



Philippe
Guignard
Orbe

Propositions

Apéritifs

Menus et Buffets

*Nos prix s'entendent par personne à partir de 20 convives
Tous les forfaits sont valables pour un minimum de 50 convives
TVA en supplément*

Sur demande, nous vous enverrons des propositions spécifiques pour toute manifestation organisée dans les sites suivants :

Portes des Iris, Vullierens
Château de Coppet
Chartreuse de la Lance
Château de Grandson

Château de La Sarraz
Château Maison Blanche à Yverne
Château d'Oron



Apéritifs

Pour vos manifestations : mariages, repas de famille, vernissages, assemblées, expositions et autres, nous vous proposons un très beau choix de cocktails composés d'amuse-bouche confectionnés dans nos laboratoires de manière artisanale, tels que :

MINI-CANAPÉS

*Jambon
Poulet et curry
Crevettes
Mousse de thon
Saumon*

MINI-SANDWICHES

*Pain rustique au salami
Croustigrains à la viande séchée
Pain bernois au jambon blanc, tomate et mayonnaise curry
Brioqués à la mousse de thon
Mini-délices au beurre,
Mini-choux au sésame fourrés boursin ail et fines herbes
Mini-roulettes au cumin, au saumon et citron
Focacce à la mortadelle
Brioques surprises*

FEUILLETÉS

*Mini-rissoles à la viande de veau
Petits croissants au jambon
Mini-saucissons vaudois briochés
Mini-ramequins au fromage*

Assortiments

1. COCKTAIL 4 PIÈCES SALÉES	par personne	10.-
2. COCKTAIL 6 PIÈCES SALÉES	par personne	15.-

Les différences de prix de nos cocktails sont justifiées par la quantité de produits et non par leur diversité

Tous ces produits présentés sur plateaux se dégustent sur le pouce et ne nécessitent ni assiettes, ni couverts.

Bouchées Gourmandes

telles que

par pièce

3.80

Le vitello tonnato en cannelloni

La petite tomate farcie au pistou

La brochette de saumon fumé aux câpres fraîches

La brochette de tomate cherry et mozzarella

Le mini-balluchon de saumon

La profiterole à la mousseline de Gruyère

Le tonnelet de carotte et crevettes

Apéritifs Forfaitaires

Prix par personne et pour 1 heure

APERITIF N°1

26.-

Vin blanc et vin rouge du Pays, selon le coup ♥ de notre sommelier

Blanc-cassis

Jus de fruits

Eaux minérales

Bière

Choix de mini-canapés et amuse-bouche (4 pièces) (sans bouchées gourmandes)

Nappage du buffet

Personnel de service

Apéritif N° 2

36.-

Vin blanc et vin rouge du Pays, selon le coup ♥ de notre sommelier

Blanc-cassis

Jus de fruits

Eaux minérales

Bière

Porto, Martini blanc et rouge, Campari, Suze, Pastis

Choix de mini-canapés et amuse-bouche (4 pièces) (sans bouchées gourmandes)

Nappage du buffet

Personnel de service

Cocktail Gastronomique

(Servi debout)

à partir de 20 personnes - et pour une durée de 2h30 à 3h par personne

64. -

Cette formule (possible si nous disposons d'un local pour cuisiner) présente une alternative entre un repas traditionnel et un cocktail d'apéritif, avec l'avantage de pouvoir vous proposer un choix multiple de petits plats que nous avons sélectionnés à partir de notre registre gastronomique.

MINI-CANAPÉS

*Jambon
Poulet et curry
Crevettes
Mousse de thon
Saumon*

MINI-SANDWICHES

*Pain rustique au salami
Croustigrains à la viande séchée
Focacce à la mortadelle
Brioqués à la mousse de thon
Mini-délices au beurre,
Mini-choux au sésame fourrés boursin ail et fines herbes
Mini-roulettes au cumin, au saumon et citron
Pain bernois au jambon blanc, tomate et mayonnaise curry
Brioques surprises*

PIÈCES PRÉSENTÉES SUR PLATEAU

*Tels que :
côtes d'agneau grillées aux herbes du maquis
manchons de volaille au citron vert
beignets de gambas
nems de sole et tomate confite
beignets de fleurs de courgettes
brochettes de saumon mariné aux agrumes
rouleaux de printemps au lapereau et chou
mille-feuilles de foie gras de canard aux amandes
bouchons de lapereau façon grand-mère*

