

Ils nous ont fait confiance pour leurs prestations de restauration



Créateur de rêves & d'évènements



COMMUNE
D'AIGLE



MONTREUX
COMEDY



MOVE EVENTS



Festin Traiteur

By La Goutte d'Eau Aigle

Cocktails et Apéritifs

Pains Surprises

- | | |
|--|-------|
| ○ Classique 50 pièces : | 70.00 |
| Saumon Fumé, Mousse Canard, Artichaut et Tomate,
Fromage Ail et Fines Herbes, Jambon Blanc Mayonnaise | |
| ○ Nordique 48 pièces : | 68.00 |
| Légumes Grillés, Pastramis, Moutarde Ancienne, Poulet Mayonnaise,
Saumon Fumé | |
| ○ Grappe Raisin 45 pièces : | 99.00 |
| Pâté de Campagne, Mousse de Foie, Jambon Sec, Jambon Blanc,
Fromage Frais Ail et Fines Herbes | |
| ○ Cygne Surprise 48 pièces : | 95.00 |
| Fromage et Bacon, Saumon Fumé, Jambon et Tomates Confites,
Fromage Echalote Pesto | |

Minis Sandwichs

à la pièce

- | | |
|-------------------------------------|------|
| ○ Thon Mayonnaise | 3.00 |
| ○ Tomates Mozzarella | 3.00 |
| ○ Saumon Fumé | 3.00 |
| ○ Poulet au Curry | 3.00 |
| ○ Fromage Frais Ail et Fines Herbes | 3.00 |
| ○ Jambon Beurre | 3.00 |
| ○ Viande Séchée | 3.00 |

Plateaux

par personne

- **Dips de légumes :** 3.00
Sauce Tartare et Cocktail, Carottes, Radis,
Tomates Cerise, Concombre, Céleri-Branche
- **Fromages :** 5.50
Gruyère, Vacherin Fribourgeois, Tête de Moine,
Tomme Vaudoise, Chèvre frais, Pain de Seigle, Noix et Raisins
- **Charcuterie :** 6.50
Jambon Cru et Viande Séchée, Lard Sec, Saucisson Sec
Pain de seigle, Cornichons et Petits Oignons

Bouchées Salées

à la pièce

- Brochette de Tomates Cerise et Billes de Mozzarella, Basilic 3.20
- Brochette de Gambas Sauce Aigre Douce 3.40
- Brochette de Légumes et Tofu 3.50
- Cuillère de Carpaccio de St-Jacques et Huile de Truffe 4.00
- Cuillère de Confit de Canard et Pommes Caramélisées 3.50
- Cuillère Céviché de Daurade et Mangue 4.00
- Blinis au Saumon Fumé, Cottage Cheese 3.80
- Aumônière de Tartare de Saumon 4.00
- Maki de Saumon Gravad-Lax et Avocat 4.00
- Tomate Cocktail au Crabe des Neiges 3.30
- Bruschetta de Tomate et Basilic, Chiffonnade de Jambon Cru 3.60

Gâteaux Apéros

par 100 grammes

- Flutes Torsadées 5.50
- Cacahuètes 4.00
- Chips 3.00

Verrines

à la pièce

- Taboulé Orientale et Menthe Fraiche 3.00
- Caviar d'Aubergine et Pimentos del Pequillos 3.50
- Cocktail de Crevettes, Guacamole et Mangues 3.80
- Pétales de Tomates Confites et Mousse de Chèvre Frais 3.20
- Mousseline de Patates Douce et Poulet au Curry 3.80
- Rillettes de Féra du Léman aux Herbes Folles 3.20
- Gaspacho Andalou 3.00
- Tartare de Légumes au Basilic 3.00
- Gaspacho de Melon et Chips de Jambon Cru 4.20
- Saumon Gravad-Lax à la Vinaigrette Vodka, Effeillé de Fenouil 4.00
- Mousse de Canard sur Pain d'Epices et Gelée d'Airelles 3.50
- Artichauts Barigoule et Tomates Séchées 4.00

Canapés

à la pièce

Froids

3.5 cm de diamètre

- Crevettes 2.50
- Saumon Fumé 2.50
- Foie Gras 3.00
- Salami 2.50
- Jambon Cru 2.50
- Œufs Mayonnaise 2.50
- Chèvre Frais 2.50
- Parfait Foie 2.50

Chauds

à partir de 10 personnes.

