



CATERING SERVICES

MIGROS

www.catering-services-migros.ch
cateringservices@gmvd.migros.ch





CATERING SERVICES
MIGROS



menus

Minimum 25 personnes





Menu du jour

25.– par personne
selon assortiment du jour

Entrée

Plat

Dessert

Proposition 1

28.– par personne

Salade de saison

Pavé de saumon cuit à l'unilatérale
Riz parfumé
Carottes glacées

Tranche de mille-feuilles



Proposition 2

28.– par personne

Terrine au poivre vert sur lit de salade

Suprême de pintade
Pommes de terre au four
Tatin de légumes du soleil

Panna cotta au coulis de fruits rouges



Proposition 3

32.– par personne

Salade de crevettes et avocat sauce aux agrumes

Emincé de poulet
Sauce satay
Riz cantonnais

Mousse mangue et fruit de la passion



Proposition 5

36.– par personne

Salade de jeunes pousses aux deux saumons (fumé et gravelax)

Filet mignon de porc au poivre
Pommes de terre Darphin
Pressé de légumes

Craquant crème brûlée, fruits rouges



Proposition 4

32.– par personne

Mini bouquet d'Asie

(Aumônière de fruits de mer, crevette en chemise, croustillant de légumes)

Crevettes sautées
Sauce curry
Nouilles chinoises
Pois mange-tout

Larme de fruit de la passion et orange



Proposition 6

48.– par personne

Salade de magret de canard et sa mousse

Rôti de veau en cuisson lente

Sauce forestière

Pommes de terre en rosace

Roulé de courgette à la fondue de carottes

Assiette de fromages d'ici et de là

Sablé citron meringué

Proposition 7

48.– par personne

Tartare de saumon à l'aneth

Contre-filet de bœuf grillé

Sauce au poivre

Gratin dauphinois

Mille-feuilles aux deux carottes et betterave

Assiette de fromages (gruyère et tomme vaudoise)

Dôme vanille sur son biscuit croquant





CATERING SERVICES
MIGROS

Menus à la carte

1 entrée + 1 plat (avec garnitures) + 1 dessert
Minimum 25 personnes, livraison non comprise



Les entrées

Entrées froides

1 portion = 100g

Salade verte.....	3.-
Salade de carotte.....	3.-
Salade de céleri.....	3.-
Salade de maïs.....	3.-
Salade de rampon.....	4.-
Salade mêlée (verte, carotte, maïs).....	5.50

1 portion = 120g

Salade de pomme de terre aux herbes.....	4.50
Salade de riz à la niçoise.....	4.50
Salade de taboulé à l'orientale.....	4.50



Menus à la carte



Sur assiette

Cocktail de crevettes en cœur d'endive.....	12.50
Salade gourmande (salade verte, foie gras, saumon fumé).....	15.-

Nos terrines

1 portion = 100g

Terrine de légumes du moment.....	3.80
Terrine de campagne au poivre vert.....	4.50
Terrine de Saint-Jacques au Muscadet.....	4.80
Pâté en croûte de canard.....	4.80

Entrées chaudes

Crème de courge.....	6.50
Vol-au-vent de champignons sur lit de salade.....	9.50
Coquille Saint-Jacques au safran.....	12.-

Les plats



Plats froids

Rôti anglais (roastbeef) froid et sa garniture.....	14.50
Saumon fumé aux câpres.....	14.50
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan.....	14.50

Plats chauds

1 portion = 180g

Les émincés

Emincé de poulet sweet & sour.....	13.50
Emincé de porc au curry.....	13.50
Emincé de bœuf Stroganov.....	15.-
Emincé de veau à la zurichoise.....	19.50

Nos rôtis

Rôti de porc, sauce à la crème.....	19.-
Rôti anglais (roastbeef), sauce au choix (forestière, poivre, romarin).....	23.-
Rôti de veau, sauce forestière.....	25.-
Contre-filet de bœuf, sauce au vin.....	25.50
Filet de bœuf Wellington.....	27.50

Les poissons

Paupiette de saumon.....	13.50
Crevettes sweet & sour.....	14.50

Menus à la carte

Les garnitures

Féculents

1 portion = 120g

Riz parfumé.....	2.50
Riz pilaf.....	2.50
Tagliatelles au beurre.....	3.-
Gratin de pommes de terre portion.....	3.50
Pommes de terre rôties et gousse d'ail.....	3.90

Légumes

1 portion = 180g

Jardinière de légumes.....	2.50
Poêlée campagnarde.....	2.50
Tomate à la provençale.....	2.50
Carotte glacée.....	2.50
Duo de carottes.....	2.50
Haricots verts au beurre.....	2.50
Fagot de haricots verts.....	3.-



