



Un “Oui”
qui a du
goût !

C O L L E C T I O N 2 0 2 5

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

SIMPLE TASTES

- créateur de goûts

Notre devise?
Vous faire plaisir!

Depuis 2017, Simple Tastes a su se faire une place dans le domaine de la gastronomie événementielle. Ce qui a commencé comme un blog de cuisine est rapidement devenu un service traiteur reconnu, spécialisé dans les mariages et les événements privés.

Avec des années d'expérience, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir des plats savoureux qui correspondent à vos attentes. Notre approche reste simple et chaleureuse, avec un seul but : faire de chaque événement un moment gourmand et convivial.

Chez Simple Tastes, notre priorité est de vous régaler et de contribuer à la réussite de vos plus belles occasions.

*Lorenzo
et Kevin*



Nos engagements

Chaque mariage est unique, mais tous ont une chose en commun : le désir de partager un moment inoubliable avec ses proches. Chez Simple Tastes, nous comprenons que le repas est le cœur de cette célébration. C'est autour de la table que naissent les souvenirs, les rires et les moments les plus précieux d'un mariage.

Avec notre collection dédiée aux repas de mariage, nous vous offrons bien plus que des plats : nous créons une expérience sur mesure, pensée pour refléter votre histoire. Que vous rêviez d'un buffet raffiné, d'un dîner servi à table ou d'un apéritif festif, notre mission est de sublimer votre journée en y apportant authenticité, élégance et saveurs.

- _100% fait maison
- _De saison
- _Convivialité
- _Partage
- _Service sur mesure



Le cocktail

Pour que votre apéritif de mariage soit à la hauteur de cette journée spéciale, nous vous proposons un apéritif sous forme de cocktail.

- _Mini-quiches basilic, tomates confites et chèvre frais
- _Rouleaux de courgettes
- _Mini-gaufres au saumon et mousse au raifort
- _Bruschettas caponata et labneh
- _Grissini maison, charcuterie et fromage
- _Mini-baguette jambon-beurre
- _Bouchée de crevettes au chorizo
- _Focaccia croustillante et dips de saison

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

CHF 22.- / pers.



L'aperitivo

Pour que votre apéritif de mariage soit à la hauteur de cette journée spéciale, nous vous proposons un apéritif sous forme de cocktail.

- _ Assortiment de bruschette
- _ Mini arancini de saison
- _ Brochettes caprese
- _ Tartelettes fines aux oignons caramélisés et gorgonzola
- _ Gressins au jambon
- _ Mini calzoni
- _ Courgettes menthe et pecorino
- _ Bouchées de pommes de terre

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

CHF 22.- / pers.



Le street food

Vous souhaitez apporter un côté moderne et jeune à votre apéritif de mariage? Laissez-vous tenter par notre apéritif dans une ambiance street food.

- _Mini croque-monsieur jambon, gruyère et moutarde au miel
- _Brochettes de halloumi aux légumes grillés et houmous
- _Mini shrimps rolls
- _Roulé de saumon fumé au fromage frais et aneth façon maki
- _Montanarine (mini-pizzas frites, sauce tomate et basilic)
- _Mini cheese burger (variantes pulled pork ou pulled mushroom)
- _Yakitori de poulet
- _Polpette della nonna
- _Focaccia de saison

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

CHF 26.- / pers.



La grazing table

Pour que votre repas de mariage soit à la hauteur de cette journée spéciale, nous vous proposons un cocktail dinatoire sous forme de grazing table. Cela consiste à transformer vos tables et buffets en un véritable tableau artistique unique et coloré, aux mille saveurs.

