

DéCi Comptoir Gourmand

Service traiteur

APÉRITIF DÎNATOIRE BISTRONOMIQUE

Nos « Vaudoiseries »

DéCi COMPTOIR GOURMAND

+41 21 616 17 70

WWW.DECICOMPTOIRGOURMAND.CH

BIENVENUE@DECICOMPTOIRGOURMAND.CH

APÉRITIF DÎNATOIRE BISTRONOMIQUE

Nos « Vaudoiseries »

Vous pouvez **composer vos apéros** avec l'offre de base, la « Formule classique », et **ajouter différentes pièces** selon vos envies et votre budget :

- des « **Upgrades** », sans service obligatoire ;
- des expériences en « **Live cooking** », avec un chef sur place qui réalise ces mets devant les yeux des convives.

Nos vaudoiseries sont nos petites pièces cocktail, cuisinées avec la même passion et la même créativité que nos plats au restaurant. Elles sont faites maison, avec des produits locaux, sourcés et bien élevés.

FORMULE CLASSIQUE

30 CHF par personne, dès 10 personnes

Service sur place facultatif

Bricelet salé maison

Houmous de pois-chiche de Cottens

Huile de cacahuète du Moulin de Sévery

Jardins de légumes croquants du coin

Chèvre frais de Gimel

Pickles de saison | Toast du bread store

Tartelette de légumes

« Retour de marché » | Caviar de moutarde

Rillette maison

Pickles | Pain zébré du Bread Store

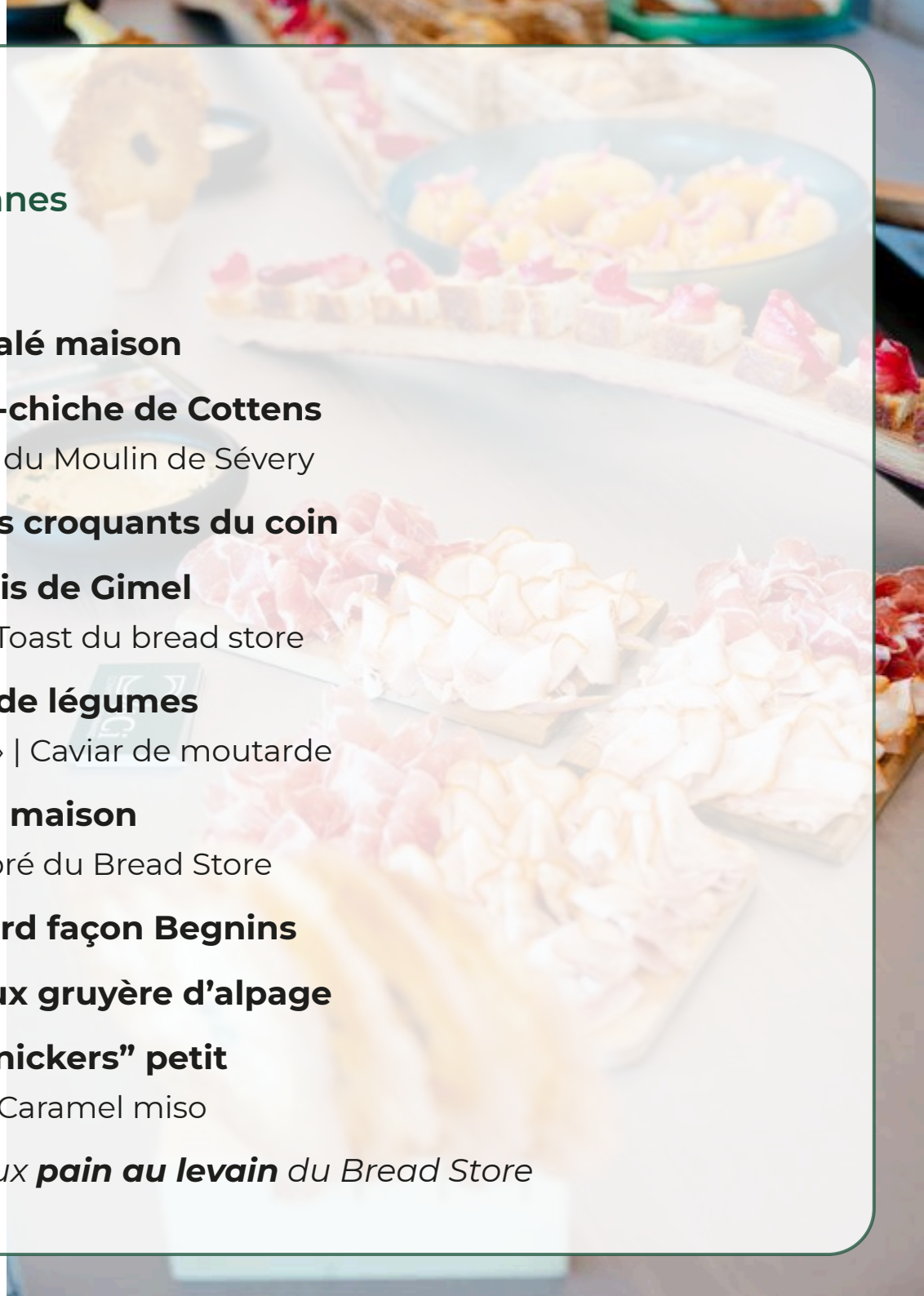
Planchette de lard façon Begnins

Planchette de vieux gruyère d'alpage

Brownies "snickers" petit

Cacahuète | Caramel miso

*Le tout accompagné du délicieux **pain au levain** du Bread Store*



UPGRADES

En plus de la Formule classique

Gravlax de truite de Vionnaz

Condiment acidulé | Focaccia

6 CHF / pièce

Tataki de bœuf suisse

Sauce mitsu soja & sésame | Condiment piment lacto

6 CHF / pièce

Pâté croûte signature

110 CHF le demi pâté croûte

200 CHF le pâté croûte entier

Mini tartelettes à choix

Citron meringuée | Crème vanillée & fruits frais | Chocolat

3 CHF / pièce

Mini Baba maison

Absinthe | Agrumes

3 CHF / pièce