Les desserts

Verrine passion-meringue (66 ml).....	4.50
Verrine framboise-mascarpone (66 ml).....	4.50
Verrine mangue et passion (140 ml).....	5.-
Verrine chocolat, caramel au beurre salé (140 ml).....	5.-
Tartelette aux framboises et chocolat blanc.....	4.20
Tartelette aux framboises et copeaux de chocolat blanc.....	5.80
Tartelette citron meringuée.....	6.20
Truffé au chocolat.....	5.50
Mousse au chocolat.....	6.20
Tarte fine aux abricots.....	6.20
Tarte fine aux pommes.....	6.20



Les menus

Minimum 80 personnes, livraison non comprise

Emincé de poulet sweet & sour.....	14.50
Riz parfumé	
Sauté de dinde, sauce crème.....	15.50
Jardinière de légumes	
Gratin de pommes de terre portion	
Cuisse de pintade grillée.....	15.50
Bâtonnière de légumes aux brocolis	
Pommes de terre paysanne	
Crevettes sweet & sour.....	17.50
Riz parfumé	
Emincé de bœuf Stroganov.....	18.50
Poêlée campagnarde	
Pâtes au blé dur	
Emincé de veau à la zurichoise.....	24.50
Duo de carottes	
Riz nature	
Epaule de rôti de veau au jus.....	31.50
Jardinière de légumes	
Pommes de terre paysanne	



CATERING SERVICES
MIGROS



Nous vous
offrons
le meilleur



La qualité de nos produits et leur provenance

Nos provenances de viandes et poissons:

Jambon cuit, jambon cru, salami et lard sec: Suisse.
Chorizo: Espagne.
Jambon de Parme: Italie.
Jambon de dinde: Allemagne.
Saucisson: Suisse, France.
Veau, porc, bœuf et poulet: Suisse; Brésil.
Dinde, canard et foie gras: France.
Agneau: Nouvelle-Zélande.
Saumon fumé, cru ou cuit: Norvège.
Crevettes: Atlantique nord-est et nord-ouest MSC sauvage; crevettes (plats asiatiques, brochettes...): Vietnam.
Daurade et bar: Grèce.
Ecrevisses et truite fumée: Danemark.

Nous privilégions avant tout les légumes et fruits frais de saison et de la région.

Nos normes de sécurité alimentaire

Pour un service traiteur, l'hygiène est primordiale, car si nous devons vous assurer une qualité gustative optimale, nous avons également le devoir de vous rassurer sur la qualité bactériologique. A cet effet, de la fabrication à la livraison, nous avons mis en place une chaîne du froid ininterrompue. Au Catering Services, l'hygiène est plus qu'un devoir, c'est une valeur éthique de l'entreprise.

L'environnement

Le respect de l'environnement est pour Catering Service une priorité quotidienne. C'est pourquoi, nous appliquons les grands principes de notre société, notamment en ce qui concerne le tri et le recyclage des déchets.

Nous vous offrons le meilleur

Prestations et tarifs sur mesure

Délai de commande

Toute commande devra être confirmée au minimum 5 jours ouvrables avant la réception.

La livraison

Les frais occasionnés par ce service sont facturés en fonction du lieu, du volume des marchandises et de l'heure de livraison.

Nos camionnettes de livraison réfrigérées circulent avec le nom Catering Services.

Les acomptes

Lors de la réservation de votre réception, un acompte sera demandé sur le montant de votre commande et fera l'objet d'une confirmation par mail ou par courrier.

Personnel de service et livraison:

Heures de service	Après minuit	Dimanche
Serveur(se) CHF 45.–	CHF 56.25	CHF 72.–
Cuisinier CHF 50.–	CHF 62.50	CHF 75.–
Chef de service CHF 50.–	CHF 62.50	CHF 77.–

Forfait Installation CHF 100.–

Participation déplacement du personnel (selon kilomètre)

Repas du personnel de service CHF 8.–

Logistique

Frais de transport / livraison (Lausanne ville et communes avoisinantes) CHF 50.–

Supplément (selon le kilométrage).

Location de matériel et décoration

*Liste de prix sur demande:

• Location de mobilier • Location de vaisselles • Location de nappage • Décoration

*(location possible uniquement si commande de nourriture)

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



Que ce soit un évènement professionnel, privé ou publique,
le Catering Service de Migros Vaud répond à tous vos souhaits et les satisfait entièrement.

Nous prenons en charge votre évènement du début à la fin
afin que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel: vos invités.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations ou demande de devis.



Tél. 058 574 62 56 – cateringservices@gmvd.migros.ch
www.catering-services-migros.ch

