



Réceptions & Séminaires

CATALOGUE TRAITEURS



> INTRODUCTION

Découvrez notre choix d'apéritifs, cocktails et menus, proposés en collaboration avec nos différents partenaires traiteurs régionaux.

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.



PHOTO : ZENHÄUSERN



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

VITE FAIT BIEN FAIT

- › PRÉPARÉ PAR TAILLENS
- › DÈS 15 PERSONNES

CHF 17.- par personne | 5 pièces par personne

- Mini sandwich 13 étoiles (viande séchée)
- Mini sandwich Zestino à la truite fumée
- Mini sandwich Bretzel végétarien – salade
- Verrine effiloché de dinde
- Flûtes au beurre

QUATRE ENTRMEONT

- › PRÉPARÉ PAR BTB
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 17.- par personne

- Mélange de salaisons maison et fromages d'Entremont
- Spécialités de la Fromathèque et pain de seigle AOP
- Tartine de jambon cru maison, rucola et mousse de sérac
- Marinière de viande assaisonnée Marque Valais, aux petits légumes
- Mini cake du boucher
- Paupiette de viande séchée au sérac et au thym
- Tartare de veau, coriandre, gingembre, ciboulette
- Verrine de bavarois à la tomate, crème fouettée aux herbes
- Rillettes de truite fumée et mousse de brebis frais sur blinis
- Tartine de roastbeef et sauce tartare

- Financier aux pistaches et griottines
- Verrine de panna cotta aux fruits de saison
- La tartelette au citron
- Petit pain perdu aux abricots secs

QUATRE SAISONS

- › PRÉPARÉ PAR BTB
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 17.- par personne

- Mélanges de salaisons maison et fromages d'Entremont
- Pain de seigle AOP
- Saumon fumé maison au whisky, mascarpone à l'aneth, blinis
- "Rocher" de sérac de la laiterie d'Orsières aux noix
- Tartine de lard sec au herbes de montagne, beurre aromatisé
- Quiche aux légumes de saison
- Foccacia aux oignons confits
- La crevette, sauce cocktail et mini vol-au-vent
- Mini pâté en croûte maison





L'APÉRO DU VOYAGEUR

- › PRÉPARÉ PAR GOURMAND CATERING
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 18.- par personne

- Empanada de bœuf épicé
- Brochette de mangue et jambon cru
- Croûton au beurre d'anchois et gambas au vieux Whisky
- Mousse de thon au curry doux
- Truffes de fromage multicolore sur pain de seigle
- Bruschetta aux légumes grillé

WEISSHORN

- › PRÉPARÉ PAR ZENHÄUSERN
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 18.50.- par personne | 11 pièces par personne

- Bouchées salées (mignardise crevette chorizo, mignardise tartelette fromage frais-jambon, stick de seigle lard sec, mini canapé tapenade, mignardise polar parfait, mignardise viande séchée)
- Délices salés gourmands (chou au fromage frais et noisette, roastbeef tonnato, mini-éclair au saumon fumé, tataki de thon au sésame et wasabi)
- Mini canapés Terre et Mer (dinde, lard du Valais, thon, saumon, fromage du Valais, crevette curry)
- Bouchées salées végétariennes (mignardise croquant chèvre, mignardise salée croustillant ratatouille, mignardise fromage à raclette et abricot du Valais, mignardise cracker patate douce, mini canapé œuf, triangle de seigle fromage)
- Roulades de wraps (chorizo, wasabi, saumon fumé)
- Feuilletés salés (mini croissants au jambon, poulet curry herbes du Grand Saint-Bernard, saumon, fromage frais et pesto)

MULTITUDE DE COULEURS ET SAVEURS

- › PRÉPARÉ PAR GOURMAND CATERING
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 22.- par personne

- Mini bretzel maison à la viande séchée
- Tataki de filet de bœuf soja-gingembre
- Tartare de truite et chutney de pommes
- Dés de saumon poché et mousse d'avocat
- Feuilleté aux champignons des bois
- Mousse de sérac sur pain de seigle et balsamique

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



COCKTAILS DINATOIRES



COCKTAILS DINATOIRES

TOURBILLON

- › PRÉPARÉ PAR ZENHÄUSERN. 19 PIÈCES PAR PERSONNE
- › DÈS 15 PERSONNES

CHF 32.- par personne | 19 pièces par personne

- Bouchées salées (stick de seigle apéro jambon cru, triangle de seigle viande séchée, mini-canapé fromage du Valais, mignardise chèvre de Grimisuat et lard sec du Valais, stick de seigle saucisse à l'ail, mignardise salée du terroir sérac et poire du Valais)
- Bouchées salées poissons (mini canapé poulpe, triangle de seigle saumon, mini canapé crevette curry, mignardise pavot saumon, mini canapé thon)
- Délices salés (rillettes de saumon au citron et concombre, tofu fumé mousse curcuma et sésame, mini madeleine ananas et lard, œufs mimosa au curry, mousse figue et jambon cru)
- Délices salés gourmands (chou au fromage frais et noisette, roastbeef tonnato, mini-éclair au saumon fumé, tataki de thon au sésame et wasabi)
- Mini-Canapés Terre et Mer (dinde, lard du Valais, thon, saumon, fromage du Valais, crevette curry)
- Roulades de wraps (chorizo, wasabi, saumon fumé)
- Feuilletés au jambon
- Assortiment de mignardises sucrées (passion coco, chou vanille caramel, fraise verveine, choco praliné, sablé citron, macaron abricot, toscan framboise)
- Assortiment de macarons (fraise, pistache, citron, chocolat, vanille, moka)

