

Le service traiteur

PpC

PpC comme *Petits pois Carottes*



Le service traiteur PpC



est ravi de mettre son savoir-faire unique au service de vos événements.

Notre cuisine favorise les produits locaux et de saison soigneusement sélectionnés pour votre plus grand plaisir. Forts de notre expérience dans la restauration gastronomique, nous garantissons une exécution maison et une présentation raffinée de nos différents menus.

Le service traiteur PpC propose également une équipe de salle afin d'assurer un accueil chaleureux et un service de qualité.

La cave des Bernunes est notre partenaire exclusif, mais vous pouvez retrouver l'équipe du PpC et ses plats de qualité à Conthey au restaurant Petits Pois Carottes*.

Avec nos salutations gourmandes.

Emmanuel Beuchat
Chef du Restaurant
Petits pois Carottes

Petits pois Carottes
CAFÉ RESTAURANT

Restaurant
Petits pois Carottes
Route des Rottes 29
1964 Conthey
027 346 07 12
www.orif.ch

*Le restaurant Petits pois Carottes permet à des jeunes de suivre une formation spécialisée dans les professions de la restauration. Il est géré par l'Orif Sion.

Nos menus

Notre équipe compose pour vous des menus mêlant **originalité et saveurs**, dressés harmonieusement et répondant à votre budget.

Si vous ne trouvez pas votre bonheur parmi ce choix, n'hésitez pas à nous solliciter et nous vous ferons volontiers d'autres propositions sur mesure.

Soucieux de votre santé? Nous réalisons, si vous le souhaitez, des plats **sans gluten, sans lactose ou végétariens**.



Menus saisonniers 6.

Printanier

Estival

Du Chasseur

Hivernal

Menus d'ici et d'ailleurs 8.

Saveurs d'Afrique

Saveurs thaï

Bressan

13 étoiles

Menus tradition 10.

Le traditionnel

Du marché

Le classique

Gourmand

Menus Bien-être 12.

De la mer

Du lac

Végétalien

Végétarien

Conditions générales 14.

MENUS SAISONNIERS

MENU PRINTANIER 47.-

Jeunes pousses de salade au balsamique et leurs surprises de Parme, tuile de Parmesan

Araignées de veau servies sur un risotto carnaroli aux asperges, sauce Marsala

Croûte briochée aux fraises et à la rhubarbe

MENU ESTIVAL 57.-

Ceviche de dorade au citron vert, radis croquants et pousses d'épinards

Entrecôte de bœuf cuite en basse température, sauce vanille-poivre noir

Risotto d'épeautre au parmesan Régiano et légumes glacés

Mousse glacée à la fée verte servie dans une soupe de petits fruits rouges



MENU DU CHASSEUR 55.-

Terrine de marccassin, chutney poire-miel épicé et bouquet de rampon

Civet de chamois et sa garniture grand-mère

OU

Emincé de chevreuil à la crème de bolets

Spaetzli aux noisettes et garnitures chasse (choux-rouge braisé aux marrons, choux de Bruxelles, pommes à la compotée d'airelles et poire à la vanille)

Figue pochée au Porto rouge et glace au pain d'épices

MENU HIVERNAL 59.-

Bouchée à la reine (feuilleté garni de ris et quenelles de veau, sots-l'y-laisse et d'une sauce suprême)

Entrecôte de cerf sauce poivrade à l'épine vinette

Polenta bramata crémeuse et panais confits aux fines herbes

Tarte tiède sablée aux pommes, coulis de caramel au beurre salé et glace à la cannelle



MENUS D'ICI ET D'AILLEURS

MENU «SAVEURS D'AFRIQUE» 46.-

Salade Méchouia (salade de poivrons, tomates et thon légèrement pimentée)

Angela Holba (émincé de bœuf épicé servi avec une crêpe de maïs, une sauce fenugrec et une sauce yaourt pimentée à part)

Carpaccio d'ananas, sorbet noix de coco et son sirop de menthe

MENU «SAVEURS THAÏ» 50.-

Petite salade à la mangue et gambas marinées, vinaigrette aux graines de sésame

Suprême de pintade en croûte de coco, sauce au curry rouge et citronnelle

Riz basmati et sauté de légumes thaï

Bavarois aux fruits de la passion coulis de chocolat extra noir



MENU BRESSAN 52.-

Crème brûlée au foie gras et épices

Cuisse de poulet de ferme farcie aux morilles,
tagliatelles de blé dur et de légumes

