



GRUYÈRE
TRAITEUR

Christophe Gavallet • 078 763 67 25
www.gruyere-traiteur.ch

Nos Propositions

Les Restaurants d'Espace Gruyère



Les apéritifs

Feuilletés salés - anchois, fromage, amandes, jambon, ...	le kg	SFr.	45.00
Choix d'olives	les 100 gr	SFr.	2.00
Crudités " dips " avec sauce séré (10 personnes)	le kg	SFr.	17.00

CANAPES

Jambon cuit, salami, fromage, mousse, salade	la pièce	SFr.	2.50
Roast-beef, saumon mariné, crevettes roses	la pièce	SFr.	3.00

AMUSE-BOUCHE FROIDS

Saumon mariné " Gravelax " sur toast	la pièce	SFr.	3.00
Bruschetta à la tomate fraîche et basilic	la pièce	SFr.	2.50
Mini tartelette au guacamole et crevettes	la pièce	SFr.	3.70
Mini brochette de melon et jambon cru (selon saison)	la portion	SFr.	2.80
Plateau de fromages - 4 sortes - avec pain au carvi (10 personnes)	plateau	SFr.	35.00
Toast de chèvre frais	la pièce	SFr.	2.50

SANDWICHS MIGNONS

Finger sandwich - jambon cuit, salami, fromage	la pièce	SFr.	4.00
Petite miché aux céréales - jambon cru, viande séchée, coppa	la pièce	SFr.	4.00

PAIN PARTY

Pain-surprise (composé d'environ 30 petits sandwichs)	la pièce	SFr.	30.00
Pain surprise de luxe	la pièce	SFr.	40.00
Pain mosaïque	la pièce	SFr.	15.00
Cake au jambon fumé et Gruyère AOC	la pièce	SFr.	25.00

AMUSE-BOUCHE CHAUDS

Quiche aux légumes, au fromage, au saumon	la pièce	SFr.	2.10
Mini-pizza	la pièce	SFr.	1.50
Mini-rouleau de printemps	la pièce	SFr.	2.00
Croissant au jambon	la pièce	SFr.	1.80
Accra de thon	la pièce	SFr.	3.00
Mini croûte au fromage	la pièce	SFr.	2.50

LES VERRES COMPOSES SALES (SERVIS FROIDS)

Crème d'avocats et crevettes roses	la pièce	SFr.	3.00
Soupe de melon et menthe poivrée	la pièce	SFr.	2.50
Mousse de saumon mariné et raifort	la pièce	SFr.	3.00
Fine ratatouille provençale et lamelles de gambas grillées	la pièce	SFr.	3.00

Les hors d'œuvres froids

LES METS DE POISSONS ET FRUITS DE MER

Rillettes de saumon et crème fraîche	SFr.	3.00
Terrine de baudroie au poivre vert	SFr.	3.00
Côte de saumon pochée en « Bellevue »	SFr.	3.50
Ananas et crevettes cocktail, sauce Calypso	SFr.	4.00
Miroir de poissons fumés de lacs et rivières	SFr.	5.00
Miroir de poissons fumés de l'océan	SFr.	5.00
Saumon entier en gelée	SFr.	5.00
Saumon mariné maison, pain toasté et beurre	SFr.	7.00
Tartare de filet de truite fumé à la crème aigre	SFr.	7.00
Tartare de filet de saumon frais d'Ecosse aux baies roses et huile de citron vert	SFr.	7.00

LES METS CHARCUTIERS ET DE SALAISONS

Pâté de campagne « Grand-mère »	SFr.	2.50
Terrine de canard au poivre vert	SFr.	3.00
Pâté en croûte « Tradition »	SFr.	3.30
Fines tranches de jambon cru et melon rafraîchi	SFr.	5.00
La planche de salaisons de notre canton (5 sortes)	SFr.	9.00
Médallions de foie gras de canard au torchon	SFr.	11.00

LES METS DE BOUCHERIE ET DE BASSE-COUR, TRANCHES SUR PLAT

Filet de porc laqué au miel et citron vert	SFr.	4.50
Chaud-froid de poulet à l'estragon	SFr.	4.50
Magret de canard glacé à l'orange	SFr.	5.00
Vitello Tonnato tessinois, aux olives et câpres	SFr.	5.50
Contre-filet de bœuf rôti aux herbes	SFr.	6.00
Jambon de la borne servi entier et découpé sur le buffet	SFr.	120.00

