



Soleil et saveurs !



**Notre boutique est ouverte
du Mardi au Vendredi
de 7 heures 30 à 12 heures 30
et de 14 heures à 18 heures 30**

**le Samedi
de 7h30 à 12 heures 30
et de 13 heures 30 à 16 heures**

LINTANF TRAITEUR
Grand Rue 13, 1470 Estavayer-le-Lac
Tél: 026 664 06 85 - contact@lintanf-traiteur.ch
www.lintanf-traiteur.ch

S	Les cocktails à composer	2, 3
	Les formules cocktails	4
O	Les formules apéritifs de mariage	5
	Les salades fraîches	6
M	Nos charcuteries Maison	7
	Les entrées froides et chaudes	8
M	La pâtisserie salée	8
	Les poissons et les viandes	9
A	Les garnitures	10
	Les plats conviviaux et souvenirs d'Orient	11
I	Les barbecues	12, 13
R	Les buffets froids	14,15
	Les plateaux repas et les menus composés	16
E	Les desserts	17,18
	La Boutique, conditions générales de ventes	19

C'est le retour des savoureux cocktails d'été !

LES PIECES COCKTAILS « FINGER FOOD »

Les pains surprises

Pain surprise 6-8 pers. (64 carrés sandwiches) Charcuterie, fromage, poisson ou aux trois saveurs	CHF 45.-/pce
Pains surprise 10-12 pers. (96 carrés sandwiches) Charcuterie, fromage, poisson ou aux trois saveurs	CHF 67.-/pce

Au stand du marché (minimum 10 pièces par sorte)

Canapés assortis (minimum 20 pièces) Viande séchée, saumon fumé, tomate/œuf, salami, coppa, mousse de saumon ...	CHF 2.30/pce
Mini involtini d'aubergine, fromage frais, roquette et tomate séchée marinée (végétarien)	CHF 2.30/pce
Carré de Gruyère, fromage frais à la moutarde et légumes de saison (végétarien)	CHF 2.30/pce
Polenta au Gruyère, pesto de tomates séchées, asperge verte et lard fumé (en saison)	CHF 2.30/pce

Les blinis (minimum 10 pièces par sorte)

Blinis de coppa affinée, pesto de tomates séchées et pétale de parmesan	CHF 2.30/pce
Blinis de chiffonnade de mortadelle, fromage frais aux fines herbes, condiments vinaigrés	CHF 2.30/pce

Les financiers (minimum 10 pièces par sorte)

Financier aux fines herbes, cream cheese et légumes croquants (végétarien)	CHF 2.30/pce
Financier au paprika, crème au pesto rosso, chorizo	CHF 2.30/pce
Financier aux olives noires, mousse légère de thon et anchois	CHF 2.30/pce

Les wraps (minimum 10 pièces par sorte)

Wrap au saumon fumé, roquette, fromage frais à l'ail et fines herbes	CHF 2.30/pce
Wrap de crudités version printemps / été (végétarien)	CHF 2.30/pce
Wrap houmous / volaille / poivron mariné / roquette / julienne de carottes	CHF 2.30/pce
Wrap au thon, fromage frais, concombre et oignons rouges	CHF 2.30/pce

Les brochettes et les piques (minimum 10 pièces par sorte)

Pique concombre, fromage frais aux fines herbes, pickles de légumes (végétarien)	CHF 2.30/pce
Pique aux 2 melons, pastèque et mozzarella (végétarien)	CHF 2.30/pce
Mini brochette « Suzie » pastèque / Gruyère / pruneaux / salami Milano	CHF 2.30/pce
Mini brochette « Italia » mortadelle / courgette grillée / mozzarella / tomate marinée	CHF 2.30/pce

Les « pinces à linge » (minimum 10 pièces par sorte)

« Pince à linge » de viande séchée, aubergines et tomates marinées, fromage frais à l'huile d'olive et balsamique	CHF 2.30/pce
« Pince à linge » de radis blanc, concombre, fromage frais et légumes croquants (végétarien)	CHF 2.30/pce

Les sandwiches et les mini choux (minimum 10 pièces par sorte)

Mini bun au thon, concombre, tomate Cherry et oeuf	CHF 2.30/pce
Roastbeef burger (Mini bun, sauce tartare Maison, roastbeef, cheddar, tomate et oignon rouge)	CHF 2.30/pce
Finger sandwich poulet / tomate / salade verte / mayonnaise au curry	CHF 2.30/pce
Club sandwich roastbeef / sauce tartare / tomate / salade verte	CHF 2.30/pce
Club sandwich au concombre et fromage frais	CHF 2.30/pce
<i>Fromage frais, huile d'olive, moutarde, vinaigre balsamique, concombre, roquette</i>	
Chou à la mousse de thon, tapenade d'olives noires, craquelin à l'encre de seiche	CHF 2.30/pce
Chou à la mousse de saumon et guacamole, craquelin au curry	CHF 2.30/pce



Créations du moment aux parfums ensoleillés ...!



LES MINI-CONTENANTS (minimum 10 pièces par sorte)

Autour des fruits et légumes (minimum 10 pièces par sorte)

Cappuccino de légumes d'été, chantilly au citron vert	CHF 3.80/pce
Gaspacho « Dolce Vita » de poivrons et tomates parfumé au basilic	CHF 3.80/pce

De la terre, du lac et de la mer (minimum 10 pièces par sorte)

Tartare de saumon mariné à l'aneth et yoghourt Grec	CHF 3.80/pce
Rillettes de truite, moutarde, cerfeuil et citron	CHF 3.80/pce
Gambas, thon en fine mousseline, salsa de légumes parfumée au curry	CHF 3.80/pce
Poulet à la mangue, avocat et citron vert	CHF 3.80/pce
Tartare de boeuf à l'Italienne	CHF 3.80/pce

LES AMUSE-BOUCHES À CHAUFFER (minimum 10 pièces par sorte)

Mini croque-Monsieur au jambon, champignons de Paris frais et Gruyère	CHF 3.60/pce
Mini croque-Monsieur au saumon et mozzarella	CHF 3.60/pce
Mini hot-dog, oignons confits au balsamique et fromage à raclette	CHF 3.60/pce
Mini sandwich chaud chicken / bacon / tomate / cheddar / moutarde	CHF 3.60/pce
Mini burger Maison poulet / citron confit / sauge	CHF 3.60/pce

Pour un cadeau ensoleillé, pensez à nos coffrets de
12 mini-contenants à offrir en valisette cadeau CHF 47.–/pce

PLATEAU DE FROMAGES À PIQUER CHF 3.90/pers. (60g)

Composé de fromages affinés de saison

PLATS FROIDS prix en fonction de la composition

Composés de charcuteries, terrines, jambon, salami, viande séchée...

