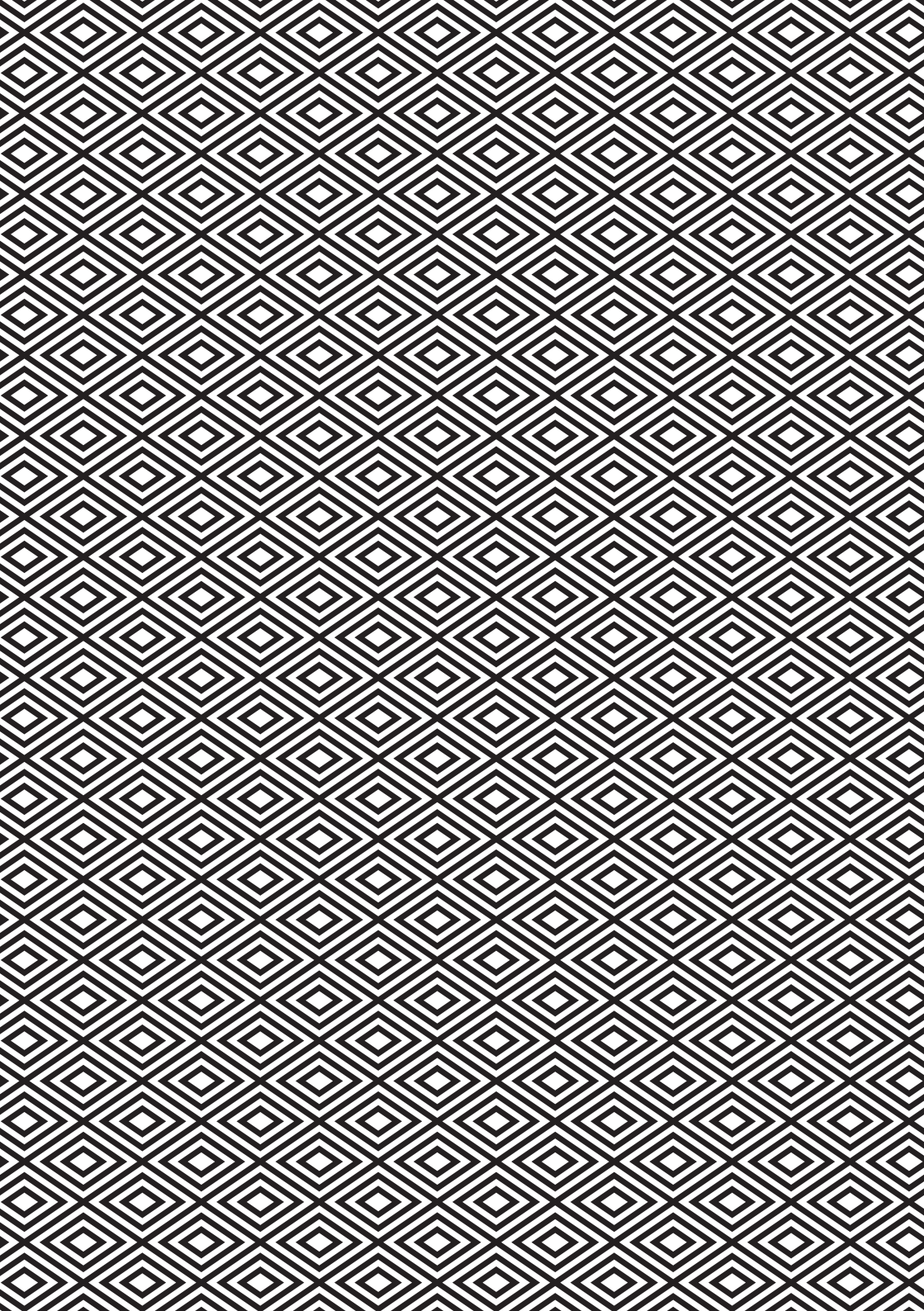


LE GRAND CATERING

BY ROBERT SPETH

ÉTÉ



SOMMAIRE

COCKTAIL DINATOIRE

6 - 8

FONDUE CHINOISE

9

DÉJEUNER ET DÎNER

12 - 17

CAVIAR ET AUTRES SPÉCIALITÉS

19

GLACES , FONDS ET CONDIMENTS

21

PERSONNEL ET ÉQUIPEMENT

22



À PROPOS DU GRAND CATERING

L'arrivée de la Chesery au sein de la famille Bellevue en hiver 2017 était le mariage des deux entités les plus célèbres de l'hospitalité de Gstaad. Aujourd'hui, l'hôtel Le Grand Bellevue est largement reconnu pour la fusion de ses 100 ans d'histoire avec une élégance légère et contemporaine. La Chesery du chef de cuisine Robert Speth, de son côté, est devenue le premier restaurant et service traiteur de Gstaad au cours des derniers 30 ans, grâce à une cuisine délicieusement inventive et un service d'une qualité incomparable.

Ensemble, en tant que Le Grand Catering, nous sommes des experts locaux pour un service traiteur qui correspond à tous les goûts et s'adapte à tout type d'évènement, d'un dîner intime avec vos proches dans votre chalet à un mariage somptueux ou une célébration d'entreprise. Nous comprenons que la perfection est tout. Et nous sommes fiers de notre gastronomie exceptionnelle de saison, ses saveurs incontournables et notre équipe de connaisseurs passionnés.

Tous nos produits sont fait-maison et nos menus s'orientent à vos souhaits et préférences individuelles. Nous avons une approche simple, jamais compliquée. Soit pour un barbecue décontracté en montagne ou pour un festin de cinq plats, tout tourne autour de trois choses : des produits de saison, des ingrédients de qualité et un évènement personnel et inoubliable !

Prix en Francs Suisses

Gastronomie + 2.5% TVA

Gastronomie avec service + 7.7% TVA

Non-alimentaire / vin + 7.7% TVA

BOUCHÉES FROIDES

Petits sandwiches :

Avocat et poulet	par pièce	3.-