LES SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

Salade de maïs et piments doux à l'aneth	SFr.	1.50
Salade de céleris rémoulade aux noix	SFr.	1.50
Salade de carottes aux pommes	SFr.	1.50
Salade de racines rouges aux échalotes	SFr.	1.50
Salade de tomates et œufs « Mimosa »	SFr.	1.50
Salade de concombres au yogourt et estragon	SFr.	1.50
Salade russe (légumes frais)	SFr.	2.50
Salade bavaroise aux dés de fromage et jambon	SFr.	2.50
Salade de pâtes « Etna »	SFr.	2.50
Salade de riz « Brésilienne »	SFr.	2.50
Salade taboulé à l'orientale	SFr.	2.50
Salade de tomates et mozzarella au basilic	SFr.	2.50
Salade de légumes grillés	SFr.	2.50
Salade de légumes à la grecque	SFr.	2.50
Salade de choux rouges au lard et marron	SFr.	2.50
Salade haricots rouges à la péruvienne	SFr.	2.50
Salade de légumes et fruits de mer à la catalane	SFr.	3.00
Salade de lentilles, pommes de terre et saucisson	SFr.	3.00
Salade de cervelas, fromage et pommes	SFr.	3.00
Salade de poulet, ananas et lait de coco	SFr.	3.00
Salade de chou-fleur au crabe	SFr.	3.00
Salade de fenouil aux moules de bouchot	SFr.	3.00
Salade de moules et crevettes au curry	SFr.	3.00

Sauce vinaigrette « tradition »	SFr.	1.00
Sauce vinaigrette aux fines herbes du jardin	SFr.	1.00
Sauce anglaise à la menthe	SFr.	1.00
Sauce grecque aux concombres et yogourt	SFr.	1.00
Sauce au raifort	SFr.	1.00
Sauce aurore	SFr.	1.00
Sauce Cumberland	SFr.	1.00
Sauce moutarde	SFr.	1.00
Sauce calypso au cognac	SFr.	1.20
Sauce au curry madras	SFr.	1.20
Sauce à l'ail et fines herbes	SFr.	1.20
Sauce tartare	SFr.	1.50
Sauce barbecue	SFr.	1.50
Sauce Mexicaine	SFr.	1.50
Sauce thaïe	SFr.	1.50
Sauce « Cajun » aux arachides	SFr.	1.50
Sauce au roquefort	SFr.	1.50
Sauce au chèvre frais	SFr.	1.50
Sauce Nantua aux essences d'écrevisse	SFr.	2.00

Tous ces mets sont dressés harmonieusement et décorés, soit sur miroir, planches, plats de service ou saladiers selon leur composition.

Les entrées froides

Prix unitaire par personne, TVA incluse

Assiette de crudités variées et salade de saison	SFr.	8.00
Terrine de légumes à la vinaigrette à l'estragon	SFr.	11.00
Eventail de cochonnailles et salaisons de notre canton	SFr.	12.00
Fines tranches de jambon cru et perles de melon marinées au Pineau des Charentes	SFr.	15.00
Carpaccio de brochet du lac mariné maison et tartare de tomates séchées	SFr.	15.00
Salade de petits légumes d'été et lapereau à l'aigre-doux	SFr.	15.00
Tartare de saumon mariné maison à l'aneth sur salade croquante de saison	SFr.	16.00
Timbale de lotte et St-Jacques aux herbes potagères	SFr.	16.00
Blanc de pintade aux haricots fins et chanterelles vinaigrette	SFr.	18.00
Foie gras d'oie truffé « Gruyère Traiteur »	SFr.	21.00

