

Assortiment et conditions





CATERING SERVICES

MIGROS

Le spécialiste des réceptions

Vous devez organiser un repas d'entreprise ?

Assurer le service de restauration à l'occasion d'un festival,
d'un événement sportif ou culturel ?

Organiser un buffet froid ou chaud
pour cinquante personnes ou davantage ?

Le Catering Services met les bouchées doubles pour préparer
votre apéritif, votre repas et en assurant le service.

Notre équipe de professionnels saura faire
de chaque rendez-vous important une réussite.

Pour un conseil personnalisé et un devis sans engagement,
veuillez prendre contact avec

catering@migrosvs.ch



Table des matières

Apéritif simple



Cocktail dinatoire



Buffet chaud, froid et dessert



Menu sur assiette



Menus pour société



Snacks



Boissons



Apéritif

Cocktail dînatoire - froid

Assortiment de feuilletés salés

Petits croissants au jambon

Plat de dips de légumes

Assortiment de mini-canapés maison

Pain surprise

Mini-sandwiches

Plateau de mini-bagels

Pâté en croûte «De la région»

Pâté en croûte maison

Pâté en croûte de saison

Plat valaisan

Pain de seigle surprise

Plat de rebibes du Valais

Plat campagnard

(Jambon cuit, salami, rôti de dinde, éclats de Sbrinz, rosette de tête de moine)

Plat apéritif

(Sandwiches, dips de légumes, Gruyère, croissants au jambon)

Plat cocktail dînatoire

(Mini-sandwiches, mini-canapés, verrines salées)

Plateau de saison

Plateau de fromages

Petits wraps

- Thon
- Poulet
- Végétarien
- De saison

Verrines maison

- Tartare de saumon
- Tartare de bœuf
- Saint-Jacques aux agrumes
- Truite fumée aux piquillos
- Proposition selon saison

Blinis mousse de citron vert et caviar de saumon

Fonds d'artichauts garnis aux crevettes

Barquette de mousse de truite fumée

Rosette de saumon Bellevue

Roastbeef à l'anglaise

Jambon à l'os cuit

Vitello tonnato

Saumon fumé et garniture

Saumon «graved lachs»



Apéritif

Cocktail dinatoire - chaud

Desserts

Polpetti

- al Pesto Verde
- à la tomate

Brochettes de poulet satay

Pilons de poulet aux herbes du Grand-Saint-Bernard

Saucisson en croûte

Pics de gambas marinées

Noix de Saint-Jacques au safran

Mini-burgers

Mini-pizzas

Risoni aux champignons des bois

Orge à la façon risotto aux petits légumes

Desserts

Assortiment de mini-pâtisseries

Petits fours confiseurs

Macarons aux fruits

Tartelettes au citron

Mini Paris-Brest

Mini-pavés au chocolat «Generoso»

Tiramisu maison

Tiramisu maison aux fruits de saison

Tarte aux fruits



Les entrées à l'assiette ou en buffet

Entrées froides

Salade verte
Salade mêlée
Rosette de saumon Bellevue
Saumon fumé et garniture
Saumon «graved lachs»
Pâté en croûte DLR
Pâté en croûte maison
Pâté en croûte de saison
Mousse de canard aux morilles

Roastbeef à l'anglaise
Jambon à l'os cuit
Vitello tonnato
Proposition selon saison

Soupes

Potage cultivateur
Crème de courge (en saison)
Velouté de légumes
Bisque de homard
Gaspacho (en saison)

Verrines maison

Tartare de saumon
Tartare de bœuf
Saint-Jacques aux agrumes
Truite fumée aux piquillos

Entrées chaudes

Feuilleté aux champignons
Feuilleté aux asperges, sauce
hollandaise (en saison)
Petite croustade aux légumes



Les viandes / poisson à l'assiette ou en buffet

Filet de bœuf
Entrecôte de bœuf
Bœuf braisé
Carré de veau
Longe de veau
Epaule de veau
Cou de porc
Carré de porc (farci ou non)
Gigot d'agneau

Grillades mixtes (en saison)
Suprême de volaille
Emincé de volaille au curry
(jaune, vert ou rouge)
Emincé de volaille aux champignons

Emincé de bœuf Stroganoff
Emincé de bœuf à la provençale
Sauté de bœuf bourguignon

Emincé de porc à la moutarde
Emincé de porc aux champignons

Emincé de veau au marsala
Blanquette de veau

Civet de cerf à la crème (en saison)
Civet de chevreuil Grand-Mère (en saison)

Noix de Saint-Jacques gratinées
à la provençale

Paëlla valenciana
Lasagne al forno maison
Moussaka
Hachis Parmentier



Les accompagnements à l'assiette ou en buffet

Garnitures

Gratin de pommes de terre
Pommes maître d'hôtel
Pomme purée
Pommes de terre lyonnaise
Risotto
Riz pilaf
Pâtes au beurre
Spätzli (en saison)

Légumes

Tomates provençales
Jardinière de légumes
Ratatouille
Carottes glacées

Sauces

Johannisberg
Cornalin
Moutarde
Morilles
Champignons
Poivrade



Les desserts

Desserts

Panna cotta caramel au beurre salé
Panna cotta aux fruits de saison
Tiramisu maison
Tiramisu aux fruits de saison
Tarte aux fruits «De la région.» (selon saison)
Carré Generoso

