



OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

ARIANE & OLIVIER MAURER

VOUS PROPOSENT :

OLIANE Traiteur

- **Anniversaire**
- **Apéritif**
- **Mariage**
- **Repas à domicile**
- **Ou tout autre évènement**

DEMANDEZ UNE OFFRE,

SANS ENGAGEMENT !

OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

PRIX PAR PIECE

Pain surprise, par pers.	Frs	6.50
Divers feuilletés salés, cumin, fromage etc. les 100 gr.	Frs	6.--
Mini canapé <i>Jambon, salami, asperges, mousse de canard, thon, œufs, crevettes, saumon fumé etc.</i>	Frs	2.50
Mini tartelette salée <i>Mousse de jambon, tarama, truite fumée etc.</i>	Frs	2.--
Pâté en croûte cocktail	Frs	1.20
Mini-bouchée (Vol-au-vent) <i>Mousse de jambon, mousse de truite fumée, etc.</i>	Frs	2.--
Brochette de tomate cerise - mozzarella	Frs	1.50
Brochette de melon et jambon cru au fromage frais	Frs	2.80
Toast de tartare de bœuf à la crème de moutarde	Frs	4.--
Médaille de foie gras maison sur toast	Frs	5.--
Profiterole au Bleuchâtel	Frs	2.20
Profiterole à la mousse de canard	Frs	2.20
Melon et jambon cru en brochette (En saison)	Frs	3.--
Tartine de Tête de Moines et viande des Grisons	Frs	3.50
1/2 œuf farci	Frs	1.50

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

LISTE DE PRIX APERTIF - PLAISIRS FROIDS (Suite)

PRIX PAR PIECE

Fond d'artichaut aux saveurs de la mer	Frs	2.50
Bonbon de wienerli en pâte	Frs	2.50
Mini croissant au jambon	Frs	2.--
Mini rissole maison, diverses sortes	Frs	2.50
Feuilleté Ponlier (saucisson, béchamel, Bleuchâtel)	Frs	3.50
Brochette de poulet marinée	Frs	2.50
Brochette de crevettes à l'aigre-douce	Frs	3.50

Nos apéritifs en verrine :

Crevettes façon calypso	Frs	4.50
Cocktail d'écrevisses au wasabi et tomates séchées	Frs	5.50
Emietté de thon fumé au wakamé (Algues)	Frs	6.--
Mousseline d'avocat aux piments d'Espelette et crevettes roses	Frs	5.50
Mousseline d'asperges vertes au chorizo (Au printemps)	Frs	6.--
Gaspacho de légumes provençal et flûte de Parmesan	Frs	3.50
Bâtonnets de légumes crus et sauce à la ciboulette	Frs	3.--
Cappuccino de courge au jambon de sanglier (En automne)	Frs	4.--

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

[OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel](#)

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

Nos apéritifs en cuillères :

Tartare aux deux saumons	Frs	4.--
Tartare de lapin aux noisettes	Frs	4.--
Tartare de veau aux tomates séchées	Frs	4.--
Tartare de bœuf "Cow-boy"	Frs	4.--
Rillettes de bondelle fumée aux noisettes torréfiées	Frs	5.50
Rillette de truite fumée aux oignons rouges confits	Frs	5.--

Les mini-sandwiches navettes la pièce Frs 3.20

Jambon et Tête de Moines

Fromage aux pommes et ciboulette

Poulet au curry et coriandre

Mousse chorizo , œuf et tomates séchées

Mousse de canard aux poires parfumées au Porto

Guacamole et crevettes

Mousse de bondelle fumée et radis

Mousse de saumon fumé et ciboulette

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

Nos suggestions sucrées :

Mini éclair au café ou au chocolat	Frs 3.--
Tartelettes diverses, citron, chocolat etc.	Frs 2.50
Profiteroles à la crème de pistache	Frs 2.80
Verrine de panna cotta aux fruits de saison	Frs 3.50
Verrine de salade de fruits frais	Frs 4.--
Mousse forêt-noire en verrine	Frs 3.50



(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

ENTREES SERVIES SUR ASSIETTE

PRIX PAR PERSONNE

Assiette de crudités variées (6 sortes)	Frs 8.--
Salade de saison campagnarde <i>Œufs durs, croûtons, lardons, tête de Moines</i>	Frs 9.--
Mousse de jambon au Porto <i>4 sortes de crudités, condiments et beurre</i>	Frs 11.--
Terrine de campagne, caille ou pintade (A choix) <i>avec 4 sortes de crudités, condiments et beurre</i>	Frs 11.--
Duo de mousses, à choix jambon, canard, truite fumée, bondelle fumée, saumon fumé <i>avec 4 sortes de crudités, condiments et beurre</i>	Frs 12.--
Cocktail de crevettes <i>crevettes décortiquées, sauce Calypso sur julienne de salade verte, + 1 crevette géante</i>	Frs 12.--
Duo de saumon de Norvège <i>Saumon fumé et tartare de saumon avec toast, beurre et condiments</i>	Frs 16.--
Tartare de légumes à l'italienne à la mozzarella de bufflone	Frs 10.--
Terrine de foie gras de canard au Monbazillac comptée de pruneaux et brioche tiède	Frs 19.--
Melon et jambon cru Pata Martel'O (En saison)	Frs 12.--