○ Minis Feuilletés Salé Chaud Assortis	2.10
○ Minis Ramequins aux Fromages et Poireaux	2.30
○ Croissant au Jambon	2.10
○ Minis Pizza assorties	2.20
○ Rouleau de Printemps Sweet Chili Sauce	3.50
○ Samossa aux Légumes au Curry	3.50
○ Pilon de Poulet Texane	3.80
○ Risotto Crémeux à l'Huile de Truffe et Parmesan	4.00
○ Brochette de Poulet Tajmahal	4.00
○ Brochette de Poulet Yakatori	3.20
○ Cuisses de Grenouilles à la Crème d'Ail	3.50
○ Beignet de Crevette Sauce Aigre Douce	3.50

Minis Sucrieries

à partir de 10 personnes

○ Tartelette aux Fruits de Saison	2.60
○ Tartelette Diverses – Carac, Citron, Amandine	2.30
○ Brochette de Fruits de Saison	2.50
○ Fontaine au Chocolat (Brochette de Fruits Obligatoire avec)	5.00
○ Eclair Mocca, Chocolat, Vanille	2.80
○ Chou à la Crème	2.60
○ Baba au Rhum	3.00
○ Macarons Assortis	3.80

Verrines Diverses

○ Duo de Mousse au Chocolat	3.60
○ Carpaccio d'Ananas	3.80
○ Panna Cotta au Coulis de Fruits Rouges	4.00
○ Salade de Fruits Exotiques et Coulis de Passion	3.80
○ Mousse d'Avocat Sucrée et Coulis Poivron Rouge et Framboise	3.40

Menus

Potages Maison

2 dl par personne

○ Courge	6.00
○ Crème de Châtaignes	7.00
○ Velouté de Champignons	7.00
○ Potage aux 9 Légumes	6.00
○ Bisque de Homard de Grande Tradition	9.00
○ Soupe de Pois Cassés au Lard	6.00
○ Crème Dubarry	6.00
○ Gaspacho Andalou	6.00
○ Soupe de Melon	6.00

Entrées Froides

○ Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Brioche et Chutney de Fruits Secs	18.00
○ Salade Périgourdine Magret Fumé, Gésiers, Foie Gras	19.00
○ Assiette de Saumon Fumé Oignons Rouges, Citron, Grisini	15.00
○ Terrine Campagnarde Salade Verte, Condiments	14.00
○ Salade Mêlée	9.00
○ Cocktail de Crevettes et Guacamole	15.00
○ Cocktail Céleri Rémoulade et Homard	21.00
○ Saumon Bellevue, Mayonnaise	17.00
○ Carpaccio de Bœuf Roquette et Copeaux de Parmesan	18.00
○ Tartare de Daurade à la Mangue	16.00

Entrées Chaudes

- Os à Moelle, Toast et Salade Verte 12.00
- Risotto Crémeux à la Truffe 14.00
- Feuilleté d'Escargot au Beurre d'Ail 16.00
- Vol au Vent de Ris de Veau 21.00
- Poêlée de Champignons Frais 17.00

Viandes

à partir de 10 personnes

- Tournedos de Volaille Farcis aux Champignons 27.00
 - Crème de foie Gras
 - Risoni
 - Légumes de Saison
- Suprême de Pintade aux Mirabelles 25.00
 - Jus de Volaille
 - Ecrasé de Pommes de Terre
 - Légumes de Saison
- Pavé de Rumsteck de Bœuf 29.00
 - Sauce Truffe
 - Pommes de Terre Sautées
 - Légumes de Saison
- Mignon de Porc aux Morilles 29.00
 - Tagliatelles
 - Légumes de Saison
- Rôti de Porc aux Champignons 23.00
 - Gratin Dauphinois
 - Légumes de Saison