Thon et œuf	par pièce	3.-

Canapés toast ou brioche :

Brie de Meaux farci à la truffe sur pain aux fruits	par pièce	5.50
Saumon mariné ou fumé	par pièce	4.-
Tartare de saumon ou de thon	par pièce	4.-
Médailillon de homard de roche avec caviar	par pièce	9.50
Jambon cru, salami, roastbeef	par pièce	4.-
Tartare de bœuf épicé	par pièce	4.-
Terrine de foie gras de canard	par pièce	5.50

Canapés de Pumpernickel :

Roulade de courgette et fromage frais	par pièce	4.-
Filet de truite fumée au raifort	par pièce	4.-

Profiteroles remplis de :

Cocktail de crevettes ou chair de crabe	par pièce	4.-
Mousse de saumon fumé ou mascarpone farci à la truffe	par pièce	4.-

Verrines remplis de :

Mousse de tomate blanche à la gelée de basilic	par pièce	5.50
Crème de betterave, crème acidulée et raifort	par pièce	5.50
Tartare de thon et d'avocat au sésame et soja	par pièce	5.50
Mousse de wasabi au tartare de thon	par pièce	5.50
Mousse de poisson fumé à la gelée d'aneth et au raifort	par pièce	5.50
Hummus panna cotta avec crabe royal ou truffes noires	par pièce	7.50
Salade de poulet au curry et ananas	par pièce	5.50
Mousse de foie d'oie à la gelée de fruits de la passion	par pièce	5.50

Dans une cuillère asiatique :

Taco de guacamole au chou-raves	par pièce	4.50
Crème brûlée au fromage frais	par pièce	4.50
Œuf de caille sur sauce cresson et caviar	par pièce	9.50
Tataki de thon avec sauce yakumi	par pièce	5.50
Thon à la coriandre sur salade de légumes asiatiques	par pièce	5.50

BOUCHÉES CHAUDES

Choix végétarien :

Mini pizza avec tomate et fromage	par pièce	1.50
Mini pizza en pâte feuilletée avec tomate et mozzarella	par pièce	4.-
Petite quiche au poireau, aux épinards ou au fromage	par pièce	4.-
Samosa aux légumes	par pièce	4.-
Crostini avec tomate et mozzarella	par pièce	4.-
Petite pomme de terre farcie au fromage à raclette	par pièce	4.-

