



# Événements professionnels

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



# Pour tous vos événements professionnels

Chez Simple Tastes, nous comprenons l'importance de créer des moments mémorables lors de vos événements professionnels. Que vous organisiez une réunion d'équipe, un séminaire, un lancement de produit ou une conférence, notre équipe met à votre disposition une cuisine créative et sur-mesure, adaptée à toutes les occasions.

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



# *Pause gourmande*

Des menus équilibrés et savoureux, livrés directement sur votre lieu de travail pour vos réunions, pauses déjeuner ou repas d'affaires.



# Collation petit déjeuner

## Salé

- \_Sandwich tressé
- \_Pizzetta de saison
- \_Gaufre avocat-saumon

## Sucré

- \_Babka choco-noisette
- \_Blueberry rolls

## Boisson

- \_Jus de fruits
- \_Thé froid maison

CHF 18.- / pers.

SIMPLE TASTES  
- créateur de goûts



# Apéritif dînatoire

## Salé

- \_Buns saumon-avocat
- \_Focaccia de saison
- \_Salade de pâtes au poulet fermier, sauce moutarde à l'ancienne
- \_Mini sandwichs tressés jambon fromage
- \_Quiches aux légumes du soleil
- \_Tartare de truite de Vionnaz
- \_Salade caprese aux nectarines
- \_Carpaccio de veau aux légumes grillés

## Sucré

- \_Cookies
- \_Cake au citron et myrtilles

CHF 40.- / pers

SIMPLE TASTES  
- créateur de goûts



# Le lunch menu

## L'entrée

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

## Le plat

\_Suprême de volaille aux champignons, pommes au four  
et légumes glacés

## Le dessert

\_Tiramisu de saison

CHF 50.- / pers.

SIMPLE TASTES  
- créateur de goûts



# Le menu d'affaires

## L'entrée

\_Ravioles de canard confit, bouillon corsé

## Le plat

\_Filet de bœuf fumé aux épices, pommes au four  
et mini légumes glacés

## Le dessert

\_Pavlova de saison

CHF 65.- / pers.

SIMPLE TASTES  
- créateur de goûts





# Moments Festifs

Des menus festifs et raffinés, parfaits pour célébrer vos événements d'entreprise et partager un moment convivial avec vos équipes.



# Buffet

## Buffet antipasti

- \_Focaccia courge et olives taggiasche
- \_Il gran tagliere (planche de charcuterie et fromages)
- \_Bruschettas aux champignons et ricotta
- \_Pizza de saison
- \_Légumes grillés

## Buffet plat principal

- \_Filet de porc cuisson lente - Sauce à l'orange et lavande
- \_Entrecôte de bœuf cuisson lente façon "Tagliata"
- \_Légumes racines glacés
- \_Salades
- \_Riz sauvage aux herbes
- \_Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

## Buffet de desserts

- \_Crèmeux au chocolat
- \_Tiramisu de saison au praliné
- \_Tartelettes aux pommes
- \_Ananas mariné à la citronnelle

CHF 60.- / 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



# 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 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



# 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.





# Boissons

Eau minérale naturelle et gazeuse,  
la bouteille de 1.5 litres.

CHF 4.-

## Vins

CANDORA - SCHOLA SARMENTI

CHF 19.-

Chardonnay Salento IGT, 2019

CRITÈRA - SCHOLA SARMENTI

CHF 19.-

Primitivo Salento IGT, 2019

NERÌO - SCHOLA SARMENTI

CHF 25.-

Nardò RiservaDOC, 2017

LEON - FENDANT

CHF 21.-

Chais du Baron Bramois

LEON - PINOT NOIR

CHF 29.-

Chais du Baron Bramois



# Une organisation complète!

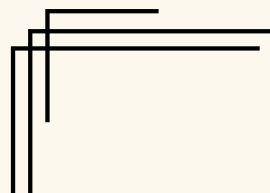
Pour plus de tranquillité et afin que votre soirée se passe de manière optimale, nous vous proposons également toute la gestion de l'événement:



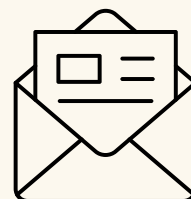
Les cadeaux  
d'employé



Les  
animations



Les  
décorations



Les  
invitations

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