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES À PIQUER

CHF 13.50/pers. (100g), CHF 10.80/pers. (80g), CHF 8.10/pers. (60g), CHF 5.40/pers. (40g)

Composé de jambon cru, viande séchée, coppa, salami, jambon de campagne, terrine de campagne, Gruyère, tomme Vaudoise, Mont-Vully, Maréchal, condiments au vinaigre et baguette multi-céréales

DIPS DE LÉGUMES DE SAISON

Composé de légumes frais CHF 3.50/pers. (60g)

Diverses sauces Maison CHF 1.–/pers. (30g)





Cocktail « Rue du Four »

(minimum 10 pers. – 5 pces salées /pers.)

- Carré de Gruyère, fromage frais à la moutarde et légumes de saison *(végétarien)*
- Mini brochette « Italia », mortadelle, courgette grillée, mozzarella, tomate séchée
- Chou à la mousse de thon, tapenade d'olives noires, craquelin à l'encre de seiche
- Wrap au saumon fumé, roquette, tartare à l'ail et fines herbes
- Club sandwich roastbeef / sauce tartare / tomate / salade verte

CHF 11.50/pers.

Cocktail « Chemin des Marais »

(minimum 15 pers. – 5 pces salées, 3 mini-contenants salés, 2 pces sucrées et 1 mini-contenant sucré /pers.)

Côté salé

- Mini involtini d'aubergine, fromage frais, roquette et tomate séchée marinée *(végétarien)*
- Blinis de coppa affinée, pesto de tomates séchées et pétale de parmesan
- Financier aux olives noires, mousse légère de thon et anchois
- « Pince à linge » de viande séchée, aubergines et tomates marinées, fromage frais à l'huile d'olive et balsamique
- Club sandwich au concombre et fromage frais *(végétarien)*

Fromage frais, huile d'olive, moutarde, vinaigre balsamique, concombre, roquette

En mini-contenants

- Tartare de boeuf à l'Italienne
- Cappuccino de légumes d'été, chantilly au citron vert *(végétarien)*
- Rilletes de truite, cerfeuil et condiments

Côté sucré

- Mignardises sucrées
- Macarons assortis

En mini-contenants

- Verrine « Douceurs fruitées »
Biscuit amandes, confit framboise, crémeux passion, mousse framboise

CHF 31.30/pers.

Cocktail « Route de la Ferme »

(minimum 15 pers. – 8 pces salées, 3 mini-contenants salés, 3 pces chaudes, 2 pces sucrées et 2 mini-contenants sucrés /pers.)

Côté salé

- Canapés assortis
Viande séchée, saumon fumé, tomate/œuf, salami, coppa, mousse de saumon...
- Roastbeef burger
Mini bun, sauce tartare Maison, roastbeef, cheddar, tomate et oignon rouge
- Pique concombre, fromage frais aux fines herbes, pickles de légumes *(végétarien)*
- Chou à la mousse de thon, tapenade d'olives noires, craquelin à l'encre de seiche
- Finger sandwich poulet / tomate / salade verte / mayonnaise au curry
- Financier au paprika, crème au pesto rosso, chorizo
- « Pince à linge » de viande séchée, aubergines et tomates marinées, fromage frais à l'huile d'olive et balsamique
- Wrap au thon, fromage frais et oignons rouges

En mini-contenants

- Tartare de saumon mariné à l'aneth et yoghourt Grec
- Cappuccino de légumes d'été, chantilly au citron vert *(végétarien)*
- Tartare de boeuf à l'Italienne

Au stand chaud

- Mini croque-Monsieur au jambon, champignons de Paris frais et Gruyère
- Mini hot-dog, oignons confits au balsamique et fromage à raclette
- Mini sandwich chaud chicken / bacon / tomate / cheddar / moutarde

Cocktail « Impasse du Jardin du Cerf »

(minimum 10 pers. – 7 pces salées et 2 pces sucrées /pers.)

Côté salé

- Canapés assortis
- Blinis de chiffonnade de mortadelle, fromage frais aux fines herbes, condiments vinaigrés
- Wraps de crudités version printemps / été *(végétarien)*
- Mini brochette « Suzie », pastèque / Gruyère / pruneaux / salami Milano
- Finger sandwich poulet / tomate / salade verte / mayonnaise au curry
- « Pince à linge » de radis blanc, concombre, fromage frais et légumes croquants *(végétarien)*
- Financier au paprika, crème au pesto rosso, chorizo

Côté sucré

- Mignardises sucrées
- Macarons assortis

CHF 20.70/pers.

Cocktail « Rue du Camus »

(minimum 15 pers. – 8 pces salées, 4 mini-contenants salés, 2 pces sucrées et 1 mini-contenant sucré /pers.)

Côté salé

- Financier aux fines herbes, cream cheese et légumes croquants *(végétarien)*
- Wrap houmous / volaille / poivron mariné / roquette / julienne de carottes
- Pique aux 2 melons, pastèque et mozzarella *(végétarien)*
- Mini bun au thon, concombre, tomate Cherry et oeuf
- Mini brochette pastèque / Gruyère / pruneaux / salami Milano
- Chou à la mousse de saumon et guacamole, craquelin au curry
- Club sandwich roastbeef / sauce tartare / tomate / salade verte
- Carré de Gruyère, fromage frais à la moutarde et légumes de saison *(végétarien)*

En mini-contenants

- Gaspacho « Dolce Vita » de poivrons et tomates parfumé au basilic
- Poulet à la mangue, avocat et citron vert
- Gambas, thon en fine mousseline, salsa de légumes parfumée au curry
- Tartare de saumon mariné à l'aneth et yoghourt Grec

Côté sucré

- Mignardises sucrées
- Macarons assortis

En mini-contenants

- Verrine « Cuba »
Biscuit pistache, compotée ananas-menthe, crémeux au citron vert, chantilly chocolat blanc / rhum

CHF 42.-/pers.

Côté sucré

- Mignardises sucrées
- Macarons assortis

En mini-contenants

- Verrine « Caprice de Camille »
Dacquoise noisettes, croustillant praliné, crémeux chocolat, chantilly chocolat au lait
- Verrine « Nuage vanille & fruits »
Fruits frais, compotée de fruits, mousses vanille

CHF 52.80/pers.

Laissez-vous séduire ... par nos apéritifs de mariage !



Créations fraîches du moment pour égayer vos instants gourmands...