Poisson :

Anchois en pâte feuilletée	par pièce	1.-
Mini pizza avec oignon et anchois	par pièce	1.50
Crevette tempura	par pièce	5.-
Petite blini au caviar à la truite ou au féra et crème acidulée	par pièce	6.50

Viande et volaille :

Date dans un manteau de lard	par pièce	2.20
Cornet au jambon	par pièce	4.-
Tarte flambée	par pièce	4.-
Boulettes de viande avec sauce chili douce	3 pièces	2.80
Cuisse de caille sur ragoût de lentilles	par pièce	7.50

PAIN SURPRISE

Pré-commande 3 jours à l'avance

Pain noir rond (environ 1,5 kg) rempli d'une sélection de 65 petits sandwiches.

Fromage frais avec cresson	150.-
Brie de Meaux à la truffe	165.-
Saumon mariné ou fumé	165.-
Jambon cru	150.-

ARRANGEMENTS POUR COCKTAILS

Disponible à partir de 20 personnes

Léger (8 pièces par personne) *par personne* 36.-

Froid :

Taco de guacamole au chou-raves

Brochettes de légumes grillés et olives

Tataki de thon avec sauce yakumi sur une cuillère asiatique

Tartare de saumon sur brioche

Profiteroles farcies de chair de crabe

Mousse de wasabi au thon dans une verrine

Grissini maison avec de la viande séchée

Tartare de bœuf sur toast

Standard (12 pièces par personne) *par personne* 48.-

Froid :

Roulade de courgette et fromage frais sur Pumpernickel

Brie de Meaux farci à la truffe sur pain aux fruits

Tartare de saumon sur brioche

Profiteroles farcies de chair de crabe

Mousse de poisson fumé à la gelée d'aneth et au raifort dans une verrine

Tartare de thon et d'avocat au sésame et soja dans une verrine

Tartare de bœuf sur toast

Terrine de foie gras de canard sur toast

Chaud :

Crème brûlée au fromage frais ou au foie gras d'oie dans une cuillère

Petite pommes de terre farcie au fromage à raclette

Petits cornets au jambon ou quiches au poireau, aux épinards ou au fromage

Boulettes de viande avec sauce chili douce

FONDUE CHINOISE

Disponible à partir de 4 personnes

Volaille, veau, bœuf et agneau selon votre choix *par personne* 62.-

Servi avec filets de poisson, fruits de mer, légumes et champignons

Nous utilisons du bouillon de volaille pour notre fondue chinoise

Sauces : *par 200g* 6.20

Cocktail

Remoulade

Curry

Chutney de mangue

Ail

Couvert fondue *par personne* 8.50



Plats nécessitant la présence d'un chef sur place pour la préparation ()*

~~~~~ ENTRÉES FROIDES ~~~~~

|                                                          |             |
|----------------------------------------------------------|-------------|
| Tartare de thon, saumon et avocat avec une petite salade | 42.-        |
| Ceviche aux fruits de mer (*)                            | 42.-        |
| Tataki de thon avec sauce yakumi                         | 42.-        |
| Sashimi carpaccio de thon et coquilles Saint-Jacques     | 48.-        |
| Variation de sushi et de sashimi                         | 52.-        |
| Tartare de bœuf Simmental épicé avec une petite salade   | 34.-        |
| Variation du foie d'oie chaud et froid (*)               | 54.-        |
| Terrines faites maison                                   | sur demande |

