

*LE PLAISIR
DE RECEVOIR*



Taillens

L'ARTISANAT ET LA PASSION DU GOÛT
DEPUIS 1943



tél 027 485 40 60
info@boulangerietaillens.ch
www.boulangerietaillens.ch

POUR LE PLAISIR DE RECEVOIR

Nos cocktails « sur mesure »	4
Passons aux choses sérieuses !	
Nos mini sandwiches	5
Nos verrines salées	7
Nos canapés	8
Nos tartes salées	9
Nos feuilletés	10
Nos cuillères	11
Nos pains fourrés	12
Nos suggestions	13
Nos plateaux valaisans	14
De notre fromager	16
Ou pourquoi pas	17
Pour finir en douceur	18
Pour Vous Faciliter les choses	20
Notre Chef à Domicile	
Notre Carte	22
Nos Menus	23
Notre Cave	24
Le Gâteau des Mariés	25
Nos Services	28

NOS COCKTAILS SUR MESURE

Parce que chacun imagine son cocktail différemment, parce que tous les goûts sont dans la nature, parce que les occasions sont diverses, nous souhaitons vous proposer une réception qui vous ressemble.

Quels que soient l'endroit et l'événement, nous mettrons tout en œuvre pour la réussite de votre manifestation. Toutes les variantes sont envisageables : du salé au sucré, du valaisan au plus audacieux, de l'intime au moins confidentiel, du plein air à l'ambiance feutrée de votre chalet, laissez-vous entraîner dans la ronde des saveurs et ensemble, selon vos désirs, nous élaborerons la solution adaptée à votre événement.

N'hésitez pas à nous demander conseil quant à l'assortiment ou aux quantités. Notre expérience pourra vous être utile, et nous tâcherons selon vos désirs de vous formuler une proposition en fonction de vos goûts, de votre budget et de la couleur que vous souhaitez donner à votre événement.

Les photos ci-après vous donneront un exemple de ce qui a déjà été réalisé.
Contactez-nous et nous ferons de votre événement une manifestation d'exception.



tél 027 485 40 60 / info@boulangerietaillens.ch
www.boulangerietaillens.ch

NOS MINI SANDWICHS (commande minimale 10 pièces par sortes)

Les stars de notre assortiment de sandwichs dans leur taille « mini »...



Demandez nos créations du moment!



Prix : 3.00 CHF / pièce
N° article : 6000570



BRIOCHE FOURREE

Le jeu du sucré – salé : notre brioche, riche en œufs et en beurre, accompagnée de pâté ou de morilles en sauce, maison pour un mélange audacieux !

Prix : 3.00 CHF / pièce
N° article : 6000510



BRIOCHE FOURREE AU FOIE GRAS

Le jeu du sucré – salé : notre brioche, riche en œufs et en beurre, accompagnée d'un foie gras maison !

Prix : 4.50CHF / pièce
N° article : 6000511

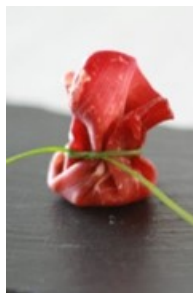
NOS MINI SANDWICHS (commande minimale 10 pièces par sortes)



CLUB SANDWICHS

Minis sandwichs au poulet ou fromage

Prix : 3.00 CHF / pièce
N° article : 6000570



BALLOTINS A LA VIANDE SECHEE ET FROMAGE

Aumônière de viande séchée fourrée au fromage aux herbes

Prix : 3.00CHF / pièce
N° article : 6000505

NOS VERRINES (commande minimale 10 pièces par sortes)

Voilà une nouvelle dimension pour vos apéritifs : une présentation différente avec des compositions originales, servies avec une cuillère.

Demandez nos créations du moment!



Prix : 3.00CHF / pièce
N° article : 6000610



NOS CANAPES

Canapés traditionnels, garnis de thon, jambon cru ou cuit, fromage, viande séchée, céleri, saumon, caviar, œufs de lympe, asperges, salami... Nous attachons une attention toute particulière à la présentation afin que vous soyez déjà tentés par les yeux ...



TAILLE « O »
pour les petites faims

Prix : 2.-CHF/ pièce
N° d'article : 6000053

NOS TARTES SALEES

Tartes salées au fromage, parfois garnies de poireaux et lardons ou jambon, ou aux asperges.