- Filet de Bœuf aux 3 Poivres 37.00
 - Pommes Fondantes
 - Légumes de Saison

- Grenadin de veau en Croûte d'Herbes 39.00
 - Crème de Foie Gras
 - Pommes Anna
 - Légumes de Saison

- Pavé de Biche 42.00
 - Sauce Grand-Veneur
 - Nouillettes
 - Légumes Chasse

- Filet d'Agneau en Croûte 37.00
 - Jus au Thym
 - Pommes Sarladaise
 - Légumes du Soleil

Poissons

à partir de 10 personnes

- Filet d'Omble 25.00
 - Sauce Champagne
 - Trilogie de Riz
 - Légumes de Saison

- Daurade Grillée Entière 31.00
 - Sauce au Basilic
 - Pommes de Terre Pitchouline aux Olives
 - Légumes de Saison

- Dos de Cabillaud à la Vapeur 29.00
Sauce Vierge
Ecrasé de Pommes de Terre

Crustacés

- Homard Entier Froid 32.00
Mayonnaise
- Demi Homard Grillé à la Française 39.00
Bisque de Homard
Boulgours aux Légumes
- Noix de St-Jacques au Pain d'Epices 40.00
Jus de Crustacés
Risotto Venere

Fromages

à partir de 10 personnes.

- Déclinaison de 5 pièces différentes 13.00
Gruyère Salé, Chèvre, Brie, Tomme Vaudoise, Roquefort
- Déclinaison de 8 fromages différents 17.00
Gruyère Salé, Chèvre, Brie, Tomme Vaudoise, Vacherin
Tête de Moine, Roquefort, Etivaz

Originalité :

Sanglier à la Broche (de 10 à 50pers = 1000.00 puis 25.-par pers. Suppl.) 1250.00

Pommes de Terre Sautées

Poêlé de Légumes

2 Sauces à Choix

Dessert*à partir de 10 personnes.*

- Entremet Forêt Noire 7.50/port.
- Entremet Framboise
- Opéra Chocolat et Café
- Entremet Caramel et Poire
- Entremet Passion
- Moelleux au Chocolat
- Tiramisu
- New-York Cheese Cake
- Paris Brest

Tartes*à partir de 10 personnes.*

- Tarte aux Poires Bourdaloue 35.00
- Tarte Citron Meringuée 35.00
- Tarte aux Chocolat 35.00
- Flan Pâtissier 35.00
- Tarte aux Fruits à Choix 35.00

Boissons Chaudes*Vaisselle Comprise*

- Café, Espresso, Ristretto 3.00
- Thé et Infusion 3.00
- Chocolat Chaud 3.50
- Vin Chaud (2 dl) 3.00

Pause-Café

- Boissons Chaudes, Croissant, 1dl Jus de Fruits 5.00
- Pain aux Raisins 2.00
- Pain au Chocolat 2.00

Boissons sans alcool

Minérales

<input type="radio"/> Eaux Minérales Gazeuse Calanda 50cl	4.00
<input type="radio"/> Jus d'Orange lt	5.00
<input type="radio"/> Jus Multivitamine	5.00
<input type="radio"/> Coca-Cola lt	5.00
<input type="radio"/> Coca Zéro lt	5.00
<input type="radio"/> Thé Froid Nestea lt	5.00
<input type="radio"/> Thé Froid Pêche Nestea lt	5.00
<input type="radio"/> Romanette Citron lt	5.00

Boissons avec alcool

Bières

<input type="radio"/> Heineken Premium	4.50
<input type="radio"/> Sagres Branca	4.00
<input type="radio"/> Judas Haute Fermentation	6.50
<input type="radio"/> Affligem Double	6.50
<input type="radio"/> Desperados	6.00
<input type="radio"/> Adelscott	6.50
<input type="radio"/> Monteith's IPA	6.50
<input type="radio"/> Monteith's Southern Pale Ale	6.50
<input type="radio"/> Monteith's Summer Ale	6.50
<input type="radio"/> Erdinger Sans Alcool	4.50

Pressions Fût

<input type="radio"/> Eichhof Pression	130.00
<input type="radio"/> Erdinger Blanche	150.00