Petites pièces et mignardises

Assortiment de mini-pâtisseries
Petits fours confiseurs
Assortiment de macarons
Assortiment de macarons aux fruits
Tartelettes au citron / framboise
Mini Paris-Brest
Mini-pavés au chocolat «Generoso»



Menu pour grandes manifestations

Bœuf bourguignon
Pomme purée
Jardinière de légumes

Cordon bleu
Pommes sautées
Brocolis

Paupiettes de bœuf
Sauce vin rouge aux petits légumes
Pomme purée

Emincé de volaille à la moutarde à l'ancienne
Pâtes au beurre
Carottes glacées

Escalope de volaille
Pommes maître d'hôtel
Poêlée de légumes



Fondue Chinoise

Bœuf, Poulet, Cheval

Sauces maison : ail, curry, tartare, piquante, andalouse

Accompagnement : riz pilaf ou pommes grenailles sautées

Fondue au bœuf mariné

Sauces maison : ail, curry, tartare, piquante, andalouse

Accompagnement : riz pilaf ou pommes grenailles sautées

Choucroute garnie

Jambon à l'os

Saucisson

Lard salé / fumé

Saucisse de Vienne

Pomme de terre

Raclette

Fromage AOP

Pomme de terre

Garniture au vinaigre



Snacks

Quiches maison

Fromage
Lorraine

Sandwiches pain mou

Jambon
Fromage
Salami

Italians bagels

Jambon-fromage
Tomate-mozzarella au pesto

Pains bagnats

Thon
Poulet curry

Croustades

Provençale
Mexicaine
Fromage

Wraps

Poulet croustillant
Thon



Boissons

Minérales

Eau minérale (plate ou gazeuse) Aproz

0.5L PET

1.5L PET

Eau minérale (plate ou gazeuse) Valais

0.5L PET

1L PET

1L Verre

Thé froid Kult

0.5L PET

1L Brique

Coca cola

0.45L PET

1.5L PET

Coca-cola zéro

0.45L PET

1.5L PET

Jus de pomme

5L BOX

Jus d'orange

1L Brique

Bières

Cardinal

0.25L Bouteille

Vins

Blancs

Fendant

Gérald Besse, Bovernier 0.75L

Johannisberg Rhonegold

Provins, Sion, 0.75L

Petite Arvine

Cave Feuille Morte, Bonvin, Flanthey 0.75L

Rouges

Gamay Vieille Vigne,

Gérald Besse, Bovernier 0.75L

Pinot Noir

AOC Valais, Provins, Sion, 0.75L

Cornalin

Cave Feuille Morte, Bonvin, Flanthey 0.75L

Cafés

Café, expresso

Thé

Matériel

Le matériel de cuisine et de distribution est inclu dans le prix de la prestation.

La vaisselle n'est pas comprise dans la prestation.

Location de vaisselle :

Assiettes, couverts, verres.

Fr. -.60 / pièce

Set fondue chinoise à gaz (4 pers)

Fr. 3.- / personne

Le détail de la vaisselle ainsi que les coûts sont stipulés dans l'offre en rapport avec la prestation choisie. Le prix de la vaisselle comprend la livraison, le retrait ainsi que le lavage. (Location possible uniquement si commande de nourriture).

Le matériel de cuisine et la vaisselle sont en principe récupérés en fin de service.

La récupération du matériel un autre jour sera facturée.

Personnel

Le Catering Services convient avec le client du nombre de personnes à engager afin d'assurer un service de qualité.

Serveur(se)

Fr. 32.- / heure

Serveur(se), après minuit et le dimanche

Fr. 38.- / heure

Cuisinier(ère)

Fr. 38.- / heure

Cuisinier(ère), après minuit et le dimanche

Fr. 46.- / heure

Le personnel de cuisine est décompté depuis et jusqu'à la centrale Migros Valais, rue des Finettes 45, 1920 Martigny.

Délais de confirmation et de commande

Le nombre de convives minimum se monte à 50 personnes.

Toute offre devra être confirmée par signature au minimum 15 jours avant la manifestation avec le nombre de personnes +/- 10%.

L'envoi de l'offre ne fait pas office de réservation.

Le nombre de participants doit être confirmé 5 jours ouvrables avant la manifestation.

La facture sera établie sur la base du nombre confirmé.

Annulation de réservation :

Après confirmation de l'événement, une indemnité vous sera réclamée en cas d'annulation, selon les conditions suivantes :

Moins de 5 jours avant l'événement 50 % du devis.

Moins de 10 jours avant l'événement 30% du devis.

Moins de 15 jours avant l'événement 10% du devis

La prestation est payable dans les 15 jours après réception de la facture finale.

Taxe sur la valeur ajoutée :

2,5 % sur la nourriture livrée et les boissons sans alcool

7,7 % sur le transport, le matériel et les boissons alcoolisées

7,7 % sur la totalité de la prestation avec service.

Pour tout renseignement personnalisé, nous nous ferons un plaisir de mettre notre expérience à votre convenance.

cateringservices@migros.ch

tél. : 027 720 42 71