NOS FORMULES

Prix hors nappage et serviettes, décoration incluse

3 pièces « finger food » et 2 mini-contenants salés

CHF 14.75/pers. sans service TVA 2.6%

CHF 15.45/pers. avec service TVA 8.1%

personnel de service en sus.

5 pièces « finger food » et 2 mini-contenants salés

CHF 19.35/pers. sans service TVA 2.6%

CHF 20.25/pers. avec service TVA 8.1%

personnel de service en sus.

3 pièces « finger food », 2 mini-contenants salés, 2 mignardises sucrées

CHF 19.35/pers. sans service TVA 2.6%

CHF 20.25/pers. avec service TVA 8.1%

personnel de service en sus.

3 pièces « finger food », 2 mini-contenants salés, 1 mignardise sucrée et 1 mini-contenant sucré

CHF 20.85/pers. sans service TVA 2.6%

CHF 21.85/pers. avec service TVA 8.1%

personnel de service en sus



*Pour vos cadeaux
gourmands, pensez
à nos cartes
cadeaux!*



LES SALADES

Les salades simples

Salade de betteraves rouges relevées à l'ail	CHF 25.50/kg
Salade de carottes	CHF 25.50/kg
Salade de choux rouges	CHF 25.50/kg
Salade de choux blancs	CHF 25.50/kg
Salade de haricots verts à l'échalote	CHF 25.50/kg
Salade de concombres	CHF 25.50/kg
Salade de céleris en rémoulade	CHF 25.50/kg
Salade de pommes de terre Charlotte aux oignons et ciboulette	CHF 25.50/kg
Assortiment de crudités sur plat décoré (250g/pers.)	CHF 7.40/pers.
<i>5 sortes à choisir dans la liste</i>	



Les salades composées

Salade Niçoise	CHF 28.50/kg
<i>Céleris branches, olives noires & vertes, tomates, maïs, thon, vinaigrette Française</i>	
Salade de riz au thon & petits légumes	CHF 28.50/kg
<i>Riz Basmati, thon, tomates, maïs, poivrons rouges et verts, vinaigrette Française</i>	
Salade de pâtes aux petits légumes	CHF 28.50/kg
<i>Pâtes, carottes, raisins secs, jambon blanc, tomates, poivrons rouges & verts, maïs, vinaigrette Française</i>	
Salade de pommes de terre à l'estragon	CHF 28.50/kg
<i>Pommes de terre, œufs, estragon, échalotes, vinaigrette Française</i>	
Salade Piémontaise	CHF 28.50/kg
<i>Pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, échalotes, vinaigrette Française</i>	
Salade de betteraves aux pommes & cerneaux de noix	CHF 28.50/kg
Salade Oasis	CHF 28.50/kg
<i>Riz Basmati, crevettes cocktails, ananas frais, tomates Cherry, ciboulette, oranges, vinaigrette Française</i>	
Salade de carottes au surimi de crabe & poivrons couleurs	CHF 28.50/kg
Salade exotique	CHF 28.50/kg
<i>Haricots rouges, cœurs de palmier, fonds d'artichauts, pousses de soja, poivrons verts, crevettes cocktails, tomates</i>	
Salade Bressanne	CHF 28.50/kg
<i>Filets de poulet, fonds d'artichauts, basilic, tomates Cherry, maïs, vinaigrette Française</i>	
Salade fraîcheur	CHF 28.50/kg
<i>Concombres, maïs, crevettes, tomates, oignons, cœurs de palmier, vinaigrette Française</i>	
Salade Crétoise	CHF 28.50/kg
<i>Tomates, concombres, poivrons jaunes et verts, cubes de féta, olives noires, oignons, herbes de Provence, vinaigrette traditionnelle</i>	
Salade de penne	CHF 28.50/kg
<i>Penne, jambon blanc, tomates, poivrons poêlés à l'huile d'olive, olives noires, basilic, parmesan, vinaigrette, huile d'olive</i>	
Salade Opéra	CHF 28.50/kg
<i>Pommes Granny-Smith, céleris branches, jambon blanc, oignons, Gruyère, vinaigrette Française</i>	
Salade Parisienne	CHF 28.50/kg
<i>Tomates, concombres, jambon blanc, Gruyère, vinaigrette Française</i>	
Salade Indienne	CHF 28.50/kg
<i>Choux verts, poulet au curry, crevettes, raisins secs, tomates, pommes, curry, vinaigrette Française</i>	
Salade de chou	CHF 28.50/kg
<i>Choux verts ou choux blancs, Gruyère, jambon blanc, noix, raisins secs, vinaigrette traditionnelle</i>	
Taboulé à l'Orientale	CHF 31.-/kg
Salade de surimi de crabe	CHF 33.-/kg
<i>Surimi de crabe, maïs, cognac, ketchup, mayonnaise</i>	
Salade de concombres à la féta & tomates Cherry grappes	CHF 28.50/kg
Salade Écossaise	CHF 35.-/kg
<i>Saumon cru mariné à l'aneth, concombres, pommes Granny-Smith, ciboulette, vinaigrette Française</i>	
Salade Scandinave	CHF 35.-/kg
<i>Concombres, cubes de féta, julienne de saumon fumé, tomates Cherry, vinaigrette Française</i>	
Salade Vietnamienne	CHF 42.-/kg
<i>Blancs de volaille, chair de crabe, carottes, pousses de soja, feuilles de menthe</i>	
Assortiment de crudités sur plat décoré (250g/pers.)	CHF 8.40/pers.
<i>5 sortes à choisir dans la liste</i>	

Retrouvez nos produits charcutiers

« Maison » en boutique ...

LES CHARCUTERIES

Foie gras de canard au Macvin du Jura	CHF 230.-/kg
Jambon persillé de Bourgogne	CHF 60.-/kg
Pâté en croûte « inspiration du moment »	CHF 65.-/kg
Terrine de campagne	CHF 50.-/kg
Terrine de canard pistachée au foie gras	CHF 69.-/kg
Terrine de lapin aux éclats de noisettes	CHF 66.-/kg
Terrine de foies de volaille Grand-Mère	CHF 52.-/kg
Terrine Pasteur	CHF 65.-/kg
<i>Viande de porc, morilles, gruyère, crème, vin Jaune, échalotes et lard fumé</i>	
Saumon fumé	CHF 96.-/kg
Terrine de poisson Maison « création de saison »	CHF 72.-/kg



Nos charcuteries Maison en bocaux : à déguster où vous voulez, quand vous voulez!

Rillettes « tout cochon » / Jambon persillé de Bourgogne / Fromage de tête / Mousse de foies de volaille / Terrine de campagne / Terrine Pasteur / Terrine de canard aux éclats de pistaches / Terrine de lapin aux éclats de noisettes / Terrine de foies de volaille « Grand-Mère » ...