Tartelette au quemeau et sorbet chocolat amer



MENU « 13 ÉTOILES » 85.-

Carpaccio de viande séchée et rebibes d'alpage

Feuilleté d'asperges aux champignons et leur mousse

Sorbet arrosé Williams

Entrecôte de bœuf d'Hérens, sauce Cornalin et lard sec

Galettes de pommes de terre aux herbes de la région

Tomate cœur de bœuf en steak

Nage d'abricots à la verveine



MENUS TRADITION

MENU LE TRADITIONNEL 40.-

Laitue iceberg et filets d'oranges, vinaigrette au même parfum

Bœuf bourguignon et sa garniture grand-mère

Mousseline de pommes de terre
Carottes Vichy

Mousse au chocolat et coulis de framboises

MENU DU MARCHÉ 43.-

Quiche aux poireaux et lardons

Magret de canard à l'orange

Pomme darphin
Emincé de poireaux en cachette

Macédoine de fruits frais et sorbet

MENU LE CLASSIQUE 45.-

Salade de doucette, lardons, œufs et croûtons

Aiguillette de bœuf en roastbeef, sauce béarnaise

Tagliatelles de blé dur

Jardinière de légumes du moment

Cygne glacé façon Danemark

MENU GOURMAND 44.-

Salade gourmande (salade de doucette assaisonnée de balsamique et huile d'olive, copeaux de foie gras, tranches de magret fumé maison et gésiers confits)

Joues de porc confites à la sauge

Pressée de pommes de terre aux carottes

Brocolis aux pignons

Riz au lait coulis de framboises et crumble de spéculos



MENUS BIEN-ÊTRE

MENU DE LA MER 48.-

Rillettes de saumon frais et fumé, toasts et mousse de raifort à l'aneth

Filet de dorade royale soufflé à la vanille

sur un lit de julienne de courgettes

Pommes de terre Vitelotte

Bavarois au chocolat, petits fruits et sorbets de saison

MENU DU LAC 55.-

Filets de perche à l'escabèche safranée et fenouil

Ombre chevalier à la mousse d'agrumes

Pommes grenailles vapeur et jardinière de légumes

La tentation d'Eve

(compote de pommes surmontée d'un biscuit aux amandes servi tiède)



MENU VÉGÉTALIEN 38.-

Duo de pamplemousses rafraichis à la menthe poivrée

Couscous de légumes, coriandre fraîche et sauce harissa

Gaspacho de petits fruits rouges et granité basilic

MENU VÉGÉTARIEN 40.-

Millefeuille de ratatouille confite au basilic et parmesan, coulis de balsamique

Risotto d'épeautre et galette d'avoine aux légumes

Crème flambée au Carambar



CONDITIONS GÉNÉRALES

LES PRIX MENTIONNÉS COMPRENNENT :

- Le déplacement de la brigade de cuisine
- Les heures de travail des cuisiniers
- Des menus libellés, imprimés et placés sur les tables si vous le souhaitez
- TVA incluse (8%)

LES PRIX NE COMPRENNENT PAS :

- Toutes les boissons (à regarder avec la cave des Bernunes)
- La vaisselle, qui sera facturée en sus à raison de 50ct l'article
- Le personnel de service, facturé selon le tarif ci-dessous :
 - 30 à 50 convives : Fr 90.- de l'heure
 - 50 à 70 convives : Fr 110.- de l'heure
 - 70 à 90 convives : Fr 130.- de l'heure
 - 90 à 120 convives : Fr 150.- de l'heure

ACCOMPTE & PAIEMENT

Un acompte de 10% du prix du menu vous sera demandé. Facturation envoyée avec conditions de paiement dans les 30 jours.

NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION

- La mise en place de la salle est comprise dans la location et est assurée par la Cave de Bernunes;
- Un nombre minimum de 30 convives doit être atteint ainsi qu'un montant de Fr 1200.- uniquement pour le menu;
- Une confirmation du nombre de personnes vous sera demandée au minimum six jours avant la date de votre manifestation;
- En cas d'annulation moins de six jours à l'avance, la totalité des prestations engagées seront facturées;
- Le jour de la manifestation, la totalité des menus commandés vous seront facturés. Une marge d'erreur de 5% est tolérée.



© Orif juin 2016
Graphisme & photographies
Laurent Kobi, Service communication Orif
Impression
Marc Indermühle, Orif Morges

Le service traiteur

PpC

PpC comme *Petits pois Carottes*

Restaurant
Petits pois Carottes
Route des Rottes 29
1964 Conthey
027 346 07 12

www.orif.ch