



LES 2 CHEFS

VOTRE TRAITEUR EN VALAIS



Propositions de menus Traiteur

Printemps - Été 2024

(Valable de fin Mars à fin septembre, selon le marché)



Prix Hors TVA

2.6% pour les formules à l'emporter ou en livraison sans service

8.1% pour les formules avec service sur place



Dès 100 personnes, prix spéciaux sur demande

Nous attachons une importance particulière à la qualité et à la provenance de nos produits. Tous les mets que vous trouverez dans cette carte sont fabriqués par nos soins dans notre cuisine à partir de produits bruts.

Nos fournisseurs sont soigneusement sélectionnés et assurent chaque jour notre approvisionnement en produit frais

Les viandes de bœuf, veau, porc et les volailles sont de provenance Suisse et issue d'exploitations labellisées IP-Suisse, ceci afin de vous assurer une qualité optimale.

Provenance des viandes :

- Bœuf, veau, porc, volaille : **SUISSE uniquement.**
- Foie gras, caille, lapin, canard : **France**

Provenance des poissons :

- Saumon (**Ecosse**), truite de mer (**élevage**) : **Norvège.**
- Thon « Friend of the sea » (**sauvage**) : **Philippines.**
- Gambas (**sauvage/élevage**) : **Madagascar/Nigeria.**
- Féra/Perches : **Suisse**

Table des matières :

Les menus	pages 3 à 6
La carte	pages 7 à 10
Informations complémentaires et location de matériel	page 11
Nos conditions générales traiteur	page 12-13



Les menus :

Menu ①

Bouquet de salades printanières aux asperges, lardons, croûtons
et œuf dur mimosa, vinaigrette italienne

Carré de porc rôti au romarin, sauce moutarde à l'ancienne
Pommes de terre nouvelles rissolées et légumes du marché

Biscuit financier à la rhubarbe et mousse aux fraises

Prix : 39.-/pers.

Menu ②

Terrine de campagne maison, confit d'oignon au balsamique et crudités de saison

Brochette de noix de Saint Jacques poêlée aux sésames,
sauce au curry doux, riz jasmin et tombé de fenouil

Verrine de fraises du Valais marinée au citron vert et crumble de spéculoos

Prix : 51.-/pers.





LES 2 CHEFS

VOTRE TRAITEUR EN VALAIS



Le Menu conviviale !

Menu ③

Bouchées apéritives :

Toast de tartare de bœuf au pesto de basilic et pignon de pins grillés
Oeufs durs façon mimosa, pointe d'asperge et magret de canard fumé
Cœur de thon rouge mi cuit aux sésames, guacamole d'avocat épicé
Cupcake au jambon cru et au pesto d'ail des ours
Dips de légumes croquants et sauce au curry doux
Sablé au parmesan, tapenade d'olive et tomate séchée
Mini brioche au citron et féra fumée

Plat :

Filet mignon de porc en manteau de lard fumé, sauce crémeuse aux morilles
Gratin de pomme de terre à l'ail des ours et légumes du marché

Bouchées sucrées :

Madeleine à la rhubarbe et mousse à la vanille
Mousse de fraises du Valais et crumble de spéculoos
Brownies au chocolat et aux noix de pécan, chantilly à la pistache
Macaron au caramel et fleur de sel

Prix : 59.-/pers.





LES 2 CHEFS

VOTRE TRAITEUR EN VALAIS



Menu ④

Tartare de saumon frais aux pommes et au citron vert
Bouquet de salade et vinaigrette italienne

Suprême de volaille fermière farci aux morilles, sauce crémeuse au vin jaune
Galette de risotto croustillante et légumes du marché

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (3 sortes)
Pain de seigle et garniture

Vacherin glacé aux fruits rouges et à la fève de tonka
Meringue croustillante

Prix : 64.-/pers.

Menu ⑤

Terrine de foie gras de canard et chutney de fruits secs
Mini Baguette croustillante aux céréales et bouquet de salade

Crème d'asperges blanches au jambon cru du Valais et aux noisettes torréfiées

Filet de veau en cuisson basse température, croûte au parmesan, jus au thym.
Galette de polenta aux olives et aux tomates séchées et légumes du marché

Salade de fruits de saison et baba au Calvalais

Prix : 73.-/pers.