Salé

- _ Bagels au saumon
- _ Assortiment de quiches aux légumes du potager
- _ Stand à bretzels, charcuterie et fromage
- _ Focaccia croustillante et dips de saison (caviar d'aubergine et noisettes, houmous crémeux orange et basilic)
- _ Nos grandes tresses gourmandes et farcies
- _ Gaspacho de saison
- _ Aubergines grillées à l'ail noir, pignons de pin et basilic
- _ Mini clubs-sandwichs
- _ Brochettes de crevettes bbq avec bacon et ananas
- _ Tartare de bavette de bœuf sur pain de seigle
- _ Brochettes d'antipasti
- _ Salade caprese de saison
- _ Risotto minute à la ricotta, citron et beurre noisette

Sucré

- _ Fingers chocolat-tonka
- _ Tartelettes au citron meringuées
- _ Tiramisù della casa au praliné
- _ Salade de pêche à la verveine
- _ Mini-beignets farcis (confitures maison et chocolat-noisette)

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

CHF 65.- / pers.



Plats à partager "La Tavolata"

Inspirée des grandes tablées italiennes, la Tavolata invite au partage et à la convivialité. Des plats généreux disposés au centre, où chacun se sert à son rythme, créant une ambiance chaleureuse et animée. Un repas qui rassemble, tout simplement.

Buffet d'entrées

- _Jeunes poireaux fumés, miel de châtaignier et noisettes
- _Gaspacho de légumes rôtis
- _Tarte aux légumes verts, fontina et ricotta crémeuse
- _Lentilles du Puy au caviar d'aubergines, tomate et yaourt
- _Salade d'épinards, fraises, oignons rouges, petits pois et fêta

Buffet de plats principaux

- _Porc aux figues et réduction balsamique
- _Entrecôte de bœuf cuisson lente façon «tagliata» sauce chimichurri
- _Ratatouille
- _Farfalle au citron
- _Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Buffet de desserts

- _Pavlova de saison
- _Mignardises

CHF 58.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le grand buffet comme au marché

Le marché

- _Chaud-froid de tomates cerises au yaourt citronné
- _Aubergines rôties aux anchois et à l'origan
- _Salade caprese aux tomates, pêches et burrata
- _Salade de pastèque, fêta et olives marinées au citron confit
- _Salade de penne au poulet fermier, vinaigrette au miel
- _Salade de crudités

Le grill

- _Brochettes hawaïennes (tofu, ananas, poivron, oignon)
- _Brochettes de gambas et ananas
- _Entrecôtes de bœuf aux épices façon «tagliata»
- _Brochettes de poulet au miel, gingembre et sriracha
- _Légumes grillés
- _Pommes nouvelles au four

Les desserts

- _Wedding cake
- _Mini tropézienne vanille et fleur d'oranger
- _Tartelettes à l'abricot curd
- _Madeleines aux fleurs
- _Panna cotta coco et fruits exotiques

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

CHF 68.- / pers.



Le grand buffet "Le goût de l'enfance"

Salé

- _Coquillettes des mercredis midi
Façon risotto avec jambon et comté.
- _Gratin d'endives de la cantine (en mieux)
Un classique revisité, aussi réconfortant qu'un câlin.
- _Tomates surprises comme à la maison
Farces savoureuses sur un lit de riz, pour un voyage gustatif dans les repas de famille.
- _Le poulet rôti de grand-maman
Une recette à l'ancienne pour des saveurs intemporelles.
- _La salade de la ferme
Pommes de terre fondantes, œufs durs et ciboulette avec une sauce crémeuse qui évoque les repas champêtres.
- _La salade de nos pique-niques
Laitue croquante, carottes râpées, dés de fromage et vinaigrette douce pour un flash-back gourmand.

Sucré

- _Pain perdu des dimanches pluvieux
Doré à la perfection, un vrai trésor sucré.
- _La mousse au chocolat des goûters d'antan
Aérienne et fondante, un retour immédiat à l'enfance.
- _Riz au lait du coin du feu
Vanillé et réconfortant, avec une touche de caramel pour encore plus de douceur.
- _La tarte aux pommes de mamie adorée
Des pommes fondantes sur une pâte dorée, un classique indémodable.
- _Flan caramel des anniversaires
Lisse et fondant, nappé d'un caramel doré qui ravit les cœurs.

CHF 65.- / pers.

