carotte, maïs, haricots, taboulé, verte)*

### Plateau de fromages

## Menu 2

(Minimum 40 personnes)

### Buffet froid

*saumon bellevue, saumon fumé sauvage d'Alaska, cocktail de crevettes,  
melon jambon cru, choix de charcuteries, terrine maison, salades (to-  
mates mozzarella, carotte, maïs, verte)*

### Filets mignons de porc

*sauce au Champagne, coquillettes tricolores  
jardinière de légumes*

### Plateau de fromages

### Tourtes mousses

*fruits de la passion – framboise*

\* Déconseillé sans le personnel de service