



CATALOGUE TRAITEUR

Une réception à votre image

Apéritifs dînatoires, planchettes et petits plats à partager. Une cuisine généreuse et soignée, adaptée à chaque réception.



DANIEL KÜFFER · CHEF DE CUISINE TRAITEUR

COMPOSER VOTRE RÉCEPTION

Des repères simples, une sélection libre

Ce catalogue rassemble nos offres pour les apéritifs dînatoires, les planchettes et les petits plats à partager. Chaque assortiment peut être adapté à vos goûts, à votre budget et à vos besoins alimentaires.

Repères pour les bouchées

Format	Usage conseillé
6 pièces par personne	Apéritif léger avant un repas
8 pièces par personne	Apéritif généreux
10 pièces par personne	Apéritif dînatoire
12 pièces ou plus	Repas debout plus complet

Tarifs à la pièce

Gamme	Prix par pièce	Repère / 10 pièces
Essentielle	CHF 3.20	CHF 32.– / personne
Signature	CHF 4.50	CHF 45.– / personne
Premium	CHF 7.50	CHF 75.– / personne

Commande minimale

15 convives et 15 pièces identiques par bouchée choisie. Livraison, service, vaisselle, installation et débarrassage sont proposés séparément selon les besoins.

Nos propositions sont une source d'inspiration. Nous imaginons aussi des créations sur mesure afin de faire de chaque réception un moment unique.

SIMPLE, GOURMANDE ET ACCESSIBLE

Formule Essentielle

CHF 32.– / personne · 10 pièces

01	Mini club sandwich au poulet rôti
02	Mini quiche aux légumes de saison
03	Toast de saumon fumé et fromage frais
04	Brochette tomate, mozzarella et basilic
05	Mini burger de bœuf
06	Feuilleté au fromage
07	Verrine de houmous et légumes croquants
08	Mini brownie au chocolat
09	Mini tartelette aux fruits de saison
10	Financier aux amandes

Composez librement votre assortiment

Les formules sont des suggestions. Mélangez les pièces Essentielles, Signature et Premium : le prix final correspond aux pièces sélectionnées.

UNE SÉLECTION CRÉATIVE ET TRAVAILLÉE

Formule Signature

CHF 45.– / personne · 10 pièces

01	Tataki de thon, sésame et agrumes
02	Mini bao au poulet laqué
03	Tartare de bœuf sur croustillant
04	Gambas snackée et sauce vierge
05	Risotto crémeux aux champignons en verrine
06	Mini burrata, tomates confites et pesto
07	Croquette de volaille aux herbes
08	Verrine citron, mascarpone et fruits rouges
09	Chou praliné
10	Tartelette chocolat et caramel

Composez librement votre assortiment

Les formules sont des suggestions. Mélangez les pièces Essentielles, Signature et Premium : le prix final correspond aux pièces sélectionnées.

DES PRODUITS RAFFINÉS, UNE RÉCEPTION HAUT DE GAMME

Formule Premium

CHF 75.– / personne · 10 pièces

01	Huître fine, citron et granité
02	Tartare de saumon, avocat et yuzu
03	Foie gras mi-cuit, chutney de saison et brioche
04	Noix de Saint-Jacques snackée et crème de chou-fleur
05	Filet de bœuf, sauce truffée et pommes grenailles
06	Mini lobster roll
07	Caviar sur blini et crème acidulée
08	Entremets au chocolat noir et praliné
09	Macaron foie gras et framboise
10	Mini pavlova aux fruits frais

Composez librement votre assortiment

Les formules sont des suggestions. Mélangez les pièces Essentielles, Signature et Premium : le prix final correspond aux pièces sélectionnées.

À PARTAGER

Les planchettes

Trois gammes disponibles pour 4, 6 ou 10 personnes. Toutes partent d'une base de fromages et de charcuteries : Gruyère, vieux Vacherin et tomme ; terrine, saucisson et viande séchée.