Assiette fraîcheur viande ou poisson
CHF 14.-/pce



Pour faire plaisir à ses proches ...

Notre foie gras de canard en rouleau sous-vide présenté
en emballage cadeau prêt à offrir

Rouleau de 50g	CHF 13.50/pce	Rouleau de 200g	CHF 48.-/pce
Rouleau de 100g	CHF 25.-/pce	Rouleau de 250g	CHF 59.-/pce



Gourmandises de saison 100% soleil !



Pour vos cadeaux gourmands, pensez à nos cartes cadeaux!

LES ENTRÉES FROIDES

Du lac et de la mer ...

Le 1/2 avocat cocktail aux crevettes*	CHF 8.20/pers.
La boîte de cocktail de crevettes aux agrumes**	CHF 9.20/pers.
Le tartare de saumon Gravlax, pommes acidulées, aneth, canneberges, saumon fumé et crevette**	CHF 14.50/pers.
Le « Finger » de sandre et saumon, petits légumes du moment, crevettes et émulsion au safran***	CHF 15.50/pers.
La tarte au saumon fumé et agrumes*	CHF 14.-/pers.
La terrine de thon rouge au caviar d'aubergines, condiments de sauce vierge, houmous****	CHF 16.-/pers.

Côté jardin ...

Le mille-feuilles de légumes de saison, sablé au parmesan, pickles, crémeux de tomates et pesto de basilic***	CHF 12.50/pers.
La soléiade* pain de mie au pesto, poivrons rouges, poivrons jaunes, aubergines, oignons	CHF 10.-/pers.
La terrine du potager, crémeux de brocolis et carottes, légumes en textures, pesto, shizo cress****	CHF 13.-/pers.

De la terre ...

Le « Finger » de volaille, asperges et citron confit, pickles, légumes verts, crémeux de tomates au basilic***	CHF 13.-/pers.
Le tartare de boeuf aux saveurs du soleil, pain toast, beurre de Pomy, pesto de basilic**** portion de 150g	CHF 21.50/pers.
La tomate - mozza revisitée* pâte basilic, mousse tomate, tomates confites, jambon cru, pesto, parmesan, roquette, tomates Cherry	CHF 11.-/pers.
Le pâté en croute « inspiration du moment », chutney d'oignons****	CHF 17.-/pers.
Involtini Al Italiana**** roulade d'aubergine, jambon cru, mozzarella di bufala, roquette et vinaigrette à l'Italienne	CHF 15.-/pers.
Melon à l'Italienne**** melon, mozzarella di bufala, jambon cru, basilic, courgettes et aubergines grillées, roquette, vinaigrette Italienne	CHF 13.80/pers.

* Présentation sur carton / ** Présentation en boîte en bois / ***Présentation sur ardoise / ****Présentation sur assiette



LES ENTRÉES CHAUDES

Notre petite brioche salée au beurre de la laiterie de Pomy, émulsion forestière aux champignons frais	CHF 12.-/pers.
Le tricorne aux épinards et fromage de chèvre, mesclun de saison	CHF 10.50/pers.
Notre saucisson Lyonnais Maison pistaché, fine salade de saison aux graines et balsamique	CHF 10.50/pers.
Le chausson croustillant au cochon confit, salade gourmande de saison	CHF 12.-/pers.
Traditionnelle coquille Saint-Jacques	CHF 14.-/pers.



LES PÂTISSERIES SALÉES

Quiche Lorraine (6 pers.) Jambon, lard fumé, Gruyère	CHF 39.-/pce
Tarte au thon, oignons, moutarde, tomate, citron vert et fines herbes (6 pers.)	CHF 39.-/pce
Tarte au fromage (6 pers.)	CHF 39.-/pce
Tarte végétarienne (6 pers.)	CHF 39.-/pce
Tarte au poireaux (6 pers.)	CHF 39.-/pce
Tricorne au fromage de chèvre	CHF 6.50/pers.
Feuilleté au jambon, champignons et Gruyère	CHF 10.-/pers.



Les plats et garnitures

Couleurs et saveurs de saison !



NOS POISSONS ET CRUSTACÉS CHAUDS

Le filet de sandre, émulsion de langoustines au piment d'Espelette	entrée (80g) CHF 13.–/pers. plat (140g) CHF 16.50/pers.
Le filet de saumon « moelleux », crème d'oseille parfumée au Noilly-Prat	entrée (80g) CHF 13.–/pers. plat (140g) CHF 17.50/pers.
Le dos de cabillaud en « juste température », sauce curry « fruitée » !	entrée (80g) CHF 13.50/pers. plat (140g) CHF 17.50/pers.
Les crevettes poêlées, bisque de homard affinée au lait de coco, épices à curry Mauricienne, gingembre, piment et citronnelle, julienne de légumes	entrée (80g) CHF 12.–/pers. plat (140g) CHF 15.–/pers.

LES VIANDES CHAUDES

Côté cochon ...

Le grenadin

Morceau choisi de cochon poêlé en médaillons à l'ail des ours	CHF 14.–/pers.
Le grenadin de porc « moelleux » en médaillons à la moutarde gros grains	CHF 14.–/pers.
Les médaillons de cochon, sauce crémeuse aux champignons forestiers frais	CHF 16.50/pers.

Le filet mignon

Le filet mignon de porc en médaillons, sauce crémeuse au poivre vert	CHF 21.50/pers.
Médaillons de filet mignon de porc à 60°C, moutarde, miel et estragon	CHF 21.50/pers.

Côté basse-cour ...

Le tournedos de volaille l'Italienne (jambon cru, basilic, tomates séchées et mozzarella), crème, pesto et parmesan	CHF 18.–/pers.
Le roulade de volaille au jambon cru, mousseline aux asperges et tomates séchées, jus à la moutarde gros grains	CHF 16.–/pers.
Le tournedos de volaille fermière au lard fumé, sauce crémeuse aux champignons frais de nos forêts	CHF 17.50/pers.
Le suprême de poulet fermier jaune aux asperges et chorizo, crème de basilic	CHF 20.–/pers.
Notre cordon bleu Maison roulé au jambon de campagne et vacherin Fribourgeois, sauce moutarde	CHF 18.50/pers.

De l'étable ...

Pièce de veau en juste cuisson accompagnée de sa sauce Café de Paris	CHF 24.–/pers.
Le grenadin de veau aux morilles et vin Jaune	CHF 28.–/pers.

Des pâturages ...