~~~~~ ENTRÉES CHAUDES ~~~~~

| | |
|---|-------------|
| Œuf poché sur purée de persil avec champignons des bois (*) | 24.- |
| Cassolette régionale de champignons (*) | 32.- |
| Ravioli épinards-ricotta au beurre brun | 42.- |
| Cavatellis aux fruits de mer épicés | 38.- |
| Coquilles Saint-Jacques marinées au miso et gingembre frais (*) | 44.- |
| Homard de roche grillé avec nouilles épicées et beurre citronné (*) | 52.- |
| Cassolette avec caille et lentilles | 42.- |
| Foie gras d'oie grillé sur pommes caramélisées (*) | 52.- |
| Truffe noire | sur demande |

~~~~~ SOUPES ~~~~~

Chaud :

|                                    |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| Cappuccino au curry thaïlandais    | 16.-                                 |
| Soupe à la carotte et au gingembre | 16.-                                 |
| Soupe de homard et tomate          | 16.-                                 |
|                                    | avec sucette de poulet 22.-          |
|                                    | avec croustillant aux crevettes 22.- |

Froid :

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Gazpacho                 | 14.- |
| Vichyssoise              | 14.- |
| Soupe au curry et mangue | 14.- |

~~~~~ POISSON ~~~~~

Selon les disponibilités :