PIÈCES PRÉSENTÉES EN CASSOLETTE

*Tels que :
crème de courge
feuilleté aux morilles
risotto au Parmesan*

FEUILLETÉS

*Mini-rissoles à la viande de veau
Petits croissants au jambon
Mini-ramequins au fromage
Mini-saucissons vaudois brioqués*

DES PETITS FOURS FRAIS POUR LA PARTIE SUCRÉE

*Chocolat, fraise, citron, framboise,
mocca, pistache*

La liste des produits n'est pas exhaustive et varie selon la saison et les arrivages, un produit absent sera remplacé par un autre. Nous vous prions de ne pas nous en tenir rigueur.



Menus

Nos prix s'entendent par personne à partir de 20 convives. TVA en supplément

Tous nos plats sont terminés sur place. Afin de garantir une qualité optimale et de préserver la saveur de nos produits, nous ne pratiquons pas de cuisine en autocuiseurs ou autres moyens de régénération. Pour ce faire, nous arrivons sur place environ une heure à l'avance et nous n'utilisons ni de sous-vide, ni de fonds industriels.

Nos viandes, poissons et crustacés sont choisis avec soins et achetés chez des comestibles locaux. Leur provenance nous est donc connue et garantie.

Tous nos produits d'apéritif, cuisine, pâtisserie et boulangerie sont confectionnés dans nos laboratoires de manière artisanale.

MENU I

par personne
sans la 2^{ème} entrée

89. -
70. -

*Terrine de foie gras et magret de canard fumé
Confiture d'oignons et raisins*

*Fine tartelette de Saint-Jacques
aux endives fondantes et citron vert confit*

*Involtini de volaille aux délices des bois
et ses garnitures*

Trilogie de fromages fermiers et pain de campagne

Vacherin «Philippe Guignard »

MENU II

par personne

96. -

Pressée de lapereau aux petits légumes de saison

*Raviole de scampi, tomate confite et basilic
Beurre à la ciboulette*

*Grenadin de veau au Marsala
Risotto crémeux et pois mange-tout*

Trilogie de fromages fermiers et pain de campagne

Grand buffet de desserts

MENU III

par personne

99. -

Mille-feuille de saumon fumé à la rucola

Saumurade de sole à la tomate fraîche et pistou

*Pavé de bœuf au Maury et foie gras de canard
Pommes fondantes et jardinière de légumes*

Trilogie de fromages fermiers et pain de campagne

Grand buffet de desserts

Buffets

BUFFET FROID

par personne

88. -

Cocktail de crevettes
Mousseline de saumon à l'estragon
Rouleau tsar au crabe
Pavé de saumon cuit à la vapeur douce
Rouelle de sole aux épinards
Scampi au curry et paprika

Terrine de campagne
Roastbeef et rôti de porc
Suprême de caille farci au foie gras
Tomate et mozzarella à l'huile d'olive et basilic
Planchette de saucisson sec et saucisson vaudois
Médailon de volaille à l'échalote et au thym
Gelée de poulette au foie gras de canard
Farandole de charcuteries

Divers légumes farcis
Choix de salades
Choix de pains

Buffet de fromages et pain de campagne

Grand buffet de desserts

BUFFET CHAUD ET FROID

par personne

98. -

Buffet froid, fromages et desserts
(tels que mentionnés ci-dessus)

avec les plats chauds suivants à choix :

Saucisson vaudois et lard de jambon aux lentilles « paysanne »
Emincé de volaille au curry de Madras

Pavé de bœuf à la graine de moutarde
Suprême de pintadeau aux délices des forêts
Filet d'agneau rôti aux herbes du maquis
Médailon de veau au citron vert

par personne

supplément

3. -

par personne

supplément

3. -

par personne

supplément

4. -

par personne

supplément

5. -

Plats servis avec garnitures et choix de légumes

Formule Forfaitaire dès 50 personnes

FORMULE

ou si la vaisselle n'est pas disponible sur place

par personne
par personne

137. -
157. -

MENU

Amuse-bouche

*Mille-feuille de saumon fumé à la rucola
et petit mesclun*

*Cœur de filet de bœuf et sa sauce au vin doux Maury
Pommes fondantes et jardinière de légumes*