Le pavé de boeuf, réduction de vin rouge au poivre mignonnette	CHF 21.–/pers.
Le pavé de boeuf à 54.4°C, échalotes, crème et moutarde gros grains	CHF 21.–/pers.
Le filet de boeuf sauce forestière	CHF 27.50/pers.
Le filet de boeuf en « basse température » au poivre vert de Madagascar	CHF 24.50/pers.

Tous nos poissons et toutes nos viandes peuvent s'accompagner d'autres sauces ou d'autres jus, renseignez-vous !



LES GARNITURES



Autour de la pomme de terre

Poêlée ou brochette de pommes de terre Grenailles au thym et à la fleur de sel de Guérande	CHF 4.85/pers.
Écrasé de pommes de terre au beurre « noisette »	CHF 4.85/pers.
Tatin de pommes pailles à la ciboulette	CHF 4.85/pers.
Beignet de pommes de terre	CHF 4.85/pers.
Mille feuilles de pommes de terre au lard fumé	CHF 5.10/pers.
Gratin d'Agria à l'ail et au romarin	CHF 4.85/pers.
Gratin de pommes de terre au Gruyère	CHF 4.85/pers.
Mousseline de pommes de terre « au moulin » parfumée à l'huile d'olive ou à l'ail	CHF 4.85/pers.
Pommes Dauphines	CHF 4.85/pers.

Les risottos et les polentas

Risotto Arborio au vin Jaune	CHF 4.85/pers.
Risotto à la crème, Grana-Padano et essence de truffes	CHF 4.85/pers.
Risotto Arborio au pesto de basilic	CHF 5.-/pers.
Risotto Arborio au mascarpone et asperges vertes	CHF 5.50/pers.
Risotto Arborio à la crème et pistils de safran (Idéal pour accompagner vos poissons)	CHF 4.85/pers.
Risotto Arborio aux fines herbes et citron confit (Idéal pour accompagner vos poissons)	CHF 4.85/pers.
Tranche de polenta au Gruyère et trompettes	CHF 4.60/pers.
Tranche de polenta au Gruyère et à l'estragon	CHF 4.60/pers.

Les légumes

Trilogie de carottes oranges, jaunes et violettes	CHF 4.60/pers.
Asperges vertes et légumes racines	CHF 4.85/pers.
Tarte fine de poireaux et carottes en rosace	CHF 4.85/pers.
Purée de céleri rave parfumée à l'huile de truffes	CHF 5.10/pers.
Brochette de légumes de saison	CHF 4.85/pers.
Flan de courgettes	CHF 4.85/pers.
Boîte chaude de légumes du marché	CHF 6.10/pers.
Méli-mélo de légumes du marché	CHF 4.85/pers.
<i>Composé de différents légumes, de tailles, de couleurs et de goûts différents, au gré de la saison</i>	
Sucrines braisées	CHF 5.70/pers.



On trouve toujours beaucoup de plaisir à partager un plat convivial !

LES PLATS CONVIVIAUX

Paëlla <i>Riz, safran, moules, légumes, gambas, poulet, dos de saumon, chorizo, calamars</i>	CHF 25.-/pers.
Couscous <i>Légumes, agneau, bœuf, poulet, merguez, semoule, sauce forte</i>	CHF 25.-/pers.
Moussaka Maison, salade verte & vinaigrette à l'Italienne <i>Bolognaise à la cannelle et aux épices, béchamel au rhum, tomates, courgettes, aubergines, herbes de Provence</i>	CHF 15.80/pers.
Hachis Parmentier de boeuf parfumé au thym, salade verte & vinaigrette à l'Italienne	CHF 15.80/pers.
Lasagnes Maison « pur bœuf », salade verte & vinaigrette à l'Italienne	CHF 15.80/pers.

LES PLATS « SOUVENIRS D'ORIENT »

Nouilles Chinoises sautées au poulet et aux légumes, épices, gingembre, citron vert et sauce soja (plat unique)	CHF 18.-/pers.
Curry rouge, vert ou jaune de poulet au lait de coco, riz basmati, poêlée de légumes sauce soja	CHF 18.50/pers.
Émincé de bœuf à l'Orientale rafraîchi au lait de coco, riz basmati, légumes au sésame	CHF 23.50/pers.
Sauté de bœuf « façon tajine » aux fruits secs et aux épices, semoule de blé dur à la cannelle, carottes, courgettes et céleris raves épiciés au jus de bœuf	CHF 24.-/pers.

LES PLATS CHARCUTIERS « CANAILLES »

Parmentier de joues de cochons, pickles d'oignons rouges et salade du moment à l'Italienne	CHF 16.50/pers.
Notre saucisse à rôtir Maison au poivre et paprika (220g), jus de cochon au vin rouge, purée de pommes de terre au beurre de la laiterie de Pomy, légumes racines	CHF 22.-/pers.
Andouille de viandes Maison (220g), sauce moutarde, lentilles vertes aux oignons, petits légumes et lard fumé	CHF 22.-/pers.



Des saveurs
d'ailleurs
pour un
moment
dépaysant !

De délicieuses créations pour prolonger l'été ...!



Formule Bégonia

(minimum 15 pers.)

Au stand fraîcheur (300g/pers.)

- Salade de pommes de terre Charlotte aux oignons et ciboulette
- Salade de tomates au basilic
- Salade de carottes
- Rémoulade de céleris
- Salade de racines rouges parfumées à l'ail

Le coin du boucher (280g/pers.)

- Rumpsteack de bœuf mariné à l'ail
- Filet de poulet au curry et sésame
- Grillade de porc marinée façon « Café de Paris »
- Brochette de quasi de porc mariné à la moutarde et tomates Cherry
- Chipolatas de porc
- Merguez
- Pain mi-blanc en kilo

CHF 28.50/pers.

N'hésitez pas à nous contacter pour étoffer votre formule avec des brochettes de poissons et crustacés ou végétariennes ...

Saumon, cabillaud et courgettes aux fines herbes, Crevettes, mangue, ananas et graines de sésame noir, Brochettes de légumes, Tofu, pommes de terre, oignons rouges et courgettes ...

Craquez pour nos pommes de terre Grenailles rôties au thym !

150g/pers.
CHF 3.50/pers.

Formule Camélia

(minimum 15 pers.)

Au stand fraîcheur (300g/pers.)

- Salade de tomates et mozzarella parfumée au basilic
- Salade de pommes de terre à l'estragon
- Salade Crétoise

Tomates, concombres, poivrons jaunes et verts, cubes de féta, olives noires, oignons, herbes de Provence, vinaigrette traditionnelle

- Salade de haricots verts à l'échalote
- Salade Niçoise

Céleris branches, olives noires & vertes, tomates, maïs, thon, vinaigrette Française

Le coin du boucher (280g/pers.)