Ces quiches s'apprécient aussi bien froides que chaudes et appartiennent aux spécialités de nos campagnes suisses.



LES TARTES SALEES

Portion coupée en 8 parts



Prix : 1.80.-CHF / pièce
N° article : 6000340



LES PIZZETTES

Prix : 1.80CHF / pièce
N° article : 6000300

NOS FEUILLETES

Assortiment d'amuse-gueules en pâte feuilletée au beurre, relevés de sel, cumin, pavot, sésame, fromage, anchois, saucisse, jambon (croissant au jambon).



Prix : 8.80 CHF / les 100g
N° article : 6000060

Les quantités suggérées sont :

Uniquement feuilletés salés 80 g / pers.

Avec d'autres produits 40 g / pers.

Nous vous suggérons les variétés suivantes :

Feuilletés :

- Saumon
- Poulet - curry

Cravate :

- Fromage
- Amande

Vienne en cage



LES MINI CROISSANTS AU JAMBON

Prix : 8.80 les 100 g
N° article : 6000560



LES FLÔTES AU BEURRE

Prix : 8.80CHF/les 100g
N° article : 2010300

La pâte levée feuilletée fait de ces bâtonnets un délice de légèreté et de goût.

Accompagnées d'un verre de vin, elles sont un régal pour votre apéritif.

En apéritif, nous conseillons 4 flûtes par personne.

NOS CUILLERES (commande minimale 10 pièces par sortes)



RILLETES DE THON

Mélange de thon, câpres, huile d'olive, lait de coco relevé au wasabi.

Prix : 2.50CHF / pièce
N° article : 6000535



CUILLERE TARTARE DE SAUMON

Tartare de saumon sur un pain grillé, parfumé au citron



CUILLERE TARTARE DE BŒUF

Hâché finement au couteau, mélangé avec de l'huile, de la moutarde, des câpres et des oignons, assaisonné de quelques gouttes de tabasco, de sel et de poivre.

Prix : 3.00 CHF / pièce
N° article : 6000530

NOS PAINS FOURRES (à commander 2 jours avant)



PAIN SURPRISE

Pain paysan tout en hauteur découpé par étages, qui correspondent aux différentes sortes de sandwichs. Ceux-ci se présentent en triangles de pain de campagne fourrés au jambon cru ou cuit, viande séchée, saumon fumé, fromage, thon...

Garni d'un nœud coloré, il donne de la hauteur à votre buffet et ses sandwichs plutôt consistants rassient les plus affamés.

Nos pains Surprise existent en 2 tailles :

Grand Pain (18cm Ø) 12 sandwichs par étage
(4 sandwichs par personne)

Petit Pain (13cm Ø) 6 sandwichs par étage
(5 sandwichs par personne)

Prix Grand Pain : 27.- CHF / étage

Prix Petit Pain : 16.- CHF/étage

Prix Grand Pain vide : 24.- CHF

N° article : 6010005

PAIN PARTY

Mélange de froment complet et de seigle, le pain Party est décoré selon l'événement que vous célébrez.

Une fois cuit, il est ouvert, évidé et rempli de petits sandwichs fourrés « sur mesure » : jambon cru ou cuit, viande séchée, mousse de foie, saumon fumé, fromage du pays ou aux herbes...

Il peut être également garni de rouleaux de viande séchée.

Sa présentation est particulièrement attractive, et les mini sandwichs toujours très appréciés.

Il s'adapte aux apéritifs de plus de 40 personnes :

Pain de 3 kg : 80 – 100 sandwichs

Pain de 5 kg : 150 – 180 sandwichs

Prix 3kg : 250.- CHF /fourré

3kg : 77.-CHF/vide

N° article : 6010011

Prix 5kg : 330.- CHF /fourré

5kg : 95.- CHF/vide

N° article : 6010014



NOS SUGGESTIONS (à commander 2 jours avant)
A PARTAGER EN TOUTE CONVIVIALITE

N° article : 6000000



Nos Assiettes Valaisannes

Toutes les salaisons valaisannes sont présentées sur une assiette conventionnelle. Il est souhaité de la marier avec du pain de seigle beurré ou un assortiment de nos mini petits pains.