Les entrées chaudes

Prix unitaire par personne, TVA incluse

Quiche au lard, oignon confit et Gruyère AOC, bouquet de salade	SFr.	9.00
Coussin feuilleté aux champignons des bois, crème double	SFr.	12.00
Suprême de caille poêlé sur lit de salade des champs à l'huile de noix et vinaigre de vin	SFr.	14.00
Strudel de riz de veau et lentilles du Puy périgourdin	SFr.	15.00
Risotto aux champignons des bois	SFr.	15.00
Risotto aux moules et fruits de mer	SFr.	16.00
Petit ragoût de St-Jacques aux laitues et safran	SFr.	18.00
Filet de rouget grillé sur risotto aux artichauts de Bretagne	SFr.	18.00
Poêlée de crevettes grises « Andalouses » aux petits légumes du sud	SFr.	18.00

Les potages

Prix unitaire par personne, TVA incluse

Consommé double et julienne de légumes en croûte	SFr.	8.00
Consommé au Porto rouge	SFr.	8.00
Moulinée de légumes crémée et ses croûtons	SFr.	8.00
Coulis de tomate et crème aigre au cerfeuil	SFr.	8.00
Soupe à l'oignon et son croûton au Gruyère AOC	SFr.	8.00
Velouté de bolets frais et sa chantilly	SFr.	10.00
Velouté d'asperges vertes et blanches et sa julienne de saumon fumé	SFr.	11.00
Crème de courge et quenelle de truite fumé de Neirivue	SFr.	11.00
Soupe de moules de Marennes d'Oléron et ses croûtons à l'ail blanc	SFr.	12.00

Nos plats de viandes

Prix unitaire par personne, TVA incluse

LES MIJOTES SERVIS EN PLAT SUR RECHAUD OU EN CHAFING DISH (BUFFET)

Fricassée de porc « grand-mère »	SFr.	25.00
Blanquette de veau à l'ancienne	SFr.	27.00
Fricassée de poulet « Pattes noires » de la Gruyère à la moutarde ancienne	SFr.	27.00
Sauté de veau Marengo	SFr.	27.00
Estouffade de bœuf à la bourguignonne	SFr.	28.00
Rôti de bœuf braisé au lard et Pinot Noir	SFr.	28.00
Navarin d'agneau fribourgeois aux raisins	SFr.	28.00
Pot-au-feu « Tradition »	SFr.	32.00

LES VIANDES ROTIES TRANCHEES AU MOMENT

Filet de porc aux champignons des bois	SFr.	25.00
Cou de veau rôti au romarin	SFr.	26.00
Longe de veau glacée à la sauge	SFr.	27.00
Contre-filet rôti aux échalotes confites et Pinot Noir	SFr.	27.00
Gigot d'agneau du pays rôti aux herbes	SFr.	27.00

LES PIECES DE BOUCHERIE POELES INDIVIDUELLES

Steak de filet de porc sauté sauce charcutière	SFr.	25.00
Steak de bœuf sauté, sauce aux herbes	SFr.	28.00
Médaille de filet mignon de porc, au vin cuit	SFr.	32.00
Carré d'agneau et son petit jus de thym sauvage	SFr.	34.00
Pavé de filet de veau sauté, sauce Périgourdine	SFr.	36.00
Pavé de filet de bœuf et sa fricassée de bolets	SFr.	38.00
Médaille de filet mignon de veau, flambé à l'Armagnac	SFr.	45.00

Plusieurs choix de sauces

Nos plats de volailles

Prix unitaire par personne, TVA incluse

Escalope de poulet poêlée aux champignons	SFr.	19.00
Demi-coquelet flambé au Pineau des Charentes	SFr.	24.00
Suprême de poulet de grain, farci aux herbes fraîches	SFr.	26.00
Filet de lapin poêlé aux herbes des montagnes	SFr.	28.00
Suprême de pintade aux pêches (en saison)	SFr.	31.00
Magret de canard laqué aux agrumes	SFr.	34.00
Cailles aux raisins « tradition »	SFr.	35.00

Nos plats de poissons

Prix unitaire par personne, TVA incluse

Pavé de saumon d'Ecosse poché, sauce Dugléré au Noilly-Prat	SFr.	27.00
Pavé de saumon d'Ecosse rôti, sur lit d'épinards à la crème sauce Nanta	SFr.	28.00
Filet de truite de Neirivue, rôti sur peau, sur lit de risotto au champagne	SFr.	28.00
Dos de cabillaud braisé, en chemise de légumes provençaux, sauce safran	SFr.	31.00
Paupiette de sole et saumon, en nage crémée de concombres et baies roses	SFr.	35.00
Médaille de filets de Baudroie, braisé à la bière framboise	SFr.	36.00
Cravate de sole et saumon « Fernand Point »	SFr.	40.00

