



BRUNCH du dimanche 43,00 Chf par pers
Nappage noir pour les buffets, serviettes vertes

Nombre de convives	entre 20 à 30 personnes
Le déroulement de l'événement	11h00 à 20h00
Et le lieu	Le Caveau d'Yverne
Les dates	le 19 juin 2016 et 14 août 2016

Le 19 juin 2016

*Le panier du boulanger avec des viennoiseries, tresse, cuchaule
et pains rustiques*

*Les confitures « maison », miel artisanal
et miel de bourgeons de sapin des Plans-sur-Bex*

Les oeufs de la ferme à la coque

La crème à l'ail des ours

Le buffet de salades aux légumes frais

La palette de fromages régionaux

Nos terrines et charcuterie artisanale

Le jambon à la broche glacé au vin cuit

Et son gratin de pommes de terre

Les moutardes de l'huilerie de Sévery

Le buffet de nos douceurs de saison



Le Pont
Traiteur

Le 14 août 2016

*Le panier du boulanger avec des viennoiseries, tresse, cuchaule
et pains rustiques*

*Les confitures « maison », miel artisanal
et miel de bourgeons de sapin des Plans-sur-Bex*

Les oeufs de la ferme à la coque

La crème aux orties

Le buffet de salades aux légumes frais

La palette de fromages régionaux

Nos terrines et charcuterie artisanale

Le jambon à la broche glacé au miel

Et son gratin de pommes de terre

Les moutardes de l'huilerie de Sévery

Le buffet de nos douceurs de saison

Ces propositions sont une base au dialogue pour créer votre événement sur mesure.
Toute notre équipe est à votre disposition pour le façonner de manière personnalisée et pour toute demande ou souhait.

Vos personnes de contact

pont.de.nant@gmail.com

Sylvie Berger 079/ 357 25 82 maître d'hôtel

David Berger 079/ 228 75 67 Chef de cuisine

www.lepont-traiteur.ch

www.facebook.com/leponttraiteurforz

NOUVEAU :

« Chef à domicile »

« Atelier de cuisine »

« C'est moi qui l'ai fait ! » (service livraison à domicile)

Je vous prie de croire, Madame, à mes meilleures salutations.

Sylvie Berger