EXPÉRIENCES EN LIVE COOKING

En plus de la Formule classique

Un chef réalise ces mets sur place, devant les yeux des convives

Petits pains gourmands garnis à choix

Écrevisses roll

Hot dog | Saucisse de veau | Mayonnaise maison

Tofu bio vaudois | Sauce mitsu soja & sésame

7.50 CHF / pièce

Baos maison

Sauce goma miso

Les fameuses brioches farcies, cuites à la vapeur

Option carnée ou végétarienne

7.50 CHF / pièce

Malakoff au gruyère vaudois

Caviar de moutarde

Une friteuse est nécessaire : location 35 CHF

4 CHF / pièce

Cappuccino de légumes

Émulsion noisette

4 CHF / pièce

Kefta d'agneau suisse

Tahina | Poivrons rôtis

Fabrication maison, toujours sans porc

6 CHF / pièce



EXPÉRIENCES EN LIVE COOKING

Les desserts

Un chef les réalise sur place, devant les yeux des convives

Chocolat blanc

Riz soufflé | Bière blanche

Dessert monté minute

6 CHF / pièce

Sorbet ou glace maison

Préparation minute

Parfum à choix : chocolat, vanille, caramel, fraise ou citron

45 CHF la sorbetière de 2 litres





CARTE DES BOISSONS

Seules les bouteilles ouvertes sont facturées

CARTE DES BOISSONS

Softs, bières et cidre

Eaux minérales

Minérales Henniez 1L — **CHF 6.00**
Verte et Bleue

Softs

Shorle 33cl - Jus de pomme pétillant — **CHF 5.00**
Les Vergers de Féchy (VD)

Jus de pomme 33cl — **CHF 5.00**
Les Vergers de Féchy (VD)

Limonade Bio 33cl - pamplemousse ou citron — **CHF 6.00**
Les Pétillantes (VD)

Kombucha Bio 33cl - hibiscus/ citronnelle — **CHF 6.00**
Urban Kombucha (VD)

Vivi Kola 33cl - normal ou zéro — **CHF 5.00**
Vivi Kola (ZH)

Bières et cidre

L'Horizon 33cl, Blonde Ale — **CHF 7.00**
Brasserie des Vagabonds (VD)

Yéti 33cl - Blanche — **CHF 7.00**
Brasserie des Vagabonds (VD)

La Vagabonde 33cl - Soft IPA — **CHF 7.00**
Brasserie des Vagabonds (VD)

Pur cidre 33cl - Cidre 100% pomme — **CHF 7.00**
Les Vergers de Féchy (VD)

Les prix sont indiqués TTC.