LES 2 CHEFS

VOTRE TRAITEUR EN VALAIS

Menu ⑥

Carpaccio de thon rouge mi- cuit au sésame et crème d'avocat épicé,
bouquet de salade et vinaigrette Italienne

Asperges blanches du Valais tièdes, jambon cru VS et mayonnaise « allégée » à la ciboulette

Filet de bœuf grillé cuisson basse température,
beurre maison, compression de pommes de terre et légumes du marché

Sablé breton au cacao, crème légère à la pistache et fruits rouges

Prix : 81.-/pers.



L'assortiment de Pain

- Pain coupé en tranche **1.20.-/pers**
- Assortiment de petits ballons de pains (blancs, céréales, campagne, graines) **1.90.-/pers**



La carte :

Les entrées froides :

- Carpaccio de bœuf au pesto de basilic et copeaux de parmesan et pignons de pins grillés bouquet de salade et vinaigrette Italienne **17.-**
- Carpaccio de thon rouge mi- cuit au sésame et crème d'avocat épicé, bouquet de salade **17.-**
- Tartare de bœuf « Le classique » à la moutarde à l'ancienne, bouquet de salade **15.-**
- Tartare de saumon frais aux pommes et au citron vert, bouquet de salade **15.-**
- Tartare de thon rouge au saveurs Thaï, salade d'algue wakamé et bouquet de salade **17.-**
- Terrine de campagne maison, confit d'oignon au balsamique et crudités de saison **13.-**
- Terrine de foie gras de canard et chutney de fruits secs, mini Baguette croustillante aux céréales et bouquet de salade **18.-**
- Bouquet de salades printanières aux asperges, lardons, croûtons et œuf dur mimosa, vinaigrette italienne **11.-**
- Taboulé de quinoa aux légumes du soleil, gambas marinées au curry et au gingembre **15.-**
- Opéra de saumon fumé au fromage frais au basilic, chips de seigle et bouquet de salade **15.-**
- Assortiment de crudités de saison et graines torrifiées **8.-**

Assortiment de bouchées et verrines salées : voir nos propositions de cocktails dînatoires





LES 2 CHEFS

VOTRE TRAITEUR EN VALAIS



Les entrées chaudes :

- Crème d'asperges blanches au jambon cru du Valais et noisettes torrifiées **10.-**
- Tartelette aux légumes du soleil, fromage de chèvre et olives noires, bouquet de salade et vinaigrette Italienne **10.-**
- Asperges blanches du Valais tièdes, jambon cru VS et mayonnaise « allégée » à la ciboulette **17.-**
- Feuilleté de ris de veau aux morilles **18.-**
- Cassolette de noix de Saint Jacques, tombée de fenouil et sauce à l'orange **18.-**

Les poissons :

- Filet de rouget rôti sur peau, risotto croustillant, sauce homardine et fondue de poireau safranée **27.-**
- Filet de daurade poêlée, sauce vierge petits pois et tomates, écrasé de pomme de terre violette à l'ail confit **25.-**
- Dodine de limande sole cuit vapeur, beurre blanc à l'estragon, écrasé de pommes de terre et légumes du marché **28.-**
- Brochette de noix de Saint Jacques poêlée aux sésames, sauce au curry doux, riz jasmin et tombé de fenouil **29.-**

Les plats végétariens :



- Chili végétarien aux légumes et haricots rouges, riz basmati **17.-**
- Couscous de quinoa aux légumes du soleil, pois chiches et lait de coco épicé **19.-**
- Steak haché végétal maison aux haricots rouges et aux épices, sauce au curry doux, pommes de terre grenailles poêlées et légumes du marché **21.-**
- Rösti de pommes de terre aux champignons et ail confit **17.-**





LES 2 CHEFS

VOTRE TRAITEUR EN VALAIS



Les viandes :