| | |
|--|-------------------|
| Pavé de saumon sur beurre blanc ou sauce teriyaki | 48.- |
| Steak de thon rose ou morue noire marinée au miso et légumes à l'asiatique | 48.- |
| Cassolette de fruits de mer au riz | 58.- |
| Filet de sandre sur choucroute crémeuse et pommes de terre au persil | 58.- |
| Paella aux fruits de mer et/ou au poulet à préparer soi-même | 64.- |
| Filet de bar à la méditerranéenne | 65.- |
| Turbot sauvage sur artichauts et tomates | 65.- |
| Bouillabaisse à la sauce rouille et croûtons à l'ail | 75.- |
| Bar entier en croûte de sel (à partir de 2 personnes) | par personne 82.- |

~~~~~ VIANDE ET VOLAILLE ~~~~~

|                                                                                                          |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Curry vert de poulet thaïlandais au riz basmati                                                          | 42.-              |
| Teriyaki de poitrine de poulet fermier sur légumes grillés                                               | 42.-              |
| Coquelet entier rôti au four avec légumes et pommes de terre au romarin                                  | 42.-              |
| Suprême de pintade sur ragoût de lentilles                                                               | 44.-              |
| Carré de veau Simmental entier sur chou à la crème et purée de pommes de terre (à partir de 4 personnes) | par personne 65.- |
| Sauté de veau à la zurichoise avec Spätzli                                                               | 48.-              |
| Joue de veau braisée avec purée de pommes de terre et chou de Savoie                                     | 48.-              |
| Bœuf Angus noir à la japonaise avec des légumes asiatiques et du riz                                     | 56.-              |
| Bœuf bouilli à la sauce raifort et légumes                                                               | 46.-              |
| Curry de bœuf ou agneau massaman avec du riz                                                             | 46.-              |
| Filet Wellington avec sauce béarnaise (à partir de 4 personnes)                                          | par personne 65.- |
| Bœuf Stroganoff avec Spätzli                                                                             | 52.-              |
| Côtelettes d'agneau pré-salé avec salade de haricots tièdes et polenta gratinée                          | 58.-              |
| Gigot d'agneau au lait avec légumes méditerranéens (pour 2 à 3 personnes)                                | 165.-             |
| Selle de chevreuil d'été avec purée de céleri, chou rouge et airelles rouges                             | 62.-              |



## DESSERT

|                                                                                    |                     |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------|
| Différents sorbets et glaces (servis dans des verrines)                            | <i>par boule</i>    | 4.-   |
| Mousse au chocolat amer Valrhona (à partir de 4 personnes)                         | <i>par personne</i> | 9.50  |
| Crème brûlée                                                                       |                     | 16.-  |
| Panna cotta avec coulis de fruits                                                  |                     | 18.-  |
| Tiramisù à la sauce aux fraises                                                    |                     | 19.50 |
| Mini pâtisserie (6 sucreries et pâtisseries différentes servies dans des verrines) |                     | 25.-  |
| Tarte au citron caramélisée avec coulis de fruits (6 portions)                     |                     | 72.-  |
| Crêpes aux oranges caramélisées et glace pandan                                    |                     | 18.-  |
| Gâteau ou soufflé au chocolat amer chaud aux baies                                 |                     | 19.50 |
| Tarte fine aux pommes avec glace et crème double (pour 2 personnes)                |                     | 36.-  |
| Tarte Tatin (Ø 28cm) avec sauce vanille (10 - 12 portions)                         |                     | 96.-  |

## AVEC UNE COMMANDE DE MENU

|                                                     |                     |       |
|-----------------------------------------------------|---------------------|-------|
| Sélection de bouchées chaudes et froides (6 pièces) | <i>par personne</i> | 24.50 |
| Petite sélection de pain                            | <i>par personne</i> | 4.-   |
| Petits fours                                        | <i>par personne</i> | 6.-   |

## PAIN CHESERY

|                                                      |                  |      |
|------------------------------------------------------|------------------|------|
| Pain au sésame, aux graines de pavot ou aux céréales | <i>par pièce</i> | 2.50 |
| Petite baguette avec sel et cumin                    | <i>par pièce</i> | 2.50 |
| Baguette blanche ou complète                         | <i>par pièce</i> | 6.50 |
| Brioche entière                                      | <i>par pièce</i> | 19.- |
| Pain aux fruits entier                               | <i>par pièce</i> | 24.- |



## MENUS

Composez votre menu individuel :

3 plats servis avec du pain Chesery

94.-

Plats avec surcharge (\*)

*par élément de menu*

10.-

### Entrées :

Salade végétarienne avec patates douces, avocat et fenouil

Tataki de thon avec sauce aux herbes japonaise

Gazpacho aux crevettes grillées

Soupe froide au concombre avec tartare de saumon

Tartare de thon, saumon et avocat avec une petite salade (\*)

Tartare de bœuf Simmental épicé avec une petite salade (\*)

### Plats principaux :

Pavé de saumon sur beurre blanc ou teriyaki

Filet de sandre sur choucroute crémeuse et pommes de terre au persil

Poitrine de poulet fermier avec légumes, chanterelles et pommes de terre au romarin

Sauté de veau à la zurichoise avec Spätzli

Filet Wellington avec sauce béarnaise (à partir de 4 personnes) (\*)

Côtelettes d'agneau „pré-salé“ avec salade de haricots tièdes et polenta gratinée (\*)

### Desserts :

Panna cotta avec coulis de fruits

Tarte au citron caramélisée avec coulis de fruits (6 portions)

Tarte fine aux pommes avec glace et crème double (pour 2 personnes)

Gâteau au chocolat amer chaud aux baies