Gamme	4 personnes	6 personnes	10 personnes
Essentielle	CHF 95.–	CHF 135.–	CHF 220.–
Signature	CHF 135.–	CHF 195.–	CHF 320.–
Premium	CHF 205.–	CHF 295.–	CHF 480.–

Essentielle

- Fromages et charcuteries
- Légumes croquants de saison
- Dips maison
- Pain et crackers

Signature

- Fromages et charcuteries
- Antipasti de saison
- Burrata
- Préparations et condiments maison
- Pains variés

Premium

- Fromages et charcuteries
- Saumon fumé maison
- Foie gras maison
- Préparation autour de la truffe
- Antipasti de saison
- Condiments raffinés et pains variés

QUANTITÉS INDICATIVES

Grammages des planchettes

Ces repères de production peuvent être ajustés selon la saison, le type d'événement et la place de la planchette dans le repas.

Essentielle

Essentielle	4 pers.	6 pers.	10 pers.
Fromages	200 g	300 g	500 g
Charcuteries	200 g	300 g	500 g
Légumes croquants	200 g	300 g	500 g
Dips maison	160 g	240 g	400 g
Pain et crackers	300 g	450 g	750 g
Total	1,06 kg	1,59 kg	2,65 kg

Signature

Signature	4 pers.	6 pers.	10 pers.
Fromages	200 g	300 g	500 g
Charcuteries	200 g	300 g	500 g
Antipasti de saison	200 g	300 g	500 g
Burrata	250 g	375 g	625 g
Préparations et condiments	160 g	240 g	400 g
Pains variés	300 g	450 g	750 g
Total	1,31 kg	1,97 kg	3,28 kg

QUANTITÉS INDICATIVES

Planchette Premium

Premium	4 pers.	6 pers.	10 pers.
Fromages	160 g	240 g	400 g
Charcuteries	160 g	240 g	400 g
Saumon fumé maison	160 g	240 g	400 g
Foie gras maison	120 g	180 g	300 g
Préparation autour de la truffe	160 g	240 g	400 g
Antipasti de saison	160 g	240 g	400 g
Condiments raffinés	100 g	150 g	250 g
Pains variés	300 g	450 g	750 g
Total	1,32 kg	1,98 kg	3,30 kg

Une base, mille possibilités

Les grammages et accompagnements peuvent évoluer en fonction de la saison et de la composition retenue pour votre événement.

CHAUD & CONVIVIAL

Petits plats à partager

Chaque plat est prévu pour 4 personnes. Choisissez 2 plats pour un apéritif ou 3 à 4 plats pour remplacer un repas.

Essentielle

Plat	Quantité	Prix
Poulet croustillant, sauce aux herbes	8 morceaux	CHF 36.–
Falafels et houmous maison	8 falafels + 200 g	CHF 28.–
Pommes grenailles rôties aux herbes	500 g	CHF 20.–
Légumes de saison rôtis, fromage frais	500 g	CHF 28.–
Boulettes de bœuf, sauce tomate aux herbes	12 pièces	CHF 36.–
Focaccia, tapenade et crème de fromage	Env. 500 g	CHF 30.–

Signature

Plat	Quantité	Prix
Bœuf effiloché et pains briochés	400 g + 4 pains	CHF 58.–
Gambas coco et citron vert	8 pièces	CHF 48.–
Caviar d'aubergine, pains croustillants	Env. 350 g	CHF 30.–
Burrata et tomates confites	1 burrata, 250 g	CHF 34.–
Saumon gravlax, pickles, crème citronnée	300 g	CHF 52.–
Gyozas de volaille, sauce au sésame	8 pièces	CHF 36.–

CHAUD & CONVIVIAL

Petits plats Premium

Premium

Plat	Quantité	Prix
Tataki de bœuf, sauce ponzu	300 g	CHF 64.–
Saint-Jacques et mousseline de saison	8 pièces	CHF 72.–
Risotto crémeux à la truffe	600 g	CHF 56.–
Homard aux agrumes	350 à 400 g	CHF 95.–
Magret de canard, jus de saison	400 g	CHF 68.–
Filet de bar rôti et beurre blanc	400 g	CHF 70.–

Services complémentaires

• Livraison et installation	• Personnel de service	• Vaisselle, nappage et mise en place
• Débarrassage	• Desserts, boissons et animations culinaires	• Buffets et repas à l'assiette sur devis

Réservation et devis

Les prix indiqués servent de base et peuvent évoluer selon la saison, les produits choisis, les quantités et les contraintes de l'événement. Un devis personnalisé confirme chaque prestation.

PARLONS DE VOTRE RÉCEPTION

076 529 78 94 · daniel.kuffer@kuffer-traiteur.com