



CASTEL d'UVRIER



catalogue traiteurs

PAUSES-CAFÉ



PAUSES-CAFÉ

CAFÉS-CROISSANTS

› PRÉPARÉ PAR ZENHÄUSERN

CHF 5.00 par personne

- Croissants
- Cafés, thés, jus & eaux à choix

CAFÉS-MADELEINES

› PAR ZENHÄUSERN

CHF 6.00 par personne

- Mini madeleine (coco, amande, chocolat) - 2 pces par personne
- Cafés, thés, jus & eaux à choix

PAUSE « PLATEAUX MINI-PÂTISSERIES »

› PRÉPARÉ PAR ZENHÄUSERN

> CHF 38.00 / 12 pièces

> CHF 77.00 / 24 pièces

- Mignardises sucrées (Tartelette aux fruits, dacquoise aux fruits exotiques, brownie au caramel, choux noisettes abricots, opéra, pain de gène passion-framboise)
- Cafés, thés, jus & eaux à choix



PHOTO : ZENHÄUSERN



APÉRITIFS



APÉRITIFS

PLANCHETTE VALAISANNE

➤ PRÉPARÉ PAR LA BOUCHERIE CHEZ FABRICE VOUILLAMOZ

CHF 12.00 par personne en apéritif avec pain et fromage

CHF 15.00 par personne en plat avec pain et fromage

DENTS BLANCHES

➤ PRÉPARÉ PAR ZENHÄUSERN

CHF 9.50 par personne | 8 pièces par personne

- Mini-canapés tradition (saumon, fromage du Valais, tomate-basilic, salami-figue, jambon crus du Valais, rôti)
- Bouchées salées Poisson (mini canapé poulpe, triangle de seigle saumon, mini canapé crevette curry, mignardise pavot saumon, mini canapé thon)
- Bouchées salées (mignardise crevette chorizo, mini canapé tapenade, stick de seigle lard sec)
- Roulades de wraps (chorizo, wasabi, saumon fumé)
- Feuilletés au jambon

JOYEUX DÉPART RUSTIQUE

➤ PRÉPARÉ PAR GOURMAND CATERING

➤ DÈS 6 PERSONNES

CHF 14.- par personne.

- Saucisson en croûte
- Bouchée de polenta à l'infusion et lard sec
- Saumon mariné et crème raifort
- Brioche maison aux olives, tomates séchées et romarin
- Mille-feuille de seigle et fromage



PHOTO : BOUCHERIE FABRICE VOUILLAMOZ



PHOTO : ZENHÄUSERN





APÉRITIFS

APÉRITIF GOURMAND

- › PRÉPARÉ PAR LES 2 CHEFS
- › DÈS 15 PERSONNES

CHF 21.- par personne

- Toast de tartare de bœuf au pesto de basilic et pignon de pins grillés
- Brochette de melon Charentais et viande séchée
- Cœur de thon rouge mi- cuit aux sésames, guacamole d'avocat épicé
- Cupcake aux poivrons grillés et féta à l'origan
- Dips de légumes croquants et sauce au curry doux
- Sablé au parmesan, tapenade d'olive et tomate séchée
- Mini brioche au foie gras et chutney de fruit

LE VÉTROZ

- › PRÉPARÉ PAR KOZELSKY CATERING
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 25.- par personne

- Planchette Fusion - mixte de charcuterie et fromages italiens / valaisans, pain et garniture
- Flûtes maison au jambon cru et poivre
- Houmous maison aux tomates séchées et thym, crostini maison
- Cuillères de tartare de thon à la pomme verte et oignons nouveaux
- Petits roulés de tortilla au saumon fumé, avocat et fromage frais à la ciboulette
- Bouchées croustillantes de mousse de chèvre frais aux fines herbes, noix de pécan



PHOTO : KOZELSKY CATERING



**BUSINESS
LUNCH**



BUSINESS LUNCH

NO 1

- › PRÉPARÉ PAR LES 2 CHEFS
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 52.- par personne

- Bouquet de salade printanière aux asperges, Lardons, croûtons et œuf dur mimosa, vinaigrette italienne

- Carré de porc rôti au romarin, sauce moutarde à l'ancienne
- Compression de pommes de terre et légumes du marché