- Grillade de bœuf mariné au poivre
- Filet de poulet mariné à l'orange et parfum de vanille
- Rumpsteack de cheval mariné façon « Café de Paris »
- Brochette de merguez et poivrons couleurs
- Brochette de poulet mariné au curry et sésame, ananas frais
- Brochette de quasi de porc mariné à la moutarde, pruneaux d'Agen
- Chipolatas de porc
- Merguez
- Pain mi-blanc en kilo

CHF 29.80/pers.





Gardez toujours une petite place pour un arc-en-ciel de douceurs !

(Minimum 15 pers.)

- Tarte aux myrtilles
Pâte sablée, crème d'amande, myrtilles
 - Soupe de fruits rouges parfumée à la menthe
 - Duo de mousse au chocolat
 - Entremet « Fraîcheur »
Biscuit Joconde, punch fruits rouges, mousse framboise, mousse aux fruits de la passion
 - Iles flottantes caramélisées aux éclats d'amandes
 - Tarte framboises et fruits de la passion
- CHF 12.-/pers.

Formule Dahlia

(minimum 20 pers.)

Au stand fraîcheur (300g/pers.)

- Salade Oasis
Riz Basmati, crevettes cocktails, ananas frais, tomates Cherry, ciboulette, oranges, vinaigrette Française
- Salade de carottes aux poivrons couleurs
- Salade Piémontaise
Pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, échalotes, vinaigrette Française
- Salade de concombres à la féta et tomates Cherry grappes
- Salade Bressane
Filets de poulet, fonds d'artichauts, basilic, tomates Cherry, maïs, vinaigrette Française
- Salade verte et vinaigrette à l'Italienne

Le coin du boucher (280g/pers.)

- Tranche de bœuf mariné au poivre vert
- Gigot d'agneau mariné au curry et sésame
- Grillade de porc à la moutarde
- Rumpsteack de cheval à l'ail sauvage
- Escalope de poulet au poivre et citron
- Brochette de boeuf mariné aux 3 poivres, oignons et poivrons
- Cubes de quasi de porc et pruneaux d'Agen en brochette
- Chipolatas de porc
- Merguez
- Pain mi-blanc en kilo

CHF 31.-/pers.



Savourez nos sauces «Maison» pour accompagner vos grillades...

Sauce tartare, à l'ail, cocktail, moutarde de Meaux, curry, piment d'Espelette, paprika ...

CHF 2.50/pers.

Les saveurs rivalisent de couleurs ...



Idéal de savourer un buffet de saison aux éclats de saveurs !

Buffet Terroir

(minimum 15 pers.)

Du potager

- Salade de racines rouges parfumées à l'ail
- Salade de carottes
- Rémoulade de céleris boules
- Salade de pommes de terre aux oignons et ciboulette
- Haricots verts en salade à l'échalote
- Carpaccio de tomates à l'huile d'olive et basilic

De nos lacs

- Rillettes de sandre parfumées au citron vert et à l'aneth
- Truite farcie en Bellevue

De la terre

- Jambon de campagne fumé à la borne
- Salami Milano et coppa affinée
- Lard séché
- Terrine de campagne Maison
- Jambon cru
- Saucisson cuit fumé
- Jambon persillé de Bourgogne Maison
- Cornichons, moutarde, mayonnaise, sauce Calypso

CHF 32.-/pers.

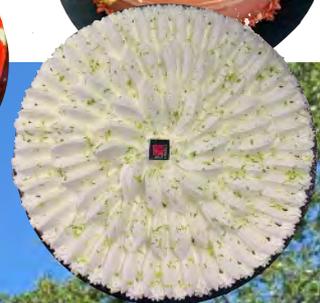


Terminez vos buffets par un festival de gourmandises extrêmement fruitées !

- Salade de fruits de saison à la vanille et citronnelle
- « Comme un framboisier »
Biscuit moelleux aux amandes, croustillant pistache, mousse fraise, confit fraise, fraise, glaçage rouge
- Tarte fruits rouges cœur vanille
- Mousse au chocolat Excellence
- Tiramisu au café et Marsala
- Tarte au citron meringuée

(Minimum 15 pers.)

CHF 12.-/pers.



Tous
nos buffets vous
sont présentés
sur plats décorés!

Nous réalisons également des buffets d'entrées accompagnés d'un plat chaud, d'un féculent et de légumes ...

N'hésitez pas à vous renseigner!



Buffet Tentation

(minimum 25 pers.)

Côté fraîcheur

- Salade de concombres à la féta & tomates Cherry grappes
- Salade de pommes de terre à l'estragon
Pommes de terre, œufs, estragon, échalotes, vinaigrette Française
- Salade de riz au thon & petits légumes
Riz Basmati, thon, tomates, maïs, poivrons rouges et verts, vinaigrette Française
- Salade Opéra
Pommes Granny-Smith, céleris branches, jambon blanc, oignons, Gruyère, vinaigrette Française
- Salade exotique
Haricots rouges, cœurs de palmier, fonds d'artichauts, pousses de soja, poivrons verts, crevettes cocktails, tomates
- Taboulé à L'Orientale
- Salade de tomates et mozzarella «comme un mille feuilles à plat», pesto de basilic

Du bord de mer

- Terrine de poisson du moment
- Saumon fumé
- Cocktail de crevettes aux agrumes et pommes vertes
- Tartare de saumon mariné à l'aneth et yoghourt Grec

De nos terres

- Cascade de melon Charentais et jambon cru Serrano
- Salami Milano en fines tranches
- Chiffonnade de viande séchée
- Jambon persillé de Bourgogne Maison
- Pâté en croûte de saison
- Terrine Pasteur
Viande de porc, morilles, gruyère, crème, vin Jaune, échalotes et lard fumé
- Terrine de foies de volaille « Grand-Mère »
- Pièce de bœuf saignante piquée à l'ail et sauce tartare
- Cornichons, oignons grelots, moutarde, mayonnaise, sauce Calypso

CHF 34.50/pers.



INSTANTS FROMAGES...

Le traditionnel plateau de fromages de la région

CHF 5.20/pers.

La sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, cerneaux de noix et raisins frais

CHF 8.20/pers.

LE PAIN, UN ÉLÉMENT INDISPENSABLE...

Tout simplement le pain mi-blanc en kilo qui saura accompagner votre repas de l'entrée au dessert

CHF 1.25/pers.

Un ballon de pain mi-blanc par pers., le reste du repas en pain mi-blanc kilo

CHF 2.70/pers.

Une sélection de plusieurs pains en accord avec chaque étape de votre menu

CHF 2.35/pers.