SIMPLE TASTES

- créateur de goûts



Le menu traditionnel

L'entrée

_Tartare de truite de Vionnaz, pistaches et beurre noisette,
focaccia croustillante

Le plat

_Grenadin de veau cuit à basse température, jus corsé,
ratatouille et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Le fromage

_Assortiment de fromages (5 sortes de fromages accompagnés
de confitures et miel)

Les desserts

_Pavlova aux fruits rouges

_Mignardises (mousse au chocolat, huile d'olive et fleur de sel -
tartelettes citron-basilic - salade pêches et nectarines à la
verveine)

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

CHF 70.- / pers.



Le menu Italia amore mio

Primo

_Risotto asperges et pancetta (peut varier selon la saison)

Secondo di pesce

_Poulpe grillé à l'ail et au citron et espuma de pommes de terre

Secondo di carne

_Filet de bœuf sauce au Chianti et carottes fanes rôties au four

Dolce

_Sorbetto au citron et au basilic

_Gâteau de mariage (par exemple naked cake à la fraise et à la camomille)

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

CHF 73.- / pers.



Le menu végétarien

Entrées

- _Salade de tomates anciennes, fruits et burrata, vinaigrette vanillée
- _Risotto au citron et au basilic

Plats

- _Aubergines farcies et purée de pommes de terre à l'huile d'olive
- ou
- _Pulled mushroom, garniture de saison et pommes nouvelles au four

Fromage

- _Assortiment de fromages (3 sortes de fromages suisses et 3 sortes de fromages français accompagnés de confitures et miel)

Dessert

- _Gâteau de mariage selon vos goûts
- _Mignardises (tiramisu della casa au praliné, tartelettes chocolat-tonka, soupe de pêches à la verveine)

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

CHF 55.- / pers.



Le brunch du lendemain

Pour terminer la fête en beauté, nous vous proposons un brunch léger qui permettra de profiter jusqu'au bout des festivités.

- _Granola chocolat et zaatar et yaourt de la région
- _Pain, beurre et confitures maison
- _Babka aux myrtilles
- _Brioche roulée chocolat-noisette ou cannelle
- _Buns façon choux (parmesan et jambon de pays)
- _Mêlée de fruits rouges à l'estragon et labneh
- _Salade melon grillé, ricotta et jambon cru
- _Salade de tomates, citron brûlé et fregola
- _Plateau de charcuterie et fromage et focaccia moelleuse
- _Quiche aux légumes du potager
- _Eaux aromatisées et thé froid maison

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

CHF 43.- / pers.



Les macarons

Pour une touche de douceur et d'élégance, nous vous proposons des macarons artisanaux, parfaits pour sublimer votre mariage et ravir vos invités.

Macarons artisanaux

(caramel beurre salé, chocolat, vanille, sésame noir, thé matcha, passion-chocolat au lait ou café.

Il est également possible de personnaliser vos parfums)