Trilogie de fromages fermiers et pain de campagne

Grand buffet de desserts

Café et Guignardises

***Pour un prix de fr.137-- par convive et jusqu'à 17h00 pour le midi
ou minuit pour le soir, nous vous proposons :***

- le menu
- les vins blancs Féchy La Colombe, Raymond Paccot « Sélection Philippe Guignard »
- **ou** Pinot Gris de Bonvillars, Cave de Bonvillars, supplément de fr. 2. -- au forfait
- les vins rouges Pinot Noir Féchy, La Colombe, Raymond Paccot
- **ou** Numéro 1 Cuvée Obrist « Sélection Philippe Guignard »
(assemblage de Pinot noir, gamay, gamaret, garanoir), supplément de fr. 2.-- au forfait
- l'eau minérale, jus d'oranges, thé froid, coca-cola, café et thé à discrétion
- le nappage et les serviettes en tissu blanc (buffet compris)
- l'impression des menus (1 pour 4 convives)
- le personnel de service, de cuisine et d'office

Responsable de service :

dès 17h00 : fr.40.-- ou dès minuit fr.52.-- par heure et par responsable.

Personnel de service :

dès 17h00 : fr.37.-- ou dès minuit fr.49.-- par heure et par personne de service.

Personnel d'office :

dès 17h00 : fr.35.-- ou dès minuit fr.40.-- par heure et par personne d'office

*L'entrée et le plat principal peuvent être remplacés à votre convenance,
après discussion avec Monsieur Philippe Guignard, sous réserve de modification de prix.*

*En choisissant cette solution, vos seuls soucis sont la location de la salle
et sa décoration éventuelle.*

*Le prix du nappage est calculé en fonction des tables aux dimensions standards (rectangulaire de 180 x 80cm
ou ronde de 150cm diamètre).*

Si cela n'était pas le cas, un supplément au forfait serait envisageable.



Conditions Générales

Dans un rayon de 30km, nous ne facturons pas de frais de déplacement.

Responsable de service, tenue soignée : noir et blanc	<i>par heure / personne</i>	40.-
<i>dès minuit ainsi que les dimanches et jours fériés</i>	<i>par heure / personne</i>	52.-

Personnel de service, tenue soignée : noir et blanc	<i>par heure / personne</i>	37.-
<i>dès minuit ainsi que les dimanches et jours fériés</i>	<i>par heure / personne</i>	49.-

Cuisinier	<i>par heure / personne</i>	37.-
<i>dès minuit ainsi que les dimanches et jours fériés</i>	<i>par heure / personne</i>	49.-

Personnel d'office	<i>par heure / personne</i>	35.-
<i>dès minuit ainsi que les dimanches et jours fériés</i>	<i>par heure / personne</i>	40.-

Remise en ordre des lieux
Il faut compter environ 1h00 à 1h30 de service supplémentaire après le départ des derniers convives de la salle

Vaisselle complète (<i>si nécessaire</i>)	<i>par personne</i>	20.-
<i>y compris manutention, conditionnement et taxes déchets</i>	<i>Pour cocktail gastronomique par personne</i>	10.-

Nappage et serviettes		
<i>en tissu blanc</i>	<i>par personne</i>	6.-
<i>en duni blanc</i>	<i>par personne</i>	4.-
<i>(pour tables rectangulaires uniquement)</i>		

Vins et boissons *selon liste annexée*

Droit de bouchon (<i>si vous apportez vos vins</i>)		
<i>par bouteille de vin (70 cl ou 75 cl)</i>		15.-
<i>par bouteille de champagne (75cl)</i>		20.-

Carte menu	<i>par carte</i>	3.-
------------	------------------	------------

Frais de déplacements	Selon la destination
-----------------------	-----------------------------

Acompte	40 %
<i>à verser lors du retour de votre confirmation écrite</i>	

Facturation
Seul le nombre de convives confirmé 72 heures à l'avance sera pris en considération pour la facturation.
Pour plus de 200 convives : 7 jours à l'avance

Conditions de paiement	net à 10 jours
------------------------	-----------------------

Annulation
La totalité de l'acompte sera gardée si l'annulation intervient moins de 30 jours avant la date de votre banquet

TVA à ajouter sur la totalité des prestations	<i>avec personnel</i>	8 %
---	-----------------------	------------

15.02.2012