PETIT CREUX

- › PRÉPARÉ PAR TAILLENS. 10 PIÈCES PAR PERSONNE
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 33.- par personne | 10 pièces par personne

- Mini sandwich au roastbeef
- Mini club sandwich au fromage du pays
- Mini Zestino à la truite fumée
- Tartelette Tian de légumes
- Verrine effiloché de dinde
- Brochette melon, jambon
- ***
- Mini quiche valaisanne (fromage, lard et poireaux)
- Mini quiche de saison
- ***
- Verrine « tout chocolat »
- Tartelette O aux framboises



PHOTO : TAILLENS SA





COCKTAILS DINATOIRES

VILLA

- › PRÉPARÉ PAR ZENHÄUSERN
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 36.- par personne | 19 pièces par personne

- Mini-Canapés tradition (saumon, fromage du Valais, tomate basilic, salami- figue, jambon cru du Valais, rôti)
- Délices salés gourmands (chou au fromage frais et noisette, roastbeef tonnato, mini-éclair au saumon fumé, tataki de thon au sésame et wasabi)
- Mini-Canapés tradition (saumon, fromage du Valais, tomate basilic, salami- figue, jambon cru du Valais, rôti)
- Délices salés gourmands (chou au fromage frais et noisette, roastbeef tonnato, mini-éclair au saumon fumé, tataki de thon au sésame et wasabi)
- Délices salés végétariens (brochette de ananas-melon et mozzarella, tartelette à la betterave rouge et houmous, génoise d'épinards à la mousse de chèvre et noix, vol au vent de caviar d'aubergines, sérac grillé et tapenade)
- Mini-Canapés Terre et Mer (dinde, lard du Valais, thon, saumon, fromage du Valais, crevette curry)
- Feuilletés salés (mini croissants au jambon, poulet curry herbes du Grand Saint-Bernard, saumon, fromage frais et pesto)
- ***
- Apéritifs chauds gourmands (brochette de poulet au panko sauce aigre-douce, brochette de gambas et ananas caramélisés, mini cheeseburger, malakoff à la valaisanne)
- ***
- Assortiment de mignardises sucrées (passion coco, chou vanille caramel, fraise verveine, choco praliné, sablé citron, macaron abricot, toscan framboise)
- Assortiment de macarons (fraise, pistache, citron, chocolat, vanille, moka)

TERROIR

- › PRÉPARÉ PAR GOURMAND CATERING
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 42.- par personne

LE FROID

- Mini club sandwich au poulet grillé
- Tartare de bœuf d'Hérens
- Truite mariné au poivre rose et fenouil sauvage
- Escabèche de perche Loë
- Mini quiche aux fromage, oignon et thym

LE CHAUD

- Médaillon de porc au Fendant
- Arancini risotto safran
- Brochette de légumes de saison

LES DESSERTS

- Tartelette à la crème
- Feuilleté aux poires





COCKTAILS DINATOIRES

TOUT SCHUSS

- › PRÉPARÉ PAR TAILLENS
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 44.- par personne | 2 pièces par personne

- Flûtes aux herbes du St Bernard
- Mini Zestino à la truite fumée
- Mini Focaccia au jambon cru de Chermignon
- Ballotins de viande séchée et sérac ou fromage aux herbes
- Tian de légumes

- Mini Hamburger de boeuf
- Risotto des Coteaux de Sierre (Live cooking)

- Tartelettes O aux Framboises
- Verrine Tout chocolat
- Macarons assortis
- Truffes à l'Abricotine

VALAIS TERROIR

- › PRÉPARÉ PAR BTB
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 45.- par personne

LE FROID

- Tartine de jambon cru maison, rucola et mousse de brebis de la Fromathèque
- Tartine de seigle, sérac au raifort et saumon fumé maison
- Tartine de roastbeef, sauce tartare
- Paupiette de viande séchée, sérac de la laiterie d'Orsières
- Marinière d'oeufs de caille au pesto et son crumble salé
- Verrine de mini légumes de saison "vinaigrette"

LE CHAUD

- Brochette de sérac poêlé aux fruits secs
- Mezzelune farcis au fromage à raclette et frits, sauce au miel
- Risotto valaisan "fendant & saucisson"
- Crème moussueuse aux légumes valaisans du moment
- Poêlon de mijoté de joue de boeuf d'Hérens
- L'escabèche de filets de perches de Loé
-