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

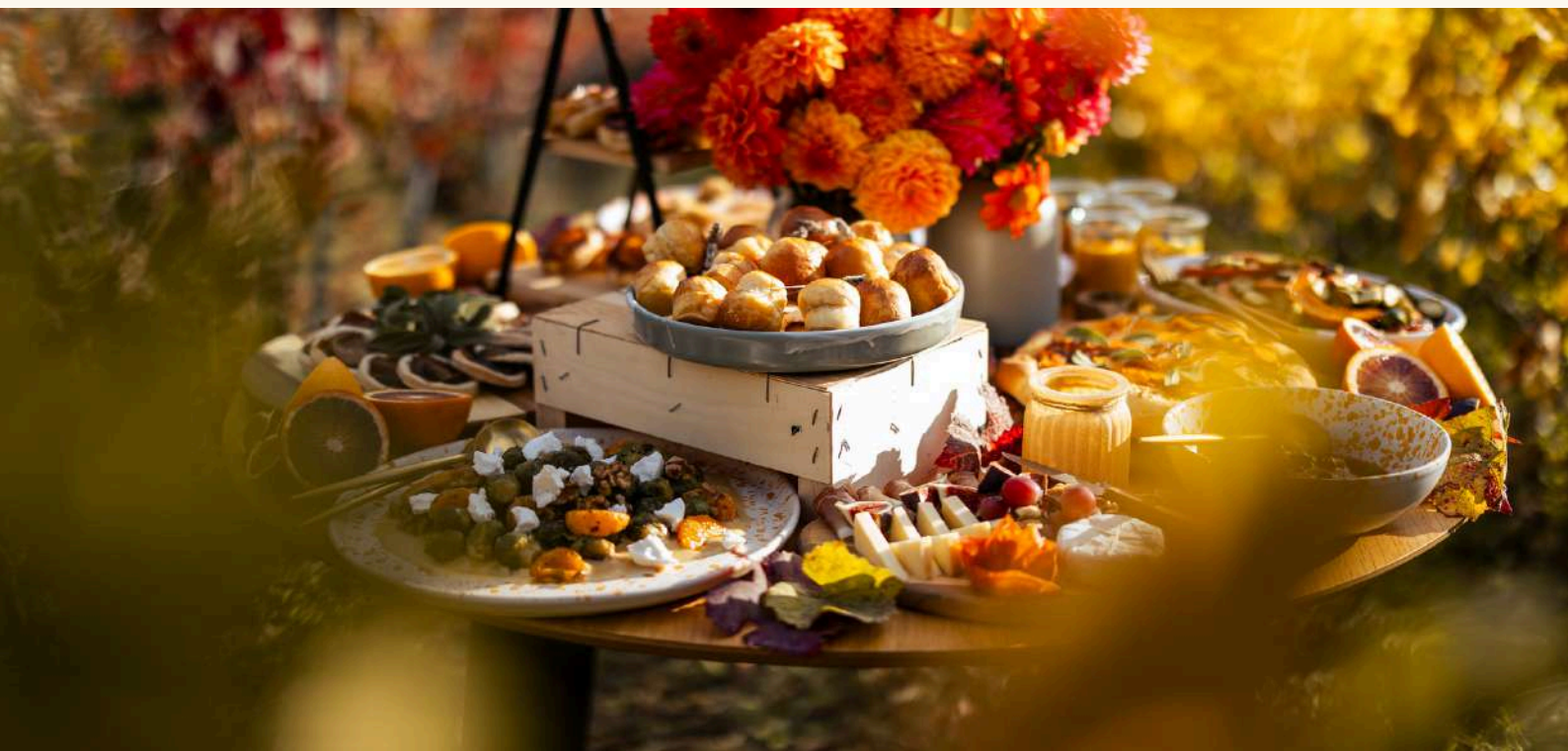
CHF 2.- / pièce



Animations culinaires gourmandes

Rien de tel que des stands culinaires pour apporter une touche de convivialité et de spectacle à votre mariage. Plus qu'un repas, c'est une expérience à partager, où chacun compose son assiette au gré de ses envies.

Laissez-vous tenter par un bar à mozzarella, un stand de pizzas au feu de bois, un brasero généreux, un bar à fromage affiné ou encore un stand de bruschettas gourmandes. Des produits de qualité, des saveurs authentiques et une cuisine en direct pour un moment chaleureux et inoubliable !



Mozzarella bar

Offrez à vos invités une expérience gourmande et conviviale avec notre bar à mozzarella, où saveurs fraîches et artisanales se marient à la perfection. Offrez la possibilité à chaque invité de composer son bol en associant la mozzarella de son choix avec différents accompagnements.

_Assortiment de mozzarella

(mozzarella di bufala, burrata, fior di latte, scamorza, etc.)

_Accompagnements

(tomates de saison, fruits et légumes grillés, charcuterie fine, pain et focaccia)

_Condiments

(assortiment d'huiles et de vinaigres, pesto, sels et poivres)

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

dès CHF 8.- par personne



Bar à pizza

Un four installé sur place, une pâte fine travaillée à la main, une sauce tomate maison et une cuisson au feu de bois : tout est réuni pour offrir une pizza savoureuse et authentique. Préparées sous les yeux de vos invités, nos pizzas apportent une touche chaleureuse et conviviale à votre mariage.