- Sauté de veau aux tomates séchées et aux olives, polenta dorée au parmesan et légumes du marché **22.-**
- Minute de bœuf au paprika, poivrons et champignons (façon stroganoff)
Mousseline de pomme de terre et légumes du marché **29.-**
- Émincé de poulet au curry et lait de coco, riz basmati aux petits légumes **17.-**
- Carré de porc rôti au romarin, sauce aux poivres, pommes de terre grenailles rissolées et légumes du marché **19.-**
- Filet mignon de porc en manteau de lard fumé, sauce crémeuse aux morilles
gratin de pomme de terre à l'ail des ours et légumes du marché **29.-**
- Suprême de volaille fermière farci aux morilles, sauce crémeuse au vin jaune
pommes de terre nouvelles rissolées et légumes du marché **30.-**
- Ballotine de caille désossée puis farcie au foie gras et aux champignons, jus au thym
Risotto croquant et légumes du marché **32.-**
- Filet de veau en cuisson basse température, croûte au parmesan, jus au thym.
galette de polenta aux olives et aux tomates séchées et légumes du marché **34.-**
- Souris d'agneau d'Irlande cuite 12heures aux épices du soleil, couscous de fruits secs **32.-**
- Filet de bœuf grillé cuisson basse température, beurre maison, compression de pommes de terre et légumes du marché **36.-**

Les fondues :

Les fondues sont accompagnées d'un bouillon infusé, riz aux légumes, salades (salade verte et 2 crudités) et d'un trio de sauce maison

	200gr	300gr
• Bœuf (rumsteack)	29.-	36.-
• Bœuf/dinde	29.-	36.-
• Fondue de bœuf mariné aux herbes et au vin rouge (type Glareyarde)	33.-	40.-
• Fondue « terre & Mer » Bœuf/dinde/saumon/crevette (bouillon Thai)	29.-	36.-





LES 2 CHEFS

VOTRE TRAITEUR EN VALAIS



Le fromage :

- Assiette de fromages affinés de la région (3 sortes), pain de seigle et garniture **10.-**
- Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (5 sortes), pain de seigle et garniture **14.-**

Les desserts :

- Biscuit financier à la rhubarbe et mousse aux fraises **9.-**
- Tiramisu à la rhubarbe et à la vanille **9.-**
- Opéra léger au chocolat noir « Grand Cru » et à la pistache **11.-**
- Panna cotta au lait de coco et compote de fraise à la vanille **9.-**
- Fraises du Valais marinée au citron vert et crumble de spéculoos **9.-**
- Salade de fruits de saison et baba au Calvalais **11.-**
- Sablé breton au cacao, crème légère à la pistache et fruits rouges **11.-**
- Vacherin glacé aux fruits rouges et à la fève de tonka **9.-**

Gâteaux d'anniversaire, baptême, mariage, etc.... Sur demande **6.-**

Assortiment de bouchées et verrine sucrées : voir nos propositions de cocktails dînatoires
4 pièces **10.-**

Par exemple : Madeleine à la rhubarbe et mousse à la vanille / Mousse de fraises du Valais et crumble de spéculoos / Brownies au chocolat et aux noix de pécan, chantilly à la pistache / Macaron au citron vert et aux framboises





LES 2 CHEFS

VOTRE TRAITEUR EN VALAIS



Informations complémentaires :

Les prix indiqués s'entendent par personne, sans personnel de service, sans personnel de cuisine et hors frais de livraison.

Nous pouvons également fournir les prestations suivantes : TVA 8.1 % incluse

Personnel de service : 41.-/heure (+9.- après minuit)

Personnel de cuisine : 48.60.-/heure (+9.- après minuit)

Nappage : Dressage de la table, nappes et serviettes en tissu : 5.-/pers.

Nappage buffet : nappage des tables de buffet 6.90.-/nappe (150x250), (Table 180X80)

Accord mets et vins : sur demande nous réalisons des accords mets et vins de qualités

Vins et minérales : Propositions sur demande

Location d'assiettes et couverts : 0.70.-/pce (nettoyage inclus, hors frais de livraison)

Location de verre à vin et verre à eau : 0.70.-/pce (nettoyage inclus, hors frais de livraison)

Location de chaffing dish (bain-marie) : 15.-/pce

Location de table haute mange-debout + housse et nappe blanche : 25.-/pce

Location de table de buffet (200X80) : 16.-/pce (hors frais de livraison)





4

Conditions générales traiteur

Réservation :

Le délai pour une réservation est de minimum 8 jours et selon nos disponibilités. Le client recevra une confirmation par e-mail stipulant la nature du service proposé ainsi que les conditions générales de vente.