Les quantités suggérées pour un apéritif sont :

<i>5 pers</i>	250 g	30.-
<i>10 pers</i>	500 g	60.-
<i>20 pers</i>	1000 g	120.-
<i>30 pers</i>	1500 g	180.-

Dans le cadre d'un repas à proprement parler, on compte plutôt :

<i>5 pers</i>	500 g	60.-
<i>10 pers</i>	1000 g	120.-
<i>20 pers</i>	2000 g	240.-
<i>30 pers</i>	3000 g	360.-



JAMBON EN CROÛTE

Il s'agit d'une recette traditionnelle des campagnes suisses. Le jambon à l'os ou la noix de jambon selon votre gourmandise, est emballé dans une pâte mi-blanche enrichie de beurre. Il constitue un repas à part entière et, accompagné d'un verre de vin du pays, est un véritable morceau de campagne qui fond dans la bouche

Il pourra prendre différentes formes : tortue, cochon, hérisson... Il peut également être décoré selon le désir du client.

Prix : 30.-/le kilo du jambon + 30.- (jusqu'à 1,5kg)
24.-/le kilo du jambon + 40.- (de 1,5kg à 3kg)
24.-/le kilo du jambon + 50.- (+ de 3kg)

Nos Plateaux Valaisans

Assortiment de viande séchée, jambon cru, lard, saucisson sec, fromage du pays, présenté sur un plateau de pain, garni de différentes sortes de petits pains.

Il peut être de forme arrondie, ovale ou rectangulaire.

On compte en principe 2 ballons et 40 à 50 g de viande par personne. Les petits pains doivent être dégustés en même temps que la viande ! Il est toujours envisageable de commander du pain de seigle valaisan beurré.

Cette variante de l'assiette valaisanne est envisageable à partir de 10 personnes et selon les proportions suivantes (avec ou sans pain) :



		10 pax	15 pax	20 pax	25 pax	30 pax
Apéritif	50 g / personne	Taille 3	Taille 3	Taille 2	Taille 2	Taille 1
Repas	110 g / personne	Taille 2	Taille 1	2 x Taille 3	2 x Taille 2	2 x Taille 3

	Plateau (taille extérieure)		Garniture (50 g / pax)	Viande séchée	Jam- bon cru	Lard	Saucis- son	Fro- mage	Prix
PLATEAU TAILLE 1	40 x 60		1500	450	450	200	200	200	220,-
PLATEAU TAILLE 2	35 x 55		1200	400	400	125	125	150	180,-
PLATEAU TAILLE 3	35 x 45		800	300	300	50	50	100	120,-

FORMES SPECIALES

CŒUR	32 x 50		1500	450	450	200	200	200	220,-
VALAIS	selon chablon		1500	450	450	200	200	200	220,-

Dorénavant, **sans mention spéciale, les plateaux se présentent AVEC fromage.** Merci de préciser sur la commande s'il ne faut pas mettre de fromage.

DE NOTRE FROMAGER

Notre ami fromager vous présente ses spécialités d'ici ou d'ailleurs pour accompagner vos plats de viande par exemple ou simplement pour mettre de la couleur dans votre cocktail. Pâtes dures ou molles, vache ou brebis, la Suisse est aussi le pays du fromage !



Les quantités suggérées sont :

- Pour un apéro : 1 à 4 morceaux ~ 40 à 60g
- Pour une collation : 4 à 10 morceaux ~ 80 à 120 g
- Pour un repas : 5 à 12 morceaux ~ 150 à 250 g
- g
- Pour un dessert: 3 à 8 morceaux ~ 60 à 80 g



OU POURQUOI PAS ...



***TARTARE DE BŒUF SUR BAGUETTE
GRILLÉE***

Haché finement au couteau, mélangé avec de l'huile, de la moutarde, des câpres et des oignons, assaisonné de quelques gouttes de tabasco, de sel et de poivre et disposé sur une tranche de baguette grillée

Prix : 6.50 CHF par personne



RISOTTO NATURE OU AU SAFRAN

Riz Carnaroli cuit avec un bouillon parfumé et assaisonné de pistils de safran.

Prix : 5.50CHF par personne (dégustation)



LASAGNE AU FOUR

Plat typique italien avec sa sauce bolognaise et sa sauce béchamel.