_Pizzas faites maison, cuites sur place dans un four à bois

_Ingrédients frais et sélectionnés avec soin

_Recettes classiques ou créations personnalisées selon vos envies

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

dès CHF 8.- par personne



Bar à bruschetta

Un stand où la simplicité rencontre le raffinement. Des tartines de pain grillé garnies à la demande avec des ingrédients savoureux : tomates fraîches et basilic, straciatella et truffe, figue et chèvre... Un concentré de saveurs à déguster du bout des doigts.

- _Pain grillé à la perfection pour une texture croustillante
- _Garnitures fraîches et raffinées, préparées à la demande
- _Associations de saveurs selon vos envies
- _Une animation conviviale et gourmande pour tous les goûts

dès CHF 8.- par personne

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Fromages d'hiver raclette et fondue

Quand les températures baissent, rien de mieux que le réconfort du fromage fondu. Offrez à vos invités une expérience conviviale avec un stand de raclette et fondues, servis avec des accompagnements gourmands : pommes de terre, charcuterie fine, pickles maison... Un plaisir incontournable pour une ambiance chaleureuse.

- _Raclette et fondues préparées sur place
- _Sélection de fromages pour des saveurs riches et gourmandes
- _Accompagnements variés : pommes de terre, charcuterie et pickles
- _Un stand idéal pour une ambiance chaleureuse et conviviale

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le brasero

Laissez-vous séduire par le spectacle du feu et des grillades avec notre stand brasero. Viandes maturées, poissons ou légumes sont cuits à la flamme pour une expérience gustative unique. Au menu : brochettes savoureuses, côte de bœuf juteuse et autres spécialités grillées à partager dans une ambiance chaleureuse et festive.

- _Cuisson au feu de bois pour des saveurs intenses et authentiques
- _Viandes maturées, poissons frais et légumes grillés à la flamme
- _Recettes adaptées aux envies de vos invités
- _Un stand gourmand et spectaculaire pour une atmosphère conviviale

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Un menu sur mesure

Vous ne trouvez pas votre bonheur dans les menus proposés? Vous avez une idée de ce que vous souhaitez?

Aucun problème, nous pouvons élaborer avec vous un menu qui vous ressemble. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le matériel

Vous avez besoin de matériel et de vaisselle pour votre événement? Nous vous proposons les équipements suivants:

- _ Couverts
- _ Vaisselle
- _ Verres
- _ Serviettes
- _ Nappage

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



La caravane

L'atout rétro-chic! Notre cuisine-roulotte, avec son look des années 70, saura apporter une atmosphère décontractée et chaleureuse à vos festivités. Un food truck qui en mettra plein la vue à vos convives!

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Boissons

Boissons sans alcool

Eau minérale naturelle ou gazeuse,
la bouteille de 1.5 litre. Thé froid ou sodas

CHF 5.-

Vins

CANDORA - SCHOLA SARMENTI

Chardonnay Salento IGT

CHF 19.-

CRITÀ - SCHOLA SARMENTI

Primitivo Salento IGT

CHF 23.-

NERÌO - SCHOLA SARMENTI

Nardò Riserva DOC

CHF 25.-

LEON - PETITE ARVINE

Chais du Baron Bramois

CHF 25.-

LEON - FENDANT

Chais du Baron Bramois

CHF 19.-

LEON - ASSEMBLAGE MALICIEUX

Chais du Baron Bramois

CHF 28.-

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot

CHF 70.-

LEON - MOUSSEUX

Chais du Baron Bramois

CHF 40.-

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



















S I M P L E T A S T E S

- *créateur de goûts*

Simple Tastes
www.simpletastes.ch
+41 24 552 32 10
contact@simpletastes.ch
Route des Iles 88
1897 Le Bouveret