- Le bocal tiramisù au café et au Baileys

MONT NOBLE

- › PRÉPARÉ PAR ZENHÄUSERN
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 55.- par personne | Personnel de cuisine CHF 44.50 /heure en supplément

- Risotto aux chanterelles

- Carré de veau Suisse
- Sauce vin rouge
- Jardinière de légumes de saison
- Galette de polenta maison

- Dessert « Choco-croquant »

AQUA TERRE

- › PRÉPARÉ PAR TAILLENS
- › DÈS 15 PERSONNES

CHF 77.- par personne

- Saumon en Gravelax mariné à l'aneth

- Mousse de sérac et coulis à la menthe

- Carré de veau aux champignons
- Jardinière de légumes
- Pomme de terre au four

- Finger de saison

MENUS GASTRONOMIQUES



MENUS GASTRONOMIQUES

GOURMAND 2

- › PRÉPARÉ PAR GOURMAND CATERING
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 82.- par personne

- Croustillant d'espadon et pesto de roquette

- Filet de bœuf « Rossini »
Risotto au Merlot
Petits légumes de saison

- Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs

- Mini tourte Sacher

MENU D'ÉTÉ

- › PRÉPARÉ PAR ALEX DEPREZ
- › DÈS 10 PERSONNES
- › DISPONIBLE EN JUIN, JUILLET & AOÛT

CHF 82.- par personne pour 3 services | CHF 94.- par personne pour 4 services

- Cannelloni de courgette farci aux légumes d'été
taboulé aux épices du Grand Saint Bernard et caviar d'aubergine

- Gravelax d'omble chevalier, jeux de petits pois
échalotes confites et émulsion aux herbes et Petite Arvine

- Porc de gruyère basse température, maïs grillé
polenta parfumée à la mélisse, jus de cochon réduit à l'abricot

- Déclinaison de fraise, meringues et biscuit dacquoise moelleux



PHOTO : ALEX DEPREZ PAR SAMUEL DEVANTERY





MENUS GASTRONOMIQUES

NO 1

- › PRÉPARÉ PAR LES 2 CHEFS
- › DÈS 12 PERSONNES

CHF 84.- par personne

- Tartare de saumon frais aux pommes et au citron vert
Bouquet de salade et vinaigrette italienne

- Suprême de volaille fermière farci aux morilles, sauce crémeuse au vin
Galette de risotto croustillante et légumes du marché

- Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs
Pain de seigle et garniture

- Île flottante coco-citron vert, salade de fruits exotiques
Crème anglaise à la vanille

MENU DE PRINTEMPS

- › PRÉPARÉ PAR ALEX DEPREZ
- › DÈS 10 PERSONNES
- › DISPONIBLE EN MARS, AVRIL & MAI

CHF 88.- par personne pour 3 services | CHF 100.- par personne pour 4 services

- Déclinaison d'asperge verte du Valais parfumée au pesto d'ail des ours
et gel de pomme granny

- Tataki de boeuf suisse, céleri pomme confit, fraîcheur oignon et morilles

- Truite saumonée, asperges blanches pannée aux amandes torréfiées
espuma de pomme de terre et huile verte

- Mousse de poire, insert à l'Amigne et éclat de chocolat noir amer



PHOTO : LES 2 CHEFS





MENUS GASTRONOMIQUES

MENU GOURMAND

- › PRÉPARÉ PAR GOURMAND CATERING
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 89.- par personne

- Œuf de caille truffé

- Langoustine grillé et tartare d'asperges blanches de Saillon
Bavarois d'asperges vertes et filet de lapin pré-fumé

- Filet de bœuf sauce café de Paris
Gratin de pommes de terre et légumes

- Trio de fromages du Valais
Pain de seigle et marmelade de coing

- Bavarois à la Vanille et fruits rouges

NO 2

- › PRÉPARÉ PAR LES 2 CHEFS
- › DÈS 12 PERSONNES

CHF 92.- par personne

- Terrine de foie gras de canard et chutney de fruits secs
Toast aux céréales et bouquet de salade