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

Assiette du terroir

Frs 14.--

Saucisson neuchâtelois, saucisse sèche à l'absinthe, lard aux herbes, rebibes de Tête de Moines, mini toast au Bleuchâtel, condiments

Salade périgourdine

Frs 15.--

Magret de canard, copeaux de foie gras, billes de melon, vinaigrette au citron et noisettes

Trilogie de poissons fumés

Frs 18.--

Saumon fumé, rilette de bondelle du lac de Neuchâtel, mousse de truite, sauce raifort et condiments



(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

PLATS PRINCIPAUX SERVIS CHAUD

DANS AUTOUISEUR

PRIX PAR PERSONNE

Viandes :

Rôti façon la Pinte (Cou de porc farci avec de la chair de veau, de la chair de porc et des pistaches)	Frs	16.--
Epaule de porc "Basse température" aux graines de moutarde	Frs	13.--
Joues de porc braisées aux deux curry	Frs	15.--
Grenadins de porc aux citrons confits	Frs	16.--
Jambon de campagne aux délices des bois	Frs	17.--
Rôti neuchâtelois (Cou de porc farci de saucisson neuchâtelois)	Frs	16.--
Filets mignons de porc aux champignons	Frs	23.--
Filets mignons de porc aux morilles	Frs	30.--
Langue de bœuf sauce câpres	Frs	13.--
Rôti de bœuf braisé lardé façon Grand-Mère	Frs	17.--
Emincé de bœuf mijoté aux saveurs asiatiques	Frs	15.--
Faux-filet de bœuf (Entrecôte) façon roastbeef, sauce moëlle ou béarnaise	Frs	30.--
Rôti de cou de veau roulé aux chanterelles	Frs	18.--
Gigot d'agneau à l'ail en chemise et au romarin	Frs	18.--
Emincé de poulet à la crème de paprika	Frs	14.--

(Possibilité de changer les sauces selon saison)

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

[OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel](#)

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

Viandes Suite :

Suprême de pintadeau au champagne	Frs	22.--
Suprême de poularde de grains à la moutarde ancienne et au miel	Frs	18.--
Caille désossée farcie au foie gras	Frs	26.--

En saison :

Choucroute garnie ou Sourièbe (Cou de porc fumé, lard salé, langue fumée, saucisson, wienerli, p-d-t)	Frs	22.--
Civet de chevreuil, spätzli, choux-rouges ou choux de Bruxelles, fruits	Frs	30.--
Civet de cerf, spätzli, choux-rouges ou choux de Bruxelles, fruits	Frs	25.--
Roastbeef froid, sauce tartare et condiments Sur assiette, 150 gr. accompagné de pommes de terre nouvelles rôties au thym	Frs	22.--

Garnitures choix :

Pommes mousseline	Frs	3.--
Pommes grenailles rôties au thym	Frs	4.--
Galettes de rösti (2 pces)	Frs	4.50
Gratin dauphinois	Frs	4.50
Pommes duchesse aux pistaches vertes	Frs	4.50
Spätzlis "Maison"	Frs	3.50
Riz aux deux couleurs, de Camargue et blanc	Frs	3.50
Polenta au mascarpone et Bleuchâtel	Frs	4.--
Tagliatelle	Frs	3.--

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

[OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel](#)

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

Légumes à choix, la portion

Jardinière de légumes (Mélange de légumes frais)	Frs	4.--
Petits pois et carottes	Frs	3.50
Courgettes façon ratatouille	Frs	4.50
Poêlée de légumes d'antan (Choux-raves, choux-pommes, carottes jaunes, fèves)	Frs	4.50
Fagots de haricots au lard, 2 pces	Frs	4.50
Tomates farcies aux épinards à l'ail, 2 pces	Frs	5.--
Duo de carottes glacées	Frs	3.50
Laitues braisées au lard	Frs	3.50
Choux-de-Bruxelles au lard	Frs	3.50
Bouquet de légumes (3 sortes de notre choix)	Frs	5.--

Nos fondues, 250 gr. de viande p. pers :

Chinoise (Bœuf, poulet, cheval)	Frs	32.--
Vigneronne (Bœuf, cheval, poulet)	Frs	34.--
Campagnarde (Poulet + dinde, 4 sortes de panures) Avec graisse de coco	Frs	30.--
Bourguignonne (Bœuf, cheval)	Frs	36.--
Charolaise (Bœuf dans le cou, façon pot-au-feu)	Frs	25.--
Océane (Chinoise de poissons et crustacés) 250 gr. de poisson et crustacés	Frs	34.--

Nos fondues sont accompagnées de riz ou de chips et de salades diverses sauces mayonnaises maison et condiments divers

Matériel en location à disposition sur demande,
Set 1 caquelon, 1 réchaud, 4 fourchettes, gaz Frs 7.50

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

[OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel](http://www.oliane-traiteur.ch)

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

PROPOSITIONS DE BUFFETS FROID

PRIX PAR PERSONNE

Buffet froid "Classique"

