NID'ABEILLES ; RTE DE VEVEY 1BIS; 1072 FOREL/LX : 021 781 20 35

Liste et Commande "apéros" Valable dès le 1er juillet 2015

	Prix			Nombre	Prix
Mini-Croissant au jambon	fr.	1.20	minimum 15 pces		
Pain mimosa en tranches	fr.	1.50	minimum 15 pces		
Mini-Taillés au greubon	fr.	1.00	minimum 15 pces		
Bricelets salés / 100g	fr.	8.00			
Gâteau levé salé crème et lard	fr.	20.00	plaque 18-20 cm diam. = env 8-10 tranches		
Dip de légumes (env 500g)et sce "maison"	fr.	11.00			
Feuilletés simples / 100g	fr.	4.80	minimum 500g		
feuilletés+cr.jambon et taillés /100g	fr.	5.30	minimum 500g		
Pain surprise grand (env.60 pces)	fr.	60.00			
Mini-canapés (mélange 4 sortes)	fr.	2.00	minimum 20pces		
Mini-sandwich (divers 4 sortes)	fr.	2.00	minimum 20pces		
Plats froids viande / 100g	fr.	12.00	minimum 500g		
Plats froids fromage / 100g	fr.	8.00	minimum 500g		
Plats froids viande et fromage/100g	fr.	10.00	minimum 500g		
Mini tartelettes citron /vin cuit	fr.	1.50	minimum 20pces		
Tartelettes normales citron / vin cuit	fr.	2.50	minimum 10 pces		
Gâteaux à la crème	fr.	20.00	plaque 18-20 cm diam. = env 8-10 tranches		
Bricelets sucrés	fr.	0.50	minimum 12 pces		
				Total	

A RESERVER MINIMUM UNE SEMAINE A L'AVANCE par mail : ijcdg@ bluewin.ch
ou par tél à Isabelle DeGroote au 079 245 24 92
ou au Nid'abeilles au 021 781 20 35

NOM et Adresse

Tél. / Natel no

Vient chercher la commande au Nid'abeilles le :

Date : Signature

La Chenille Gourmande Sàrl

JÉRÔME BOVET

BOUCHERIE - TRAITEUR

PLAT FROID

- **Plats froids (viande froide, fromage) sans pain env. 200 gr/pers**
- **Commande 24 heures à l'avance**
- **4 ou 6 personnes**
- **8.50 Fr./personne**

Plateau consigné fr. 5.-

Sur commande préalable: Jour précédent avant 12h00

Le Bourg 7 - 1610 Oron-la-Ville - Tél./Fax 021 907 71 52 - Natel 078 722 25 34
E-mail: traiteur@lachenillegourmande.ch - www.lachenillegourmande.ch

La Chenille Gourmande Sàrl

JÉRÔME BOVET

BOUCHERIE - TRAITEUR

PLAT FROID

- **Plats froids (ballons, viande froide, fromage) env. 200 gr/pers**
- **Commande 24 heures à l'avance**
- **4, 6 ou 8 personnes**
- **9.50 Fr./personne**

Sur commande préalable: Jour précédent avant 12h00

Le Bourg 7 - 1610 Oron-la-Ville - Tél./Fax 021 907 71 52 - Natel 078 722 25 34
E-mail: traiteur@lachenillegourmande.ch - www.lachenillegourmande.ch

La Chenille Gourmande Sàrl

JÉRÔME BOVET

BOUCHERIE - TRAITEUR

FONDUE BOURGUIGNONNE

Bœuf (CH) - Cheval (CN)

8.60 fr / 200 g
10.75 fr / 250 g
12.90 fr / 300 g

Sur commande préalable: Jour précédent avant 12h00

Le Bourg 7 - 1610 Oron-la-Ville - Tél./Fax 021 907 71 52 - Natel 078 722 25 34
E-mail: traiteur@lachenillegourmande.ch - www.lachenillegourmande.ch