Prix : 5.50CHF par personne (dégustation)



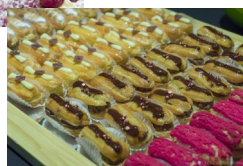
PARMIGIANA DI MELANZANA

Gourmandise d'été végétarienne : la ***parmigiana di melanzane*** (aubergine à la parmesane) ! C'est un des plats fétiches de presque tous les italiens.

Prix : 5.50CHF par personne (dégustation)

POUR FINIR EN DOUCEUR

Parce que vos cocktails sont souvent plus qu'un simple apéritif, les nouvelles tendances conseillent d'y ajouter une touche sucrée. Notre assortiment de petites douceurs aux fruits, chocolat, mocca, citron, mousses diverses, le complètera alors parfaitement. Grâce aux couleurs, il est un véritable enchantement pour les yeux dans un premier temps et pour le palais ensuite !



NOS PÂTISSERIES TAILLE « O »

Pour les plus gourmands

Eclair

Tartelettes aux fruits

Prix : 3.00CHF
N° article : 2300111



VERRINE SUCREE

Demandez nos créations du moment



Prix : 3.00 CHF
N° article : 6000609



NOS CROQUES EN BOUCHE sous forme de pyramide

Recouvert de sucre caramélisé

Nous calculons 3 minis choux par personne

Prix : 7.50 CHF / pour 3 boules par personne
N° article : 6000000



NOS MACARONS

Prix : 2.00 CHF
N° article : 6020002

POUR VOUS FACILITER LES CHOSES



LE PETIT BONVIN

5 pièces par personnes

- 2 mini sandwiches à choix
- 1 verrine salée à choix
- 1 brochette à choix
- 1 canapé taille O

Prix : 12.- CHF / PP
N° article :

LE TRUBELSTOCK

8 pièces par personnes



- 2 mini sandwiches à choix
- 1 verrine salée à choix
- 1 brochette à choix
- 2 canapé taille O
- 1 mignardise sucrée à choix
- 1 verrine sucrée à choix

Prix : 19.50 CHF / PP
N° article :



LE WILDSTRUBEL

12 pièces par personnes

- 3 mini sandwichs à choix
- 2 verrines salées à choix
- 3 canapés taille O
- 2 mignardises sucrées à choix
- 2 verrines sucrées à choix

Prix : 30.- CHF / PP
N° article :



LE WILDHORN

14 pièces par personnes

- 3 mini sandwichs à choix
- 2 verrines salées à choix
- 1 cuillère à choix
- 3 canapés taille O
- 3 mignardises sucrées à choix
- 2 verrines sucrées à choix

Prix : 37.- CHF / PP
N° article :



LE GÂTEAU DES MARIÉS

La cerise sur le gâteau de votre repas de noces !

Le moment où l'on apporte le gâteau des Mariés reste un moment clé de votre repas de noces. Rêvez-le donc à votre image, nous sommes là pour vous proposer une prestation sur mesure : goût, décor, taille, présentation....

N'hésitez donc pas à faire appel à nos conseils !



Quelques conseils avant de choisir votre Gâteau des Mariés ...

Rencontrez le traiteur

Tâchez d'harmoniser votre gâteau avec le menu qui a précédé, surtout si notamment, il y a un dessert prévu dans le menu de noces.

Grosse part ou petite part ?

Attention, pensez bien à la quantité et à la taille du **gâteau** au moment de passer la commande. Ne faites pas dans la démesure, ne voyez pas trop grand. En général, la majorité des invités n'ont plus vraiment faim au moment du **dessert**. Réduisez le nombre de parts de 20 à 25 %, se sera largement suffisant.

Et pourquoi pas deux desserts ?

Pourquoi se limiter à un seul **dessert** ? Vous pouvez varier les plaisirs et opter pour un combiné. Un premier service, léger, à la fin du repas composé de verrines ou de mignardises et plus tard dans la soirée une pièce montée. Cette coupure au milieu de la nuit sera très appréciée de vos invités.

Osez l'originalité !

Traditionnellement, c'est la mariée qui choisit le **gâteau** en fonction de ses goûts. Ne dérogez pas à cette règle et laissez libre cours à vos envies. Il est important que les mariés se fassent plaisir dans le choix de la pièce montée, sans forcément toujours penser aux goûts de chacun.