LES DESSERTS

- Le pain perdu à l'ancienne
- Les textures de pommes en verrine





COCKTAILS DINATOIRES

LE VIENNA

- › PRÉPARÉ PAR KOZELSKY CATERING
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 47.- par personne

LE FROID

- Planchette Fusion - mixte de charcuterie et fromages italiens / valaisans, pain et garniture
- Assortiment de blinis (saumon fumé, fromage frais à la ciboulette, aneth - mousse de feta et yaourt grec, tomates séchées au four et perles balsamiques) et crostini maison (black Angus cru mariné de Toscane, pousses aromatiques et parmesan - brie, vinaigre de balsamique de poire et noix)
- Dip de feta et tomates rôties, crostini maison
- Cuillères de tartare de boeuf à la japonaise, miso et sésame

LE CHAUD

- Empanadas maison au boeuf et oignons rouges, yaourt grec au citron vert et à la coriandre
- Petits champignons aux oeufs de caille et persil

LES DESSERTS

- Brownies maison façon cookie aux pépites de chocolat et caramel beurre salé
- Verrines de pommes caramélisées, fromage blanc et spéculos

GOURMAND

- › PRÉPARÉ PAR GOURMAND CATERING
- › DÈS 15 PERSONNES

CHF 50.- par personne

LE FROID

- Rouleaux de pastrami de bœuf et salade croquante
- Fines tranches de veau et salsa verte
- Tataki de thon rouge Saku, algues wakame et nouilles de riz
- Gambas sauce citron vert
- Canapé de tartare d'œuf et avocat
- Panna cotta au parmesan

LE CHAUD

- Brochette de volaille au romarin
- Mini burger de veau maison
- Croquettes de lentilles corail

LES DESSERTS

- Mini St.Honoré
- Salade de fruits de saison
- Mousse au chocolat noir



MENUS & LUNCHS



MENUS & LUNCHS

SUR LE POUCE

- › PRÉPARÉ PAR ZENHÄUSERN
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 17.- par personne

- Salade César
- Mini sandwich (avoine rôti, graham jambon cru, safran saumon, grand-mère fromage)
- Salade de fruit frais

MENU RACLETTE

- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 32.- par personne

CHF 36.- par personne avec un dessert

- Assiette valaisanne
- Raclette et ses accompagnements

BUFFET DIXENCE

- › PRÉPARÉ PAR ZENHÄUSERN
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 34.- par personne

- Roastbeef et sauce tartare maison, terrine de Saison de la maison Planchamp à Vouvry, tête de moine
- Sélection de pain et leurs accompagnements (confitures maison, miel, fruits secs et noix)
- Salades de carottes, taboulé et Valaisanne (salade verte, fromage à raclette, viande séchée, abricots séchées, noix, tomates cerise, pommes de terre)

- Suprême de volaille sauce aux chanterelles
- Légumes de saison
- Pommes de terre grenailles sautées

- Pâtisserie framboisine

MENU GOURMAND

- › PRÉPARÉ PAR GOURMAND CATERING. DÈS 10 PERSONNES.

CHF 45.- par personne

- Tartare de saumon et pain grillé aux herbes et beurre citron
- Bouquet de salade de saison

- Saltimbocca de poulet fermier, jus corsé
- Cannelloni aux légumes de saison

- Crème bavaroise à la vanille
- Biscuit aux noisettes





MENUS & LUNCHS

CHINOISE OU GLARYARDE

- › PRÉPARÉ PAR LA TABLE DE DELPHINE
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 50.- par personne pour 20 à 50 couverts

CHF 45.- par personne dès 50 couverts

- Terrine du moment

- Chinoise ou glaryarde avec poulet et bœuf
- 4 sauces / 4 salades

- Entremet au chocolat

LE DELPHINE

- › PROPOSÉ PAR LA TABLE DE DELPHINE
- › DÈS 20 PERSONNES

CHF 50.- par personne

- Mise en bouge potage

- Salade terre et mer

- Broche de porc sauce aux champignons - gratins dauphinois et légumes de saison

- Entremet au chocolat



PHOTO : TABLE DE DELPHINE





MENUS & LUNCHS

LUNGOLAGO

- › PRÉPARÉ PAR TAILLENS
- › DÈS 15 PERSONNES

CHF 64.- par personne

- Mille-feuille d'aubergine à la Parmigiana
- ***
- Filet de truite aux amandes
- Brunoise de légumes au basilic
- Pommes persillées
- ***
- Finger de saison

MENU GOURMAND 2

- › PRÉPARÉ PAR GOURMAND CATERING
- › DÈS 10 PERSONNES

CHF 82.- par personne

- Croustillant d'espadon et pesto de roquette
- * * *
- Filet de boeuf « Rossini »
- Risotto au Merlot
- Petits légumes de saison
- * * *
- Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs
- * * *



► Mini tourte Sacher



CONTACT



CONTACT

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