CARTE DES BOISSONS

Vins mousseux et rosés

Vins mousseux

La Bulle en Rose - Château de Crans (VD) — **CHF 38.00**
Mousseux rosé de pinot noir, gamay & garanoir, 75cl

De Facto 2023 - Domaine La Colombe (VD) — **CHF 48.00**
Chasselas pétillant naturel, Demeter, 75cl

Cuvée Louis Rosé - Bujard Vins (VD) — **CHF 48.00**
Blanc de noirs, Brut, AOC Vaud, 75cl

Vins rosés

Blanc & Noir 2023 - Domaine Henri Cruchon (VD) — **CHF 33.00**
Pinot blanc et pinot noir, AOC La Côte, 75cl

Le Rosé 2023 - Domaine de Penloup (VD) — **CHF 30.00**
Pinot noir, gamay & pinot blanc, AOC La Côte, 75cl

Les prix sont indiqués TTC.

CARTE DES BOISSONS

Vins blancs

Vins blancs

Le Morget 2024 - Château de Crans (VD) **CHF 30.00**
Chasselas Demeter, AOC La Côte, 75cl

Chasselas Grand Cru 2024 - Domaine Es Cordelière (VD) **CHF 31.00**
Chasselas bio, AOC La Côte, 75cl

La Colombe 2024 - Domaine La Colombe (VD) **CHF 34.00**
Chasselas Demeter, AOC La Côte, 75cl

Chardonnay 2024 - Domaine Henri Cruchon (VD) **CHF 41.00**
Chardonnay Demeter, AOC La Côte, 75cl

Viognier 2024 - Château de Crans (VD) **CHF 49.00**
Viognier, AOC La Côte, 75cl

Pinot Blanc 2023 - Château de Crans (VD) **CHF 44.00**
Pinot blanc, AOC La Côte, 75cl

Les prix sont indiqués TTC.

CARTE DES BOISSONS

Vins rouges

Vins rouges

Mélodine 2024 - Domaine Henri Cruchon (VD) — **CHF 36.00**
Gamay & gamaret, AOC La Côte, 75cl

Cuvée Rouge 2024 - Domaine Penloup (VD) — **CHF 39.00**
Pinot noir, gamay & garanoir, bio, AOC La Côte, 75cl

Accord Majeur Rouge 2024 - Château de Crans (VD) — **CHF 45.00**
Pinot noir, gamay & garanoir, bio, AOC La Côte, 75cl

Pinot noir 2024 - Domaine La Colombe (VD) — **CHF 45.00**
Pinot noir, AOC La Côte, 75cl

Les Paulins 2024 - Domaine Chaudet (VD) — **CHF 49.00**
Pinot noir, gamay, gamaret & garanoir, AOC Lavaux, 75cl

Clos d'Aspre 2022 - Domaine de Maison Blanche (VD) — **CHF 54.00**
Malbec, AOC Aubonne Grand Cru, 75cl

Merlot Bujard 2024 - Bujard Vins (VD) — **CHF 55.00**
Merlot, AOC Vaud, 75cl

Une boisson particulière vous ferait plaisir et vous ne la trouvez pas sur notre carte ?
N'hésitez pas à nous demander un conseil personnalisé.

Les prix sont indiqués TTC.



SERVICE, NAPPAGE ET DÉCORATION

SERVICE, NAPPAGE, MATÉRIEL ET DÉCORATION

Service

Compter 1 serveur par tranche de 25 personnes. Seules les heures effectives sont facturées. Sans live cooking, le service n'est pas obligatoire.

Serveur **45 CHF / heure**

Avec live cooking, un chef est présent : 1 chef par tranche de 25 personnes.

Chef **45 CHF / heure**

Nappage

Sur demande, nous dressons des nappes blanches en tissu. Seules les nappes utilisées sont facturées.

Nappe blanche **25 CHF / pièce**

Arrangement floral

Sur demande, des arrangements floraux peuvent être commandés.

Arrangement floral **environ 50 CHF / pièce**

Matériel

Location de verres **1.50 CHF / personne**

Nettoyage inclus

Location de tables hautes **25 CHF / pièce**



CONDITIONS GÉNÉRALES

CONDITIONS GÉNÉRALES

- Sauf accord des parties, une fois le devis accepté, il ne peut plus être modifié.
- Si une des clauses du présent devis venait à changer, cette modification est sujette à l'accord des parties.
- Chaque modification doit être annoncée au minimum 7 jours avant la date de l'événement.
- Sans demande de modification de la part du client dans le temps imparti, la prestation est effectuée et facturée selon les informations du présent devis.
- Toute annulation doit être annoncée au moins 15 jours avant l'événement. Dans le cas contraire, 50 % du montant total du devis sera facturé.
- Une fois le devis accepté et signé, le client s'engage à payer un acompte de 50 % du montant total du devis 15 jours avant l'événement.