Nos plats régionaux

Prix unitaire par personne, TVA incluse

Macaronis du chalet et salade du terroir	SFr.	15.00
Fondue moitié-moitié	SFr.	20.00
Jambon de la borne, saucisson, lard, choux et carottes braisées, pommes nature	SFr.	20.00
Raclette, pommes nature, cornichons, petits oignons	SFr.	22.00

Nos féculents

Tous nos plats sont accompagnés d'une sélection de légumes frais cuisinés et du féculent de votre choix.

Gratin Dauphinois à la crème double de la Gruyère
Tagliatelles au beurre de sauge
Ecrasée de pommes de terre
Risotto aux champignons des bois
Spätzlis nature ou aux épinards
Riz Pilaf safrané ou aux petits légumes Brunoise
Riz créole
Pommes Mont d'Or au Vacherin Fribourgeois AOC
Galettes de röstis dorées
Pommes cocottes rissolées au romarin

Les fromages

Prix unitaire par personne, TVA incluse

Assiette de fromages affinés de notre terroir (3 sortes)	SFr.	9.00
Vacherin fribourgeois et cuchaule tiède	SFr.	10.00
Planche de fromages affinés de notre canton (4 sortes)	SFr.	11.00
Assiette de fromages affinés de notre terroir (5 sortes)	SFr.	12.00
Planche de fromages affinés de notre canton (6 sortes)	SFr.	13.00

Possibilité, au moment de votre buffet ou assiette de fromages, d'avoir un armailli en tenue qui interprète le « Ranz des vaches ».
Parlez-en avec votre personne de contact, Christophe Gavallet

Les douceurs

Prix unitaire par personne, TVA incluse

LES DESSERTS SUR ASSIETTE

Tartelette sablée au vin cuit	SFr.	8.00
Tartelette sablée aux fruits frais du moment	SFr.	8.00
Tartelette sablée au chocolat noir	SFr.	9.00
Meringues, crème double de la Gruyère (crème à discrétion)	SFr.	10.00
Mousse au chocolat noir « Cailler »	SFr.	10.00

LES DESSERTS DE BUFFET SERVIS ENTIERS ET COUPES DEVANT VOUS

(pour 10 personnes)

Entremet « Plaisir noir »	SFr.	50.00
Miroir « Tout chocolat »	SFr.	50.00
Saladier de salade de fruits frais au Maraschino	SFr.	30.00
Saladier de mousse au chocolat noir « Cailler »	SFr.	35.00
La tarte sablée au citron (15 pers)	SFr.	40.00
La tarte sablée aux poires (15 pers)	SFr.	40.00
La tarte sablée aux fruits de saison (15 pers)	SFr.	40.00

LES DESSERTS GLACES SUR ASSIETTE

Meringues glacées aux deux parfums et crème double de la Gruyère (crème à discrétion)	SFr.	10.00
Vacherin glacé individuel aux trois parfums	SFr.	11.00
Corbeille de bricelets glacés de glace au miel et pain d'épices « maison »	SFr.	11.00
Parfait glacé aux airelles et framboises	SFr.	12.00
Parfait glacé au vin cuit et miel des Alpes	SFr.	12.00
Parfait glacé aux marrons confits et Armagnac	SFr.	12.00

LES PIECES D'APPARAT GLACEES « MAISON » DECOUPEES EN SALLE

Vacherin glacé en pièce montée ronde, aux trois parfums	SFr.	9.00
Vacherin glacé rectangulaire, aux trois parfums	SFr.	9.00
Vacherin glacé en forme de livre, aux trois parfums	SFr.	9.00

Tous nos desserts sur assiette sont accompagnés d'une décoration complète de fruits frais, coulis fruitiers, crème double et autres, selon inspiration du moment.





GRUYÈRE
TRAITEUR

Christophe Gavallet • 078 763 67 25

www.gruyere-traiteur.ch