A chaque saison son Gâteau

Un dernier détail, tenez compte de la date du **mariage** pour choisir votre **gâteau**. En été, par exemple, évitez les pâtisseries qui ont tendance à ne pas supporter la chaleur.

Quelques présentations possibles



Le Gâteau des Mariés est souvent constitué de plusieurs étages, présentés sous forme de :

Spirale :



Pyramide :



Toutefois des gâteaux carrés ou sous d'autres formes sont tout à fait envisageables. Le nombre de personnes est souvent décisif dans la manière de présenter.



Quelques arômes possibles...



Tout évolue même les traditions dans le Gâteau des Mariés. Nous étions habitués à la pyramide blanche d'une génoise fourrée crème au beurre. Aujourd'hui, tout se fait ! Du St Honoré au vacherin glacé, du mille feuille aux mousses de fruits, du croque en bouche au dessert créé « sur mesure ».

Faites vous plaisir et vos invités seront comblés.

Nous sommes là pour vous conseiller.



Quelques idées de décor ...

Le décor des Gâteaux reste une affaire personnelle. Sobre, légèrement « kitsch » ... tous les goûts sont dans la nature et nous mettons volontiers tout en œuvre pour réaliser vos idées créatives.

Voici quelques éléments de décor que vous pouvez souhaitez (ou pas...) sur votre pièce montée :

Figurines

Prénoms des mariés

Fleurs naturelles (en accord avec votre décoration de table)

Photo des mariés (rappel du faire part par exemple...)



Ce ne sont là que quelques pistes pour vous aider à concevoir votre Gâteau des Mariés, nous nous ferons un plaisir de vous rencontrer pour entendre et réaliser vos désirs.



NOS SERVICES

Chaque occasion est différente et vous la souhaitez « à votre image ». C'est pourquoi nous vous proposons nos services, non pas uniquement pour la confection des produits mais également pour leur mise en scène !

DISPOSITION ET PRESENTATION

L'ensemble de nos produits peuvent vous être livrés sur des présentoirs, prêts à être disposés sur vos buffets. Nous avons toute une série de miroirs, plats et assiettes qui s'adaptent à votre cadre et à votre style.

DRESSAGE DES BUFFETS

Nous nous mettons volontiers à disposition pour le dressage de vos buffets et la disposition des plats. Nous pouvons vous procurer les tables nécessaires, ainsi que différents nappages.

VAISSELLE

Pour le service des boissons et le style de cocktail, nous pouvons également mettre à votre disposition la vaisselle et la verrerie nécessaire :

Verres : Verres à vins à pieds
Verres à eaux minérales
Coupes à champagne

Vaisselle : Assiettes
Couverts



SERVICE

Afin que vous ayez du temps à consacrer à vos invités, nous pouvons également mettre à votre disposition des personnes qui assureront le service de votre apéritif. Le nombre de personnes dépendra évidemment du nombre d'invités, des mets proposés (chaud – froid), du lieu, de la complexité du service.

En général, nous estimons le nombre de personnes comme suit :

<i>Nombre d'invités</i>	<i>Apéritif</i>	<i>Cocktail dinatoire</i>
1 – 40 personnes	2 serveurs	3 serveurs
40 – 80 personnes	3 serveurs	4 serveurs
80 – 120 personnes	4 serveurs	5 serveurs

Ces chiffres sont évidemment à rediscuter pour chaque événement. Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Nous comptons pour :

Le personnel de service CHF 40.-/l'heure par pers.
(tenue : chemise blanche, cravate et tablier)



QUANTITE

Pour un apéritif (les gens mangent ensuite), nous comptons 5 à 6 pièces par personne. Par pièce, il s'agit de canapés taille « O », mini sandwiches, mini quiches et mignardises sucrées.

Pour un cocktail (les gens ne mangent pas ensuite), nous comptons 11 à 13 pièces par personne. Par pièce, il s'agit de canapés, mini sandwiches, mini quiches et mignardises sucrées.

QUANTITE DE PAIN PAR PERSONNE *Pour:*

FONDUE	125g par personne
PETIT DEJEUNER	80g-100g par personne (y compris croissants, pp,...)
REPAS	50g par personne
BRUNCH	100g par personne



Av. de l Gare 8
3963 Crans-Montana
tél 027 485 40 60
info@boulangerietaillens.ch
www.boulangerietaillens.ch