La Chenille Gourmande Sàrl

JÉRÔME BOVET

BOUCHERIE - TRAITEUR

FONDUE BRESSANE

Poulet (CH) - Dinde (FR)

7.20 fr / 200 g
9.00 fr / 250 g
10.80 fr / 300 g

Sur commande préalable: Jour précédent avant 12h00

Le Bourg 7 - 1610 Oron-la-Ville - Tél./Fax 021 907 71 52 - Natel 078 722 25 34
E-mail: traiteur@lachenillegourmande.ch - www.lachenillegourmande.ch

La Chenille Gourmande Sàrl

JÉRÔME BOVET

BOUCHERIE - TRAITEUR

FONDUE CHINOISE

Viande fraîche - coupée au couteau

Bœuf (CH) - Cheval (CN) - Porc (CH) - Dinde (FR)

7.80 fr / 200 g
9.75 fr / 250 g
11.70 fr / 300 g

Sur commande préalable: Jour précédent avant 12h00

Le Bourg 7 - 1610 Oron-la-Ville - Tél./Fax 021 907 71 52 - Natel 078 722 25 34
E-mail: traiteur@lachenillegourmande.ch - www.lachenillegourmande.ch

Bidlingmeyer
Mon Boulanger
Tea room, Terrasse

Grand Rue 1 1071 Chexbres 021 946 10 28 bidlingmeyer_sa@bluewin.ch

1 jour

Forêt noire avec alcool et cerise 40.-/kg ou environ 4.- par pers.

Mille feuilles	40.-/kg ou environ 4.- par pers.	
St Honoré	57.-/kg ou environ 5.70 par pers.	
Pièces crème	Mille feuille	2.90
Vermicelle		3.40
Baba Rhum		3.40

2 jours

Pièces crème	Rouleau citron	2.90
	Truffé	2.90
	Eclair mocca ou chocolat	2.90

3 jours

Mousse	fraise	57./kg
	Abricots	ou environ
	Framboise	5.70 par pers.
	fruit de la passion	
	cassis	
	fruit de Passion et framboise	
	3 chocolats	
Crème au beurre	mocca, Chocolat	47.-/kg
	Kirsch, Citron	ou environ
		4.70 par pers.
Truffé	52.-/kg ou environ 5.20 par pers.	
Pièces crème	carac	2.80
	Citron	2.80
Goblet Mousse	Abricot , framboise, cassis, fruits passion	3.40
Opéra (biscuit chocolat, crème beurre mocca)		4.10
3 chocolats		4.10
Fruits passion framboise		4.10
Pyramide coulant caramel - mousse chocolat		4.10

4 jours

Pièces crème	Japonais, Boule Rhum	2.90
	Eclaire mocca ou chocolat	2.90

Les tourtes sont à commander au minimum 3 jours à l'avance

Pour le nombre de pers. voir les cartons ronds

Fabrication artisanale
Ingrédients pour toutes les coques : blanc d'œuf, sucre, amandes, colorant

Dès qu'ils sont garnis, les macarons sont congelés, afin de garantir leur fraîcheur.

	Garniture Citron-Basilic Ingrédients : œufs, sucre, citron, basilic frais, beurre, amandes		**Garniture Vin cuit** Ingrédients : vin cuit, crème, sucre maïzena		**Garniture Carambar** Ingrédients : carambar, crème, beurre
	Garniture Chocolat Ingrédients : chocolat noir, crème, beurre, sucre		**Garniture Fraise ou Framboise** Ingrédients : fraises (ou framboises), sucre, citron		
	Garniture Mûre Ingrédients : mûres, sucre citron		**Garniture Pistache** Ingrédients : pistache, chocolat blanc, crème		
	Garniture Café Ingrédients : beurre, sucre café		**Garniture Noix de coco** Noix de coco, chocolat, crème		
	Garniture Caramel beurre salé Ingrédients : beurre salé, sucre, crème				

Marcienne Pouly – Mollie-Margot Tél : 021 / 781 17 49