



Propositions de menus

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts

SIMPLE TASTES

- créateur de goûts

Notre devise?
Vous faire plaisir!

Simple Tastes, c'est l'histoire de notre amour pour le partage, la convivialité et les vraies saveurs. Nés d'une passion commune pour la cuisine, nous avons décidé en 2017 de lancer un blog pour partager avec vous nos recettes coups de cœur.

Le chemin a été riche et surprenant : de nos premiers articles à notre transformation en une table d'hôtes chaleureuse, complétée par notre service traiteur personnalisé.

Notre flamme pour la cuisine brûle toujours aussi fort. Notre désir? Vous régaler et vous surprendre avec des saveurs inédites, tout cela dans une atmosphère où simplicité rime avec convivialité.

*Lorenzo
et Kevin*

Nos engagements

- _100% FAIT MAISON
- _DE SAISON
- _CONVIVIALITÉ
- _PARTAGE
- _SERVICE SUR MESURE



Les apéritifs

Ces formules conviennent idéalement en amuse-bouches avant un repas ou en tant qu'apéritifs légers.



Le Cocktail

Idéal avant un repas ou en tant qu'apéritif délicat lors d'événements professionnels ou de réceptions.

- _Mini-quiches basilic, tomates confites et chèvre frais
- _Mini-gaufres au saumon et mousse au raifort
- _Focaccia croustillante et dips de saison
- _Bruschetta caponata et labneh (peut varier au fil des saisons)
- _Mini choux parmesan-jambon cru
- _Pains surprises tressés aux légumes grillés ou au rillettes de thon
- _Velouté de saison
- _Assortiment de charcuterie et fromages

CHF 20.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le Street food chic

Pour une note contemporaine et jeune lors de votre apéritif, laissez-vous séduire par notre proposition aux accents de street food

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

CHF 26.- / pers.

