



*Elegant · Fresh
Delicious*

Service Traiteur Suggestions des menus 2020/21

Avec le personnel de Mountain Thyme sur place pour cuisiner et servir

Canapés

Chauds

Roulé à la saucisse, pomme et sauge
Bouchée de poisson façon thaïlandaise, avec un sauce coriandre-arachides
Mini-brochettes de crevette et chorizo avec son aïoli au safran
Brochettes de Poulet au coriandre et curcuma avec son sauce satay
Petits hamburgers avec des oignons caramélisés
Sucettes de kofta de l'agneau avec baba ghanoush
Croquettes Valaisannes avec un mayo au citron
Brochettes de steak brochettes avec une sauce béarnaise
Tartelettes de chèvre et oignons rouges caramélisés (v)
Morceaux de spanakopita avec tzatziki (v)
Cigares de filo avec du panais et Parmesan (v)
Rouleaux de printemps avec une sauce asiatique (v)
Soupe de potiron et coco avec des petits oignons croquants (v)
Beignets de carotte façon Moyen-Orient (v)

Froid

Blinis au saumon fumé avec une sauce moutarde-aneth
Salade poulet Caesar dans les coupes de filo
Rosbif dans des mini beignets Yorkshire au raifort et betterave
Mini rösti avec œuf de caille, pancetta et une purée de petits pois
Assiette Valaisanne
Falafels avec du yogourt au tahini (v)
Coupes en Parmesan avec purée de petits pois à la menthe (v)
Rouleaux d'été vietnamiens (aux crevettes ou à la mangue) (v)
Truffes de canneberge, pecan et chèvre (v)
Feuilles d'endive au Roquefort et poire avec des cerneaux de noix (v)



☎ 0041 (0)27 565 2206

📍 First Floor, Route de la Poste 11,
1936 Verbier CH

✉ info@cookinthealps.com

🌐 www.cookinthealps.com
www.sheppards-pie.ch



*Elegant · Fresh
Delicious*

Repas en bol

Nos propositions de repas en bol conviennent parfaitement aux événements debout, ou avec tout simplement un bol et une fourchette, tout vos invites peuvent manger un bon repas. A vous de choisir le nombre de plats différents – voir nos prix pour les détails.

Plats

Sheppard's Pie avec la garniture de pommes de terre a la duchesse, servi avec des petits pois
Tagine d'agneau avec couscous fruité
Casserole de bœuf africaine avec une purée de pommes de terre
Poulet tikka masala avec riz basmati
Curry thaïlandais jaune de poulet et crevette avec du riz
Salade vietnamienne avec canard aromatique
Poulet 'coronation' avec mangue, pomme et salade de pomme de terre
Curry de chou-fleur et pois chiches avec riz pilau (v)
Risotto de potiron et sauge avec des oignons croustillants (v)
Chili végétarien/Chili con carne avec riz intégral, guacamole et morceaux de tacos (v)

Accompagnements

Salade : avocat, épinards, petits pois et lardons
Lentilles Beluga au betterave rôti, feta et noisettes (v)
Mozzarella di bufala, mélange de tomates, salade de roquette avec vinaigrette de pesto (v)
Saute de légumes vertes aux graines de sésame (v)
Ratatouille (v)
Frites de patates douces avec un mayo chipotle (v)
Flatbreads avec sauce tzatziki (v)



☎ 0041 (0)27 565 2206

📍 First Floor, Route de la Poste 11,
1936 Verbier CH

✉ info@cookinthealps.com

🌐 www.cookinthealps.com
www.sheppards-pie.ch



*Elegant · Fresh
Delicious*

Barbecues

On peut faire des barbecues dans le local de votre choix avec la location de matériel – prix sur demande.

Plats

Gigot d'agneau à l'ail et romarin (min 15 personnes) (5CHF supplément pp)
Rumpsteak mariné au bourbon (10CHF supplément pp)
Côtes de porc avec sauce BBQ fait-maison
Burgers de bœuf/porc avec gingembre et chili
Effiloché de porc
Blanc de poulet mariné à l'ail, thym, balsamique
Pilons de poulet tandoori
Brochettes de courgette, poivron et halloumi avec une sauce menthe-citron (v)
Brochette d'asperge (v)
Burgers végétariens (v)

Salades/accompagnements

Salade avocat, lardons, petits pois, épinards
Salade de chou cru asiatique (v)
Tabbouleh (v)
Salade de pomme de terre à l'estragon et échalote (v)
Maïs en épi au beurre (v)
Patates douces au four farci de pois chiches et yogourt-tahini (v)
Flatbreads fait-maison avec houmous et guacamole (v)
Mozzarella di bufala, mélange de tomates, salade de roquette avec vinaigrette de pesto (v)
Salade de fenouil et orange avec rampons (v)
Salade de riz intégral avec légumes croquantes et noix de cajou (v)

Desserts

Brownies au chocolat, amande et cardamome
Blondies au citron
Pavlova avec crème de Gruyère et baies
Roses de meringue farcis de crème au beurre de pistache, mascarpone et fraises
Tartelette au pamplemousse
Tartelettes des roses de pomme
Brochettes de fruit avec sauce chocolat



☎ 0041 (0)27 565 2206

📍 First Floor, Route de la Poste 11,
1936 Verbier CH

✉ info@cookinthealps.com

🌐 www.cookinthealps.com
www.sheppards-pie.ch