Festival de mignons de pains

CHF 5.25/pers.

Tous nos pains sont de fabrication artisanale en collaboration avec notre artisan boulanger.



Notre savoir-faire sur un plateau !



Plateau Escapade

- Le « Finger » de sandre et saumon, petits légumes du moment, crevettes et émulsion au safran
- Le tartare de bœuf aux saveurs du soleil, beurre de Pomy, pesto de basilic, roquette et copeaux de parmesan
- Sélection de fromages affinés
- Palet au citron
- 2 ballons de pain
- Kit couverts jetables

CHF 52.80/pers.

Plateau Du Jour

- 3 variétés de salades du jour
- Terrine de saison et choix de charcuteries
- Sélection de fromages affinés
- Dessert du jour
- 2 ballons de pain
- Kit couverts jetables

CHF 39.90/pers.

Plateau « Détente »

Composé en fonction de vos envies et du panier du jour

CHF propre à chaque demande

Des menus gourmands pleins de bonheur !



Menu « Ruelle du Bordet »

- Le tartare de saumon Gravlax, pommes acidulées, aneth, canneberge, saumon fumé et crevette
- Le suprême de poulet fermier jaune aux asperges et chorizo, crème de basilic
- Tatin de pommes pailles à la ciboulette
- Brochette de légumes de saison
- Le Caprice de Camille
Dacquoise noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat, chantilly chocolat au lait

CHF 44.30/pers.

Minimum 6 pers.

Menu « Ruelle des Arcades »

- Le « Finger » de volaille, asperges et citron confit, pickles, légumes verts, crémeux de tomates au basilic
- Le grenadin de porc « moelleux » en médaillons à la moutarde gros grains
- Gratin de pommes de terre au Gruyère
- Flan de courgettes
- La fraise
Sablé Breton, mousse chocolat « inspiration » fraise, compotée fraise/rhubarbe, glaçage rouge, graines de sésame

CHF 40.-/pers.

Minimum 6 pers.



Douceurs étincelantes, la saison de toutes les envies!

TARTES

Tarte fruits rouges et coeur vanille <i>Pâte sablée, crème d'amande, suprême vanille, crème diplomate, fruits rouges</i>	individuelle grand format à partager	CHF 6.20/pers. CHF 6.70/pers.
Tarte multi - fruits <i>Pâte sablée, crème d'amande, crème diplomate, fruits de saison</i>	individuelle grand format à partager	CHF 6.-/pers. CHF 6.50/pers.
Tarte framboise / passion <i>Pâte sablée, crème d'amande, crème diplomate, framboises fraîches, crémeux aux fruits de la passion</i>	individuelle grand format à partager	CHF 6.60/pers. CHF 7.20/pers.
Tarte aux framboises <i>Pâte sablée, crème d'amande, crème diplomate, framboises fraîches</i>	individuelle grand format à partager	CHF 7.30/pers. CHF 7.90/pers.
Tarte aux fraises <i>Pâte sablée, crème d'amande, crème diplomate, fraises fraîches</i>	individuelle grand format à partager	CHF 6.-/pers. CHF 6.50/pers.
Tarte aux myrtilles <i>Pâte sablée, crème d'amande, myrtilles</i>	individuelle grand format à partager	CHF 5.50/pers. CHF 6.-/pers.
Tarte à la rhubarbe <i>Pâte sablée, crème d'amande, rhubarbe</i>	individuelle grand format à partager	CHF 5.50/pers. CHF 6.-/pers.
Tarte Bourdaloue <i>Pâte sablée, crème d'amande, poires</i>	individuelle grand format à partager	CHF 5.50/pers. CHF 6.-/pers.
Palet citron <i>Pâte sablée, appareil citron, crème citron cuite, zestes de citron vert</i>	individuelle	CHF 6.-/pers.
Tarte au citron meringuée <i>Pâte sablée, appareil citron, crème citron cuite, meringue Italienne, zestes de citron vert</i>	grand format à partager	CHF 6.50/pers.



Inscription sur plaquette en chocolat CHF 5.-/pce

ENTREMETS AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

Cilaos <i>Biscuit Joconde, croustillant praliné, crémeux aux fruits de la passion, mousse au chocolat noir, glaçage chocolat noir</i>	individuel format gâteau à partager	CHF 6.30/pers. CHF 7.50/pers.
Caprice de Camille <i>Daquoise noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat, chantilly chocolat au lait</i>	individuel format gâteau à partager	CHF 6.30/pers. CHF 7.50/pers.
Mango Attitude <i>Biscuit chocolat, croustillant praliné et fleur de sel, mousse chocolat au lait, crémeux mangue, compoté mangue, glaçage chocolat</i>	individuel format gâteau à partager	CHF 6.30/pers. CHF 7.50/pers.



ENTREMETS AUX FRUITS

La fraise ... <i>Sablé Breton, mousse chocolat « inspiration » fraise, compotée fraise / rhubarbe, glaçage rouge, graines de sésame</i>	individuel	CHF 7.20/pers.
La cerise ... <i>Sablé Breton, mousse cerise, marmelade de cerise, glaçage rouge</i>	individuel	CHF 7.20/pers.
Le citron <i>Sablé Breton, ganache montée yuzu, marmelade de citron jaune, glaçage jaune citron</i>	individuel	CHF 7.20/pers.
« Comme un framboisier » <i>Biscuit citron vert, croustillant praliné à la fleur de sel, mousse framboise, confit framboise, framboise, glaçage rouge</i>	individuel format gâteau à partager	CHF 6.30/pers. CHF 7.50/pers.
« Comme un fraisier » <i>Biscuit moelleux aux amandes, croustillant pistache, mousse fraise, confit fraise, fraise, glaçage rouge</i>	individuel format gâteau à partager	CHF 6.30/pers. CHF 7.50/pers.
Fraîcheur <i>Biscuit Joconde imprimé, punch fruits rouges, mousse aux fruits de la passion, mousse framboise, nappage aux fruits rouges, framboises</i>	individuel format gâteau à partager	CHF 6.30/pers. CHF 7.50/pers.
Red Dingue ! <i>Biscuit madeleine à la framboise, crémeux passion, insert framboise, crème diplomate vanille</i>	individuel format gâteau à partager	CHF 6.30/pers. CHF 7.50/pers.



VACHERINS GLACÉS CHF 7.60/pers.

Aux parfums de votre choix
Meringue, sablé Breton, crumble ou biscuit aux amandes.
Finition glace apparente, meringue Italienne ou crème montée.