Frs 24.50

Jambon de campagne
Roastbeef sauce tartare
Jambon cru et melon
Terrine maison
Mini pâté en croûte
Salami
Viande séchée
Lard sec aux herbes
Œufs farcis
Buffet de crudités, 4 sortes et 2 sortes de sauces
Condiments divers

Buffet froid "Champêtre"

Frs 29.50

Terrine de viande "Maison"
Trois sortes de charcuteries
Pâté en croûte
Cornet de jambon à la russe
Saucisson neuchâtelois en brioche
Aspic de viande froide
Rosette de tête de Moine et viande séchée
Œufs farcis
Verrine de mousson de canard
Salade pommes de terre
Salade de riz
Salade de carottes et céleri
Salade de choux et cumin
Salade de courgettes aux lardons

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

[OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel](#)

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

Buffet froid "de nos régions" à Frs 34.-- par personne

Jambon de campagne

Jambon cru et melon

Terrine maison

Saucisse sèche à l'absinthe

Salami, charcuteries diverses

Aspic de viande

Viande séchée

Terrine de poisson

Roulade de brochet à l'ail des ours

Truite saumonée fumée

Œufs farcis

Buffet de crudités

4 sortes + 2 sortes de sauce

Condiments divers

PROPOSITIONS DE BUFFETS FROID ET CHAUD

PRIX PAR PERSONNE

Buffet froid et chaud "italien" à Frs 46.50 par personne

Entrée, buffet froid

Jambon cru et melon

Carpaccio de bœuf

Vitello tonato

Mortadelle, salami, pancetta et coppa

Tomates et mozzarella

Artichauts farcis

Salade de pâtes

Salade de concombre et poivrons au balsamique

Légumes grillés à l'huile d'olive, mousseline de tomate en verrine

Garnitures diverses

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

[OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel](http://www.oliane-traiteur.ch)

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

Plat principal, buffet chaud

Minestrone maison

**Bœuf braisé au Chianti
Saltimbocca de volaille
Polenta au mascarpone
Légumes à l'italienne**

Buffet froid et chaud "Terre-mer" à Frs 54.50 par personne :

Entrée, buffet froid

**Carpaccio de saumon
Tartare de poisson de mer
Artichauts à la mousse de truite fumée
Cocktail de crevettes
Saumon fumé
Œufs farcis à l'essence de truffes
Choix de charcuteries
Terrine de campagne
Pâté en croûte
2 sortes de salades composées
Garnitures diverses**

Plat principal, buffet chaud, moitié-moitié

**Brochettes de crevettes au curry vert
Riz à l'ananas
et
Suprême de poularde de grains au champagne
Galettes de rösti
Farandole de légumes frais**

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

[OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel](http://www.oliane-traiteur.ch)

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

Desserts salés et sucrés :

Buffet de fromages

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs
Fruits secs, noix, condiments divers

4 sortes diverses Fr. 5.50 par pers.

Chaque sorte en plus Fr. 1.50 par pers.

* * * * *

Buffet de dessert comprenant :

Choix de mousses en verrines
Salade de fruits en coupelles
Tartelettes de divers arômes
Cubes de tourtes diverses Fr. 10.-- par pers.

Trio de mousses (à choix)
Chocolat, citron, cappuccino, fruits,
caramel, chocolat blanc,
marrons et éclats de noix Fr. 6.50 par pers.

Vacherin glacé
2 ou 3 parfums à choix selon la grandeur Fr. 7.50 par pers.

Forêt-noire, forêt-blanche, mille-feuilles
tourte truffée, Saint-Honoré, tourte aux fruits
bavarois aux fruits,
selon saison : mille-feuilles aux marrons, fraises
framboises, salade de fruits frais Fr. 7.50 par pers.

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

[OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel](#)

www.oliane-traiteur.ch

079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch

Pain, service, nappage etc.

Sur demande, nous vous fournissons le pain nécessaire au repas.

Pain mi-blanc ou bis, en kilo	le kg	Fr.	7.--
Mini miches assorties, 3 pces par pers.	Par pers.	Fr.	3.--
Pain spéciaux (Noix, olives, etc) pour le fromage	Par pers.	Fr.	4.--

Nous mettons également à votre disposition du personnel de service :

Salaire horaire d'une serveuse, départ et retour aux Ponts-de-Martel Fr. 35.--

Salaire horaire d'un cuisinier, départ et retour aux Ponts-de-Martel Fr. 40.--

Salaire horaire du personnel de nettoyage, départ et retour aux Ponts-de-Martel Fr. 38.--

Vaisselle, nappage et serviettes, prix sur demande, selon choix.

*** * * ***

En cas de perte ou de dommages sur notre matériel, le prix d'achat ou de réparation des objets sera facturé.

(Sous réserve de modifications de prix et TVA 8.1% en plus)

Novembre 2024

[OLIANE TRAITEUR, La Petite-Joux 9, 2316 Ponts-de-Martel](http://www.oliane-traiteur.ch)

www.oliane-traiteur.ch

[079 360 80 79 / info@oliane-traiteur.ch](mailto:info@oliane-traiteur.ch)