SIMPLE TASTES

- créateur de goûts



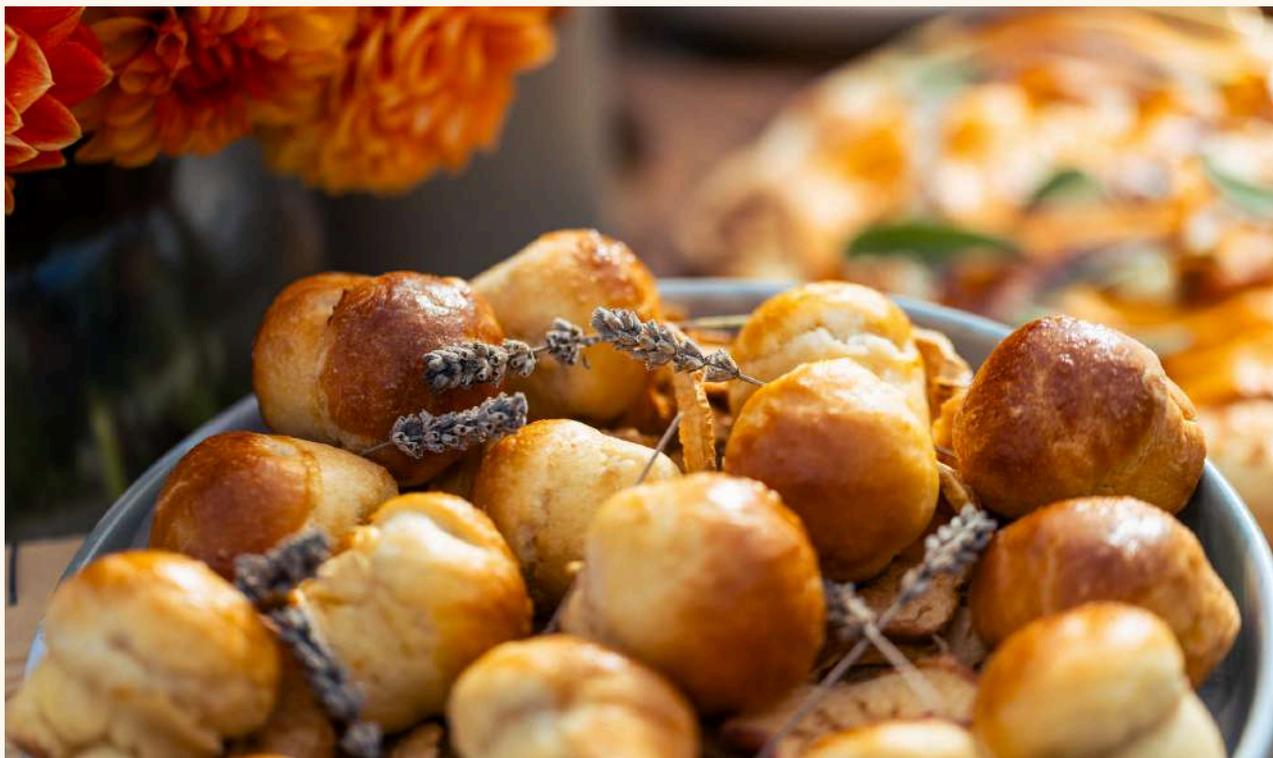
Le Suisse

Notre formule puise son inspiration des traditions suisses, mais a été astucieusement revisitée pour apporter une touche moderne tout en conservant l'authenticité des saveurs originelles.

- _Grilled cheese au gruyère
- _Velouté de saison
- _Mini quiche chèvre frais de la région et compotée d'échalotes
- _Petite brioche au saucisson vaudois
- _Tartelettes au Vacherin Fribourgeois AOP et figues sèches
- _Tartare de truite de Vionnaz sur toast de pain de seigle
- _Assiette de charcuterie de la région

CHF 28.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Les cocktails dinatoires

Mêlant l'apéritif au dîner, nos formules offrent une expérience élégante et conviviale. Idéales pour vos événements, chaque bouchée combine finesse et saveur.



La grazing table

Afin de rendre votre événement inoubliable, nous vous suggérons un cocktail dînatoire sous forme de "grazing table". Cette présentation transforme vos tables et buffets en véritables œuvres d'art vibrantes et colorées, offrant une palette riche en teintes et en saveurs.

Salé

- _ Assortiment focaccia de saison
- _ Plateau de charcuterie et fromages
- _ Assortiment de mini-quiches
- _ Wraps au poulet fermier
- _ Bagels au saumon
- _ Nos grandes tresses gourmandes et farcies
- _ Tartare de veau sur pain de seigle
- _ Boulettes della mamma
- _ Brochettes antipasti
- _ Salades de saison
- _ Légumes grillés à l'italienne

Sucré

- _ Fingers chocolat-tonka
- _ Tartelettes au citron
- _ Tiramisu
- _ Tartelettes aux fruits de saison
- _ Salade de fruits frais

CHF 60.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le classique

Salé

- _ Pizza de saison
- _ Salade de pâtes, poulet fermier et vinaigrette au miel
- _ Assortiment de mini sandwiches
- _ Soupe froide (selon la saison)
- _ Aubergines grillées, pignons de pin et basilic
- _ Tarte feuilletée à la tomate et moutarde à l'ancienne
- _ Minis bowls, avocat, mangue et saumon
- _ Ailes de poulet au miel et au paprika
- _ Brochettes halloumi, courgettes et miel
- _ Brochettes de crevettes à l'ananas

Sucré

- _ Salade de fruits frais
- _ Tartelettes au citron
- _ Tiramisu au praliné

CHF 48.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Les buffets

La formule par excellence pour un événement alliant décontraction et élégance, permettant à vos convives de savourer une diversité de mets et de choisir selon leurs préférences.



Le grand buffet comme au marché

Le marché

- _ Frittata de saison
- _ Carpaccio de tomates anciennes ou salade César
- _ Burrata et brochettes de raisins grillés
- _ Aubergines rôties aux anchois et à l'origan
- _ Gaspacho
- _ Salade de pastèque, fêta et olives marinées au citron confit
- _ Salade de crudités
- _ Pizza du moment

Le grill

- _ Saltimbocca de poulet
- _ Travers de porc laqué au sirop d'érable
- _ Brochettes hawaïennes (tofu, ananas, poivron, oignon)
- _ Crevettes au citron et à l'ail
- _ Pommes au four
- _ Riz parfumé menthe, olives et grenade

Les desserts

- _ Mousse au chocolat
- _ Tiramisu maison
- _ Salade de fruits de saison parfumée
- _ Panna cotta au coco et fruits de la passion