Nombre de participants :

Le nombre de personne définitif doit être confirmé par e-mail à info@les2chefs.ch ou par téléphone au 079/678.09.97, au plus tard 7 jours avant la manifestation. Sans quoi, le dernier nombre de convives devisés ou annoncé servira de facturation.

Personnel de service :

Les frais de personnel pour la mise en place, le service ainsi que le rangement et le nettoyage est de :

Fr. 41.-/heure pour serveur/serveuse et cuisiniers

Fr. 48.60.-/heure pour les 2 chefs.

Fr. 48.60.-/heure pour un maître d'hôtel

Un supplément de Fr. 9.- (par heure) sera facturé après 24h00

[Les 2 chefs Sàrl](#) est le seul habilité à décider du nombre de personne à engager afin de garantir un service de qualité.

Confirmation de l'événement, arrhes et paiement :

Les prix sont en francs suisses et s'entendent par personne.

L'envoi de l'offre ne tient pas lieu de réservation. Votre commande devient effective uniquement par retour de l'offre ainsi que les conditions générales, signés avec la mention «Lu et Approuvé». Nous demandons aussi le versement des arrhes équivalant à 50% du montant total du devis.

Le solde est payable à 10 jours nets et sans escompte dès réception de la facture finale.

La taxe sur la valeur ajoutée (TVA) :

2,60% sur la nourriture et les boissons sans alcool

8,10% sur le transport, matériel et les boissons alcoolisées

8,10% sur totalité si nous fournissons des prestations de service

Annulation de réservation :

Après confirmation de l'événement, une indemnité vous sera réclamée en cas d'annulation, selon les conditions suivantes :

Moins de 60 jours précédents l'évènement : 150.- de frais administratifs

Moins de 30 jours précédents l'évènement : paiement de 25% du devis

Moins de 15 jours précédents l'évènement : paiement de 50% du devis

Moins de 7 jours précédents l'évènement: paiement de 75% du devis

Au-delà la facture est due en totalité



LES 2 CHEFS

VOTRE TRAITEUR EN VALAIS

Matériel :

Le client s'engage à rendre le matériel mis à sa disposition dans le même état qu'il lui a été livré. Les mets, le matériel et le personnel sont transportés aux risques et périls du service traiteur **les 2 chefs Sàrl**. Tous les dégâts et pertes de notre matériel survenus sur le lieu de la manifestation et causés par le client seront facturés à la valeur à neuf. Le service traiteur **les 2 chefs Sàrl** n'est pas responsable pour les dommages causés aux appareils de cuisine mis à disposition par le client et utilisés lors de la manifestation. **Les 2 chefs** traiteur n'est pas responsable pour les pertes et disparitions de matériel mis à disposition par le client à moins qu'un inventaire n'ait été établi au préalable et signé par les deux parties.

Mise en place :

L'installation du buffet se fait dans l'heure qui précède l'événement.

Le matériel (plats, bacs, saladiers, supports de présentation et conteneurs ect..) est récupéré le lendemain selon entente avec l'organisateur de l'événement. Il doit être restitué propre, dans le cas contraire le nettoyage sera facturé 30.-/heure. La mise en place des tables, nappes, serviettes, assiettes ou autres est à la charge du client sauf accord préalable.

Livraison :

La livraison sera effectuée au plus tard 1 heure avant l'événement, par véhicule réfrigéré.

- Région Sierroise (dans un rayon de 10km) → **Gratuit**
- Au-delà → **0.95.-/km** départ de Sierre (aller/retour)



La récupération du matériel est facturée au même tarif que la livraison

Modifications :

Les 2 chefs Sàrl se réserve le droit de pouvoir modifier ses conditions générales de vente à tout moment. Dans ce cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande par le client.

Copyright :

Les textes, photographies, images et logos figurant sur le site sont propriété des **2 chefs Sàrl**. Toute reproduction, même partielle, est soumise à autorisation.

