SIMPLE TASTES

- créateur de goûts





Un mariage, c'est un grand jour. Mais surtout, c'est une belle fête.

On rit, on s'embrasse, on danse et puis on s'assoit autour d'une grande table.

Le soleil décline doucement, les verres s'entrechoquent, et la magie opère.

Chez Simple Tastes, on aime ces moments-là. Ceux où tout est simple, vrai, joyeux.

On cuisine avec le cœur, on s'adapte à vos envies, et on fait en sorte que tout ait du goût – le repas, les souvenirs, l'instant.



SIMPLE TASTES

-Traiteur des moments qui comptent

Le cocktail

apéritif

Des bouchées fraîches et gourmandes, pour lancer la fête dans la bonne humeur.

Mini quiches basilic, tomates confites et chèvre frais
Mini gaufres au saumon et mousse au raifort
Bruschetta caponata et labneh
Gressins maison, charcuterie et fromage
Mini croissants jambon-beurre
Bouchées de crevettes au chorizo
Verrines végétales de saison
Focaccia

CHF22.- / PERSONNE

(10 PIÈCES / PERSONNE)



L'aperitivo

apéritif

Un apéritif à l'italienne, plein de soleil et de petites choses à picorer.

Trio de bruschette

Mini arancini de saison

Brochettes caprese

Tartelettes fines aux oignons caramélisés et gorgonzola

Courgettes menthe et pecorino

Aubergines gratinées au parmesan

Focaccia aux olives

Grissini au jambon cru

CHF25.- / PERSONNE (10 PIÈCES / PERSONNE)



Le street food

apéritif

Un apéro décontracté et généreux, pour une ambiance vivante et un peu plus libre.

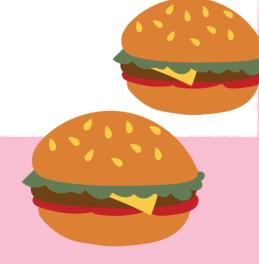
Mini croque-monsieurs jambon, gruyère et moutarde au miel Mini shrimp rolls

Roulés de saumon fumé au fromage frais et aneth façon maki Montanarine (mini pizzas frites, sauce tomate et basilic) Mini cheeseburgers (variantes pulled pork ou pulled mushroom)

> Yakitori de poulet Polpette della nonna Mini salade grecque Cornets antipasti

CHF26.- / PERSONNE

(10 PIÈCES / PERSONNE)



La grazing table

Un grand tableau de saveurs à partager, coloré, joyeux, et sans protocole.

SALÉ

Bagels au saumon

Assortiment de quiches aux légumes du potager

Stand à bretzels, charcuterie et fromage

Focaccia croustillante et dips de saison

Grandes tresses gourmandes et farcies

Assortiment de fromages et confitures

Aubergines grillées à l'ail noir, pignons de pin et basilic
Brochettes de crevettes BBQ avec bacon et ananas
Tartare de bavette de bœuf sur pain de seigle
Salade caprese de saison
Risotto minute selon la saison

Gaspacho de saison

SUCRÉ

Choux caramel beurre salé Tiramisù della casa au praliné Madeleines Salade de pêches à la verveine repas

La Tavolata

Des plats au centre, des invités tout autour : la tradition italienne du partage, dans sa plus belle version.

repas

ENTRÉE

Aubergines grillées à l'ail noir et pignons de pin
Gaspacho de légumes rôtis
Tempura de légumes
Salade de fregola, citron brûlé, tomates et herbes fraîches
Focaccia mortadelle et pistache

PLAT PRINCIPAL

Porc aux figues et réduction balsamique
Entrecôte de bœuf cuisson lente façon «tagliata»
Paccheri tomates et verveine
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Poulpe grillé au citron
Légumes grillés à l'italienne

DESSERT

Tiramisu

Panna cotta

Salade de fruits frais

CHF63.- / PERSONNE



Le buffet du marché

Une cuisine généreuse, des produits de saison, et des parfums qui mettent tout le monde d'accord.

repas

LE MARCHÉ

Maxi bruschetta tomates rôties et burrata
Aubergines rôties aux anchois et à l'origan
Salade caprese aux tomates, pêches et mozzarella
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 végétariennes
Brochettes de gambas et chorizo
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
Madeleines aux fleurs
Panna cotta coco et fruits exotiques

CHF70.- / PERSONNE

Le menu traditionnel

repas

Un repas en plusieurs temps, élégant et fait maison, pour ceux qui aiment les classiques bien cuisinés.

L'ENTRÉE

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

LE PLAT

Médaillon de filet de bœuf, légumes rôtis et risotto

LE FROMAGE

Assortiment de 5 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 de pêches et nectarines à la verveine)

CHF70.- / PERSONNE

Italia, amore mio

Un menu comme une déclaration d'amour à l'Italie, en plusieurs chapitres savoureux.

repas

PRIMO

Risotto de saison

SECONDO DI PESCE

Poulpe grillé à l'ail et au citron et mayonnaise à l'encre de seiche

SECONDO DI CARNE

Filet de bœuf sauce au Chianti et carottes rôties au four

DOLCE



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

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

Mignardises (tiramisu della casa au praliné – tartelettes chocolat-tonka – soupe de pêches à la verveine)

CHF60.- / PERSONNE



repas

Le brunch du lendemain

repas

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 ainsi que du 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 charcuteries et fromages ainsi qu'une focaccia moelleuse

Quiche aux légumes du potager

Eaux aromatisées et thé froid maison

CHF43.- / PERSONNE



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.

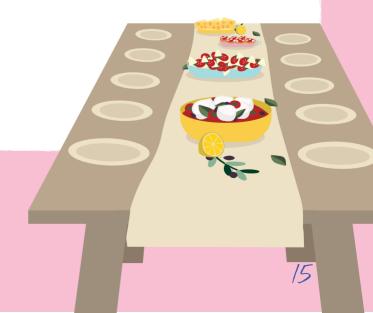
Macarons artisanaux (caramel beurre salé, chocolat, vanille, sésame noir, thé matcha, passion-chocolat au lait, café.) Il est également possible de personnaliser vos parfums.



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 fromages affinés 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

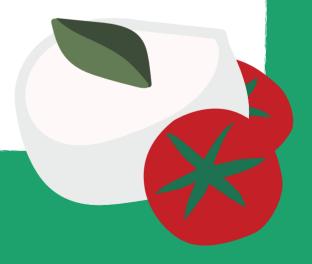
Proposez à vos invités une expérience gourmande et conviviale avec notre bar à mozzarella, où saveurs fraîches et artisanales se marient à la perfection. Offrez la possibilité à chaque invité de composer son bol en associant la mozzarella de son choix avec différents accompagnements.

Assortiment de mozzarellas (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)

DÈS CHF8.- / 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 pierre directement sur place

Ingrédients frais et sélectionnés avec soin Recettes classiques ou créations personnalisées selon vos envies



DÈS CHF8.- / 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, stracciatella 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 CHF8.- / PERSONNE



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

CHF43.- / PERSONNE

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



Un menu our meoure

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. Vous avec une idée de ce que vous souhaitez ?



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

+41 24 552 32 10 contact@simpletastes.ch simpletastes.ch