- Crème d'asperges blanches au jambon cru du Valais et aux noisettes torrifiées

- Filet de veau en cuisson basse température, croûte au parmesan, jus au thym
• Galette de polenta aux olives et tomate farcie aux légumes du soleil

- Salade de fruits de saison et baba au Calvalais

MENU D'HIVER

- › PRÉPARÉ PAR ALEX DEPREZ
- › DÈS 10 PERSONNES
- › DISPONIBLE EN DÉCEMBRE, JANVIER & FÉVRIER

CHF 92.- par personne pour 3 services | CHF 104.- par personne pour 4 services

- Risotto de petit épeautre lié à la tomme, fondue de poireaux, émulsion ail et thym citronné

- Fera de lac, déclinaison de courge musquée de la région et sauce montée à la Petite Arvine

- Filet d'agneau grillé, mousse de topinambour, Crunch de peau
tartare de betterave et sauce réduite parfumée à l'estragon

- Tatin de pomme du valais au caramel beurre salé





MENUS GASTRONOMIQUES

MENU D'AUTOMNE

- › PRÉPARÉ PAR ALEX DEPREZ
- › DÈS 10 PERSONNES
- › DISPONIBLE EN SEPTEMBRE, OCTOBRE & NOVEMBRE

CHF 98.- par personne pour 3 services | CHF 110.- par personne pour 4 services

- Terrine maison, viande de chasse et oléagineux, sucrine braisée
pickles de saison à la badiane

- Cerf mi-cuit mariné, gel de bourgeons de sapin
julienne de butternut rôtie et tuile croustillante

- Entrecôte de chevreuil, condiment gremolata, choux de Bruxelles
figes fraîches et marrons compotés, sauce Humagne rouge à la royale

- Siphon au chocolat noir, éclats de châtaigne caramélisée, glace aux marrons

MENU 1

- › PRÉPARÉ PAR KOZELSKY CATERING
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 105.- par personne

- Noix de St-Jacques en carpaccio, crème de yaourt coco et matcha, citron vert
croquant de miso et d'algues japonaises

- Oeuf coulant dans une vinaigrette d'herbes fraîches, croûtons maison et chips de parmesan

- Coeur de saumon frais en papillote, tomates cerises, poireaux, oignons nouveaux, aneth et
citron jaune, accompagné d'une purée de pommes de terre maison légèrement truffée

- Assortiment de fromages

- Pommes caramélisées, mascarpone, fromage blanc et spéculos



PHOTO : ALEX DEPREZ PAR SAMUEL DEVANTERY





MENUS GASTRONOMIQUES

MENU 2

- › PRÉPARÉ PAR KOZELSKY CATERING
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 120.- par personne

- Nid de brick au saumon fumé, fromage frais ciboulette, oeufs noirs et aneth

- Tartare de veau façon Vitello Tonnato

- Magret de canard, sauce au foie gras, purée maison de pommes de terre, céleri et pommes

- Assortiment de fromages

- Croustillant de pâte filo au miel et pistaches, framboises et yaourt grec à la noix de coco

MENU 3

- › PRÉPARÉ PAR KOZELSKY CATERING
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 144.- par personne

- Petites vitelottes, crème acidulée ciboulette, oignons rouges et caviar

- Effiloché de crabe des neiges, mayonnaise japonaise au wasabi, avocats radis japonais mariné, Tobiko

- Filet de Boeuf Wellington dans son jus, mille-feuille de pommes de terre petits fruits et légumes sculptés

- Assortiment de fromages

- Panna cotta au chocolat, baies rouges et noires



PHOTO : KOZELSKY CATERING



INFOS & CONTACT



INFOS & CONTACT

Les contacts avec les traiteurs sont assurés directement par Provins. Nos partenaires traiteurs seront ravis de vous proposer une offre sur-mesure selon vos souhaits.

La préparation et le service « food » est géré uniquement par le personnel de service Provins.

Provins décline toute responsabilité en cas d'allergies non annoncée au préalable. Les clients ne peuvent en aucun cas apporter leurs consommations ou repas.

Nos clients sont au centre de notre attention, c'est pourquoi nous sommes ravis aussi de vous faire parvenir une offre sur-mesure !

ELODIE VALETTE

- > RESERVATION@PROVINS.CH
- > 058 434 48 86

