



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

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 mêlée

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