MACARONS CHF 2.30/pce

Caramel au beurre salé – Caramel aux agrumes – Chocolat / citron – Chocolat / framboise
– Chocolat / passion – Chocolat / pomme verte – Chocolat mi-amer – Pistache –
Bitter-peanuts (caramel/cacahuètes) – US & CO (sirop d'érable et noix de pécan) –
Marra-Tagada – Infiniment vanille – Plaisir sucré (chocolat/noisette)



Pour offrir...
Boîte de 8 macarons
assortis CHF 19.90/pce

MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment de mignardises sucrées (minimum 20 pièces) CHF 2.30/pce

MINI-CONTENANTS SUCRÉS

Verrine « Nuage vanille & fruits » CHF 3.80/pce
Fruits frais, compotée de fruits mousseux vanille

Verrine « Caprice de Camille » CHF 3.80/pce
Dacquoise noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat, chantilly chocolat au lait

Verrine « Cuba » CHF 3.80/pce
Biscuit pistache, compotée ananas-menthe, crémeux au citron-vert, chantilly chocolat blanc / rhum

Verrine « Douceurs fruitées » CHF 3.80/pce
Biscuit amandes, confit framboise, crémeux passion, mousse framboise



Pour un cadeau ensoleillé,
coffret de 12 verrines en valisette
cadeau CHF 47.–/pce



Cocktail de desserts

Composé de 4 mignardises sucrées
et 2 mini-contenants sucrés p.pers.

CHF 16.80/pers.

Retrouvez chaque jour notre plat à l'emporter !



Assiette de roastbeef sauce tartare
CHF 12.50/pce

À découvrir dans notre boutique...

Chaque jour, nous élaborons un plat du jour, froid ou chaud selon les saisons, visible sur notre site internet, Facebook et Instagram, ou reçu directement dans votre boîte mail en s'enregistrant à la newsletter sur notre site internet.

Un vaste choix de salades, charcuteries, plats uniques, pâtisseries salées, snacking et pâtisseries sucrées vous attendent.

Tous nos produits sont réalisés dans notre laboratoire par nos collaborateurs, à partir de produits frais et de saison, selon les règles d'hygiène alimentaire en vigueur.

Dans un soucis permanent de qualité, nous mandatons une entreprise indépendante afin d'analyser nos produits dans le but de vous garantir un maximum de fraîcheur.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Tarifs

Les prix indiqués sont TTC incluant 2.6% de TVA. Ces prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment selon le cours du marché. Dès lors qu'il y a une prestation de service en salle ou en cuisine, le taux de TVA de 8.1% est appliqué selon la loi.

Prise de commande

Les commandes peuvent s'effectuer uniquement en boutique, par téléphone ou via notre boutique en ligne (en construction). Nous ne prenons pas de commandes via les réseaux sociaux.

De façon à toujours mieux vous satisfaire et afin de pouvoir s'approvisionner en matières premières, nous vous suggérons de passer vos commandes au minimum 5 jours ouvrables à l'avance. Les commandes de dernières minutes ne vous seront pas refusées mais acceptées selon les possibilités.

Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 200.-.

Modification/annulation

Par le client : toute annulation à moins de 48 heures de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison). Par Lintanf Traiteur : toute annulation de commande de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de toute autre indemnité.

Modalités de paiement

Toute commande enlevée en boutique est payable au comptant. Les modalités de paiement particulières relatives aux commandes spéciales sont indiquées lors de la réception de la commande. Les mets préparés sont principalement présentés sur des plats consignés. Les tarifs des consignés varient en fonction des contenants. Ceux-ci vous sont facturés à la réception de la commande. La somme d'argent versée vous est restituée lors du retour des plats consignés propres et après vérification de leur état.

Rappel, sommation et mise en poursuite :

Toute facture non acquittée dans le délai de 15 jours après réception de la facture sera suivie d'un 1^{er} rappel payable à 10 jours sans frais supplémentaire. Dans la mesure où le paiement du 1^{er} rappel n'est pas honoré dans un délai de 10 jours, un second rappel faisant office de sommation de paiement sera transmis et accompagné de frais de rappel de 25 francs. Ce second rappel est également à payer dans un délai de 10 jours. Si la sommation n'est pas acquittée dans le délai imparti, la facture sera transmise à l'Office des poursuites.

Matériel

Le matériel non consignés vous est gracieusement mis à disposition. Il est à nous ramener propre sauf arrangement prédéfini, sans quoi, nous nous réservons le droit de facturer le nettoyage. Tout matériel cassé ou manquant à l'inventaire sera facturé.

Livraison

La livraison n'est pas comprise dans les prix mentionnés. Les frais de livraison sont facturés à raison d'un forfait de 20 francs pour une livraison n'excédant pas 20 kilomètres aller/retour autour de notre laboratoire de production situé à la Grand Rue 13 à 1470 Estavayer-le-Lac. Au delà le kilomètre est facturé en supplément 0.96 francs aller/retour. Lors de la livraison de prestations avec ou sans service en salle ne nécessitant pas la présence d'un cuisinier sur place (buffets froids, cocktails....) mais seulement la mise en place et le dressage, le personnel de cuisine sera facturé 41 francs par heure et par cuisinier + TVA à 8.1%, uniquement le temps de la livraison, de la mise en place au retour et rangement du matériel.

Réclamation

Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison / réception et mentionner ses éventuelles réclamations. Pour être prise en compte, toute contestation relative à la facturation devra être signalée dans un délai maximum de 8 jours après la date de la facturation.

Force majeure

La responsabilité de Lintanf Traiteur ne pourra être engagée si des perturbations de ses services sont consécutives à des cas de force majeure (barrage routier, épidémie, pandémie, explosion, glissement de terrain, grève, guerre, incendie, inondation, ouragan, panne d'électricité, sécheresse, verglas). De même, l'implication de l'un de nos véhicules de livraison dans un accident de la circulation ou l'arrêt obligatoire de l'un de ces véhicules pour une durée indéterminée et pour une raison indépendante de notre volonté (mouvement de grève sur la voie publique, émeute, accident sur le réseau routier...) nous autorise à la suspension de nos engagements.

Toute commande auprès de Lintanf Traiteur suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de ventes.



Mariages, baptêmes, communions, anniversaires, inaugurations, banquets, soupers d'entreprise, bouquets de chantier, réceptions, assemblées, apéritifs, cocktails dînatoires, séminaires, lancement de produits ...

Lintanf Traiteur et son équipe facilitent l'organisation de tous vos événements privés ou professionnels. Nous répondons à toutes vos questions au 026 664 06 85.



Pour vos cadeaux gourmands, pensez à nos cartes cadeaux du montant de votre choix !

Tous les jours notre burger 100% Maison et ses pommes de terre country CHF 15.-/pce