Baies à la meringue et à la crème double (\*)



## CAVIAR

*Nos boîtes de caviar sous vide garantissent une fraîcheur et une qualité parfaites pendant 3 mois.*

|                                                                    | 100g  | 200g      | 500g        |
|--------------------------------------------------------------------|-------|-----------|-------------|
| Acipenser Baeri, esturgeon de Sibérie, Chine                       | 155.- | 310.-     | 756.-       |
| Acipenser Schrenkii, esturgeon de l'Amur, Chine                    | 210.- | 415.-     | 1040.-      |
| Huso Daurcus Imperial, Chine                                       | 245.- | 480.-     | 1210.-      |
| Osciètre Imperial, 1 <sup>er</sup> Cru (Acipenser Gueldenstaedtii) | 265.- | 520.-     | 1295.-      |
|                                                                    | 125g  | 250g      | 500g        |
| Osciètre Golden Grey, Belgique                                     | 385.- | 760.-     | 1520.-      |
| Beluga Caviar (Italie, Iran et autres)                             |       |           | sur demande |
| Blinis                                                             |       | par pièce | 1.50        |
| Crème acidulée                                                     |       | 50cl      | 12.50       |

## AUTRES SPÉCIALITÉS

|                                                                        | 100g              |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Terrine de saumon / poisson                                            | 9.50              |
| Saumon gravé mariné                                                    | 12.50             |
|                                                                        | tranché 16.50     |
| Saumon fumé écossais                                                   | 16.50             |
|                                                                        | tranché 28.-      |
| Terrine de foie de canard                                              | 26.50             |
| Terrine de foie gras d'oie                                             | 28.50             |
| Thon rose, martin-pêcheur, saumon et crevettes sashimi                 | par personne 55.- |
| Sushi mixte avec wasabi, gingembre et wakame (à partir de 6 personnes) | par personne 48.- |
| Brie de Meaux farci à la truffe                                        | kg 128.-          |



## ~~~~~ GLACES ET FONDS PAR VERRE ~~~~~

|                                        | <i>1cl</i> | <i>18cl</i> | <i>38cl</i> |
|----------------------------------------|------------|-------------|-------------|
| Glace de veau, de volaille ou d'agneau |            | 24.-        |             |
| Fond de veau brun ou de volaille brune |            | 19.-        | 32.-        |
| Fond de volaille ou de poisson clair   |            |             | 26.-        |
| Fond d'agneau ou de gibier             |            |             | 32.-        |
| Consommé double                        |            |             | 27.-        |

Pour une sauce prête à l'emploi, arroser notre glaces (même quantité d'eau) et porter à ébullition. Utilisez de la crème au lieu de l'eau pour une délicieuse sauce crémeuse.

Tous nos fonds sont composés de produits entièrement naturels, y compris les os, la viande, les légumes, les herbes, les épices, le vin et les spiritueux; à consommer dans un délai de 6 mois. Ils peuvent être utilisés pour rehausser les rôtis ou pour créer des sauces.

## ~~~~~ CONDIMENTS ~~~~~

|                                                          |             |             |
|----------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Assaisonnement pour la viande, la volaille ou le poisson | <i>38cl</i> | <i>18.-</i> |
| Huile d'olive de Ligurie pressée à froid                 | <i>50cl</i> | <i>26.-</i> |

## PERSONNEL

|                             |                  |      |
|-----------------------------|------------------|------|
| Chef cuisinier              | <i>par heure</i> | 75.- |
| Chef de service / sommelier | <i>par heure</i> | 75.- |
| Cuisinier                   | <i>par heure</i> | 58.- |
| Serveur / serveuse          | <i>par heure</i> | 58.- |
| Aide de cuisine             | <i>par heure</i> | 48.- |

## COUVERTS DE COCKTAILS

|                                                                     |                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------|------|
| Divers verres, petites assiettes, fourchettes, serviettes en papier | <i>par personne</i> | 14.- |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------|------|

## COUVERTS COMPLETS

Incluant vaisselle, couverts, verres à eau et à vin, service à café / thé

|                                |                     |      |
|--------------------------------|---------------------|------|
| Couvert pour un menu à 3 plats | <i>par personne</i> | 27.- |
| Couvert pour un menu à 4 plats | <i>par personne</i> | 30.- |

|                                          |                  |     |
|------------------------------------------|------------------|-----|
| Verre                                    | <i>par pièce</i> | 3.- |
| Verre spécial (p.ex. Riedel)             | <i>par pièce</i> | 6.- |
| Assiette                                 | <i>par pièce</i> | 2.- |
| Verre / assiette brisée                  | <i>par pièce</i> | 8.- |
| Couverts (fourchette, cuillère, couteau) | <i>par pièce</i> | 2.- |

|                           |                  |      |
|---------------------------|------------------|------|
| Serviette en tissu        | <i>par pièce</i> | 6.-  |
| Serviette cocktail en lin | <i>par pièce</i> | 3.-  |
| Nappe de table            | <i>par pièce</i> | 25.- |

|                               |                  |       |
|-------------------------------|------------------|-------|
| Porte-manteau avec cintres    | <i>par pièce</i> | 40.-  |
| Chaise coussinée              | <i>par pièce</i> | 20.-  |
| Table de jardin (80 x 120)    | <i>par pièce</i> | 30.-  |
| Table en bois avec deux bancs | <i>par pièce</i> | 45.-  |
| Chauffage au gaz              | <i>par pièce</i> | 130.- |
| Table cocktail                | <i>par pièce</i> | 30.-  |



**LE GRAND BELLEVUE**

3780 GSTAAD, SWITZERLAND  
T +41 33 748 01 47  
CATERING@BELLEVUE-GSTAAD.CH  
BELLEVUE-GSTAAD.CH

**CHESERY**

T +41 33 744 24 51  
INFO@CHESERY.CH  
CHESERY.CH