



PROPOSITIONS TRAITEUR

SUGGESTIONS DE FÊTE

A L'EMPORTER

Suggestions valables du 20 au 31 décembre

BTB - Votre traiteur valaisan

www.btb.swiss / info@btb.swiss / 027/783.12.29

Apéritif de fête

* * *

La paupiette de viande séchée maison
La foccacia aux oignons confits, rucola et huile de truffe
Le mini pâté en croûte maison
La crevette, sauce cocktail et mini vol au vent
Les rillettes de lapin au foie gras de canard et noisettes
Une tartine de roastbeef, sauce tartare
Le petit chou salé, mousse de foie gras et magret de canard fumé
Le sérac de la laiterie d'Orsières, fruits secs et miel du Val Ferret
Le blinis de tartare de thon rouge, coriandre, gingembre, ciboulette

Fr. 15.-

www.btb.swiss - info@btb.swiss - 027/783.12.29

Les entrées

* * *

La verrine de ceviche de daurade et loup de mer aux fruits de la passion

-

*Huile d'olive vierge, jus de citron, aneth, sel, poivre, moutarde, vodka,
fruits de la passion, daurade et loup de mer*

Fr. 7.- par personne

Le duo de sérac & boeuf en verrine

-

S rac de vache de la laiterie d'Orsières, crème, roastbeef, thym, ail, pain

Fr. 7.- par personne

Le plateau terre & mer

-

*Saumon gravlax, saumon fumé, terrine de foie gras de canard des Landes,
le tout fait maison dans nos locaux*

Fr. 12.- par personne

www.btb.swiss - info@btb.swiss - 027/783.12.29

Les plats

* * *

La traditionnelle dinde farcie

-

Farce de veau, pommes, marrons, pistaches ou truffe
Fr. 25.- sans truffe / Fr. 30.- avec truffe par personne

Le filet de boeuf "Wellington" BTB

-

Champignons, foie gras, jambon, porc, veau, cognac, oeufs, beurre, farine, margarine, huile de tournesol, sel, poivre, épices

Fr. 35.- par personne

La pièce de veau cuite à basse température

Fr. 32.- par personne

Le suprême de pintade rôti sur peau en cuisson lente

Fr. 22.-

Gartinures à choix comprises dans le prix

-

Fine ratatouille niçoise

Fagots de haricots au lard fumé

Gratin de pommes de terre à la crème

Pommes de terre grenailles sautées aux herbes

Sauces à choix

Jus de viande - compris dans le prix

Sauce aux morilles - +3.- par personne

Sauce aux truffes - +6.- par personne

Le buffet froid de fête

La terrine de foie gras de canard des Landes, pain d'épices moelleux
La terrine de campagne au johannisberg et raisins secs, seigle aux fruits secs
Le mini pâté en croûte maison volaille & veau

Le ceviche de daurade et loup de mer aux fruits de la passion
Les crevettes géantes marinées à la vanille, menthe et citron vert
Le pavé de saumon "Bellevue" & saumon mariné façon gravlax

La farandole de viandes froides
Roast-beef, contre-filet de porc, longe de veau, tataki de cerf
Magret de canard fumé, rillettes de lapin, filet de dinde fumée
Salade de carottes, salade mêlée, taboulé de quinoa, marinère de fenouil
Assortiment de pains, carrousel de sauces

Verrine de mousse au chocolat et son crémeux caramel
Une déclinaison autour de la pomme
Buche glacée artisanale du Valais

*

Fr. 48.-

www.btb.swiss - info@btb.swiss - 027/783.12.29

Fromages & Desserts

Plateau de fromages de la Laiterie d'Orsières

Raclette, Mi-gras, Vieux, Tomme du Clocher, Tomme Via-Francigena, Rebibes

Pain de seigle, noix, raisins

Fr. 6.- par personne

Verrine de mousse au chocolat et son crémeux caramel

Fr. 7.- par personne

Une déclinaison autour de la pomme en verrine

Fr. 7.- par personne

La bûche glacée artisanale (pour 4 personne)

Pistache&chocolat

Ou

Vanille & framboise sur lit de meringue

Ou

Café & straciatella

Fr. 7.- par personne

www.btb.swiss - info@btb.swiss - 027/783.12.29