Cidres

<input type="radio"/> Strongbow Original	5.00
--	------

Carte des Vins Blancs

Aigle

Trois Tours, Chasselas, Celliers du Chablais	29.00
Merveille des Roches, Chasselas, Celliers du Chablais	32.00
Réserve Guisan Grand Cru, Chasselas, Celliers du Chablais	35.00
Les Murailles, Chasselas, H. Badoux	42.00
Crand Clos Aimond, Chasselas, C. & M. Martin	38.00
Pinot Gris, O. Christinat	30.00
Clos de Beauregard, Chasselas, M. Bacca	49.00
Clos du Paradis, Propriété Veillon, Chasselas	42.00
Lettre de Noblesse, Viognier, H. Badoux	52.00

Ollon

Chasselas, S. Borter	33.00
Domaine Grange Volet, Chasselas, H. Badoux	34.00
Blanc de Noir, Pinot Noir, Maison du Léopard	36.00
Combaz-Gelin, Chasselas, O. Christinat	32.00

Bex

Le Luissalet, Chardonnay, W.&N. Deladoëy	26.00
Luissalet, Réserve Blanche,	50.00
Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot blanc élevé en barrique	

Yvorne

L'Ouille Premier Grand Cru, Chasselas, Famille Deladoëy	58.00
Clos du Rocher Grand Cru, Chasselas, Obrist	50.00
Les Glariers, Perréaz	29.00
Terra Diva, Coteaux du Chablais, Chasselas, P.Gex	37.00

Vaud

Sauvignon Blanc du Chablais, Maison du Lézard	40.00
Badoux 1908, H. Badoux	29.00
Cure d'Attalens Grand Cru, Lavaux, Obrist	40.00
Dézaley Grand Cru « Les Egralets », Lavaux, Obrist	49.00

Valais

Mont-Fleuri, Johannisberg, C. Bonvin	36.00
Johannisberg, Imesch	35.00
Petite Arvine, Imesch	48.00
Muscat Domaine Ollon, Domaines Rouvinez	36.00
Primus Classicus, Fendant du Valais, Caves Orsat	31.00

Etranger

Sauternes Villefranche, France	54.00
Monbazillac Haute-Fonrousse	32.00

Vins Rosés

Vaud

Badoux 1908, H. Badoux	29.00
Cuvée E.Obrist N°1, Obrist	35.00
La Vilya, Celliers du Chablais	16.00

Carte des Vins Rouges

Aigle

Le Souverain, Pinot-Gamay, Celliers du Chablais	32.00
Gamay, Celliers du Chablais	35.00
Pinot Noir Barrique, Celliers du Chablais	44.00
Aigle Grand Cru, Pinot-Gamaret, C. & M. Martin	50.00
Clos de Beauregard, Syrah, M. Bacca	51.00
Les Murailles, H. Badoux	46.00
Le Bec d'Aigle, Pinot-Gamay, Borloz	32.00

Yvorne

Pot du Capitaine, Obrist	20.00
L'Ouille Rouge Grand Cru, Famille Deladoey	59.00
Sous l'Eglise, Pinot Noir, J-P Perréaz	29.00
Bel-Honneur, H. Badoux	42.00
Terra Diva, Assemblage de cépages rouges, Gex	49.00
Lettre de Noblesse, Pinot Noir, H.Badoux	

Ollon

Mondeuse de St-Triphon, Domaine Baud-Bel	38.00
Rubis Noir, AVO	42.00
Merlot, O. Christinat	56.00
Lo Mariadzo, Merlot-Syrah-Cabernet Franc-Gamay, O. Christinat	43.00
Domaine Grange Volet, Chasselas, H. Badoux	39.00

Bex

Gamaret, S. Borter	42.00
Galotta, Deladoëy	30.00

Vaud

Le Léopard Rouge du Chablais, H. Badoux 35.00

Valais

Clos du Château, Pinot-Merlot, C. Bonvin 36.00

Dôle de Sion Grand Carré, C. Bonvin 30.00

Cornalin, C. Bonvin 51.00

Primus Classicus, Humagne, Caves Orsat 38.00

Primus Classicus, Syrah, Caves Orsat 38.00

Château Lichten, Domaines Rouvinez 51.00

Le Tourmentin, Assemblage Rouge Foudre, Domaines Rouvinez 59.00

Diolinoir, M. Gay 39.00

Vins des Chevaliers, Pinot Noir, Salquenen 32.00

Etranger

Chambolle-Musigny, Bourgogne-France, Martenot 65.00

Mouton Cadet, Bordeaux-France 32.00

Esprit de Clocher, Pomerol, Bordeaux-France 62.00

Château Haut Beauséjour, St-Estèphe-France 69.00

Les Pagodes de Cos, St-Estèphe-France 79.00

Clos de l'Oratoire, Châteauneuf du Pape-France 69.00

Brunello di Montalcino, Italie 45.00

Cannanau di Sardegna, Italie 35.00

Pian di Mancina, Réserve de La Croix Blanche 32.00

Spiritueux

Apéritifs

5.00

○ Campari	23%	4cl
○ Martini	17%	4cl
○ Noilly Prat	18%	4cl
○ Pastis 51	45%	2cl
○ Ricard	45%	2cl
○ Suze	20%	4cl
○ Cynar	16.5%	4cl
○ Bitter Diablerets	18%	4cl
○ Porto	20%	4cl

Digestifs

6.00

○ Armagnac	40%	2cl
○ Calvados	40%	2cl
○ Cognac	40%	2cl
○ Fernet Branca	42%	4cl
○ Grappa	40%	2cl
○ Williamine	43%	2cl
○ Abricotine	43%	2cl
○ Pomme	40%	2cl
○ Framboise	43%	2cl
○ Vieille Prune	41%	2cl
○ Limoncello	25%	2cl
○ Grand-Marnier	40%	2cl

Spiritueux

8.00

<input type="radio"/> Smirnoff Ice	5%	33cl
<input type="radio"/> Gin Gordon	40%	4cl
<input type="radio"/> Sambuca	38%	2cl
<input type="radio"/> Jaggermeister	35%	4cl
<input type="radio"/> Jack Daniel's Honey	35%	4cl
<input type="radio"/> Jack Daniel's n°7	40%	4cl
<input type="radio"/> Malibu	21%	4cl
<input type="radio"/> Get27	21%	4cl
<input type="radio"/> Bailey's	17%	4cl
<input type="radio"/> Amaretto	28%	4cl
<input type="radio"/> Passoa	20%	4cl
<input type="radio"/> Soho	24%	4cl
<input type="radio"/> Xuxu	15%	2cl
<input type="radio"/> Smirnoff	40%	4cl
<input type="radio"/> Bacardi	40%	4cl
<input type="radio"/> Tequila	38%	4cl
<input type="radio"/> Trojka Couleur	20%	4cl
<input type="radio"/> J&B	40%	4cl

Cocktails

12.00

- Mojito
- Caïpirinhia
- Pina Colada
- Sex On The Beach
- Pink Paradise
- Bloody Mary
- Cosmopolitan
- Daïkiri

Les conditions générales font partie intégrante de nos accords

Nos prix

S'entendent à l'emporter depuis Aigle

Tva 2.5 ou 8 % incluse

Frais annexes

- Livraison « minimum 50.00 » rayon de 10 km autour d'Aigle
- Fr. 0.70 ct de supplément par km

Frais de personnel

- Cuisinier : Fr. 45.00 par heure
- Serveur : Fr. 40.00 par heure
- Les heures après minuit sont majorées de 25 %
- Les heures s'entendent départ et arrivée d'Aigle

Matériel

- Nous pouvons vous fournir tout le matériel et le nappage nécessaire, les prix sont sur demande et en fonction de vos besoins

Facturation et paiement

- 40 % du montant final à la commande
- Solde à la livraison
- Dès 50 personnes, un contrat traiteur sera signé,
- Le nombre de convives confirmés 7 jours avant servira de base à la facturation

Frais d'annulation

- 10 jours avant : sans frais
- Jusqu'à trois jours : 50% du montant total
- Moins de trois jours : 100 % du montant total

Elimination des déchets

- A charge du client