

# MENU

*collection 2026*



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.

On est là pour que ce jour vous ressemble.  
Et pour qu'il reste dans toutes les mémoires.

*Lorenzo et Kevin*



**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

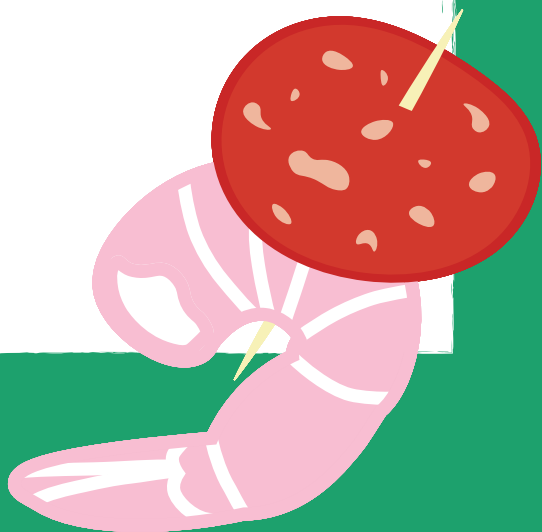
Mini croissants jambon-beurre

Bouchées de crevettes au chorizo

Verrines végétales de saison

Focaccia

**CHF24.- / 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

**CHF26.- / 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)

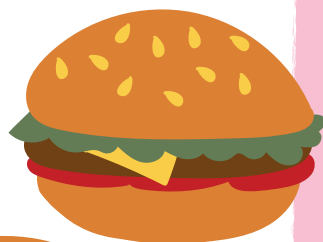
Yakitori de poulet

Polpette della nonna

Mini salade grecque

Cornets antipasti

**CHF27.- / PERSONNE**  
(10 PIÈCES / PERSONNE)



# La grazing table

repas

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

Gaspacho de saison

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

## SUCRÉ

Choux caramel beurre salé

Tiramisù della casa au praliné

Madeleines

Salade de pêches à la verveine

**CHF70.- / PERSONNE**



# La Tavolata

repas

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

## 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

CHF68.- / PERSONNE



# Le buffet du marché

repas

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

## 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 tropéziennne vanille et fleur d'oranger

Madeleines aux fleurs

Panna cotta coco et fruits exotiques

**CHF75.- / 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

Médailлон 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)

**CHF77.- / PERSONNE**



# Italia, amore mio

repas

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

## 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

Sorbet de saison  
Gâteau de mariage

**CHF78.- / PERSONNE**



//

# Le menu végétarien

repas

## 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

Mignardises

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

**CHF65.- / PERSONNE**



# 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

**CHF49.- / 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.

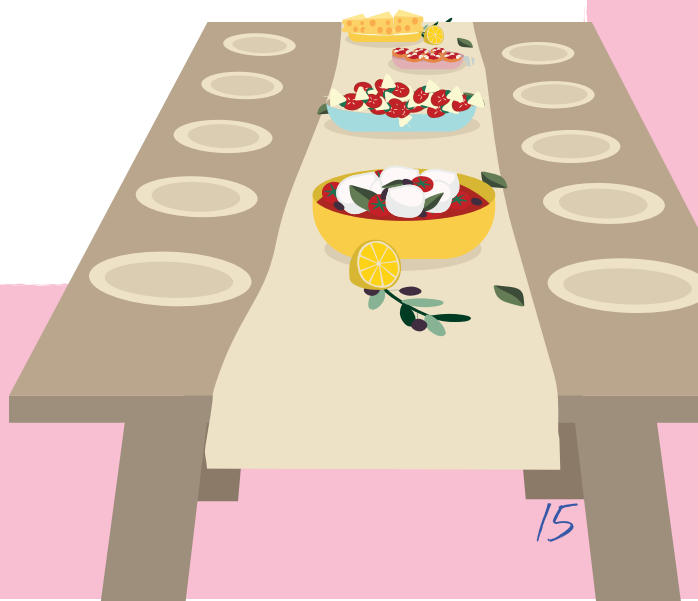


# Animations culinaires

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 CHF11.- / 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 sur pierre.

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

**DÈS CHF11.- / PERSONNE**

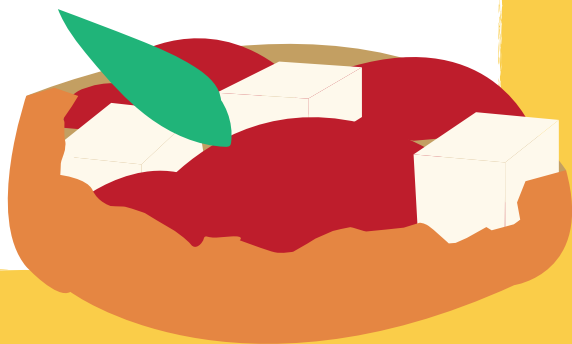


# Bar à bruschetta

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 CHF11.- / PERSONNE**



# Fromages 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.