CHF 65.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le buffet en trois temps

Buffet d'entrée

- _Frittata moelleuse aux légumes de saison
- _Salade caprese aux tomates, pêches et burrata
- _Aubergines grillées, carottes rôties, fêta et estragon
- _Salade de crudités
- _Salade niçoise
- _Taboulé de saison
- _Salade de penne au poulet fermier, vinaigrette au miel

Buffet plat principal

- _Filet de porc cuisson lente, sauce à l'orange et lavande
- _Entrecôte de bœuf cuisson lente façon "Tagliata"
- _Ratatouille
- _Riz aux herbes
- _Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Buffet de desserts

- _Assortiment de desserts de saison

CHF 60.- / pers.

SIMPLE TASTES

- créateur de goûts



Buffet brasserie

Entrée

- _Œufs mayonnaise
- _Poireaux vinaigrette
- _Terrine de campagne faite maison
- _Céleri rémoulade

Plat

- _Bavette à l'échalote et purée de pommes de terre
- _Tomates farcies et riz sauvage
- _Cuisse de canard confite
- _Purée de pommes de terre traditionnelle

Dessert

- _Tarte Tatin
- _Profiteroles
- _Crème brûlée

CHF 65.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Les repas servis à table

L'alliance parfaite entre tradition et élégance : nos formules servies à table promettent à vos convives une expérience culinaire raffinée et mémorable.



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 menu traditionnel

Entrée

_Bouquet de salade colorée, graines et vinaigrette au miel

Plat

_Suprême de volaille sauce forestière

_Carottes rôties

_Pommes de terre au four

Dessert

_Nougat glacé maison au miel de lavande

CHF 45.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le menu finesse

Entrée

_Risotto crémeux au citron

Plat

_Ballotine de volaille farcie aux champignons

_Légumes de saison

_Purée de pommes de terre

Dessert

_Vacherin glacé

CHF 47.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le menu méditerranéen

Entrée

_Carpaccio d'agrumes et burrata

Plat

_Papillotes de cabillaud aux tomates séchées et olives

_Fenouil confit

_Riz sauvage

Dessert

_Tarte au citron déstructurée

CHF 50.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le menu Suisse

Entrée

_Terrine maison au poivre et sa salade de saison

Plat

_Jambon braisé et sauce au porto
_Haricots en fagot
_Gratin de pommes de terre

Dessert

_Meringues aux fruits et double crème

CHF 55.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le menu des Pouilles

Antipasti

- _Pitta di patate
- _Parmigiana di melanzane
- _Insalata di cavolo bianco
- _Bruschetta leccese

Primo

- _Maritati al pomodoro e formaggio ricotta

Secondo

- _Grigliata mista, patate al forno e peperonata

Dolce

- _Pasticciotto leccese e gelato al caffè

CHF 60.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Le grand menu

Entrée

_Cheesecake de saumon et saladine

Plat

_Filet de bœuf cuisson lente et sauce au parmesan

_Légumes grillés au four

_Pommes au four

Fromage

_Assortiment de fromages suisses et français

(6 sortes de fromages accompagnés de confitures maison et miel)

Dessert

_Mille-feuille minute aux fruits de saison

CHF 65.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



La fondue chinoise

Entrée

_Carpaccio de saumon et saladine de saison

Plat

_BUFFET DE SALADES

_5 salades

_BUFFET DE SAUCES

_5 sauces faites maison

_FONDUE DE VIANDES

_Bœuf, poulet et veau

_Bouillons maison

Dessert

_Parfait à l'abricotine

CHF 55.- / pers.

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



Un menu sur mesure

Vous ne trouvez pas votre bonheur dans les menus ci-dessus? Vous avez déjà 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



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.-

CRITÈRA - SCHOLA SARMENTI

Primitivo Salento IGT

CHF 23.-

NERIÒ - 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 Clicquot

CHF 70.-

LEON - MOUSSEUX

Chais du Baron Bramois

CHF 40.-

SIMPLE TASTES
- créateur de goûts



SIMPLE TASTES

- *créateur de goûts*

Simple Tastes
www.simpletastes.ch
+41 79 832 43 61
contact@simpletastes.ch
Route des Iles 88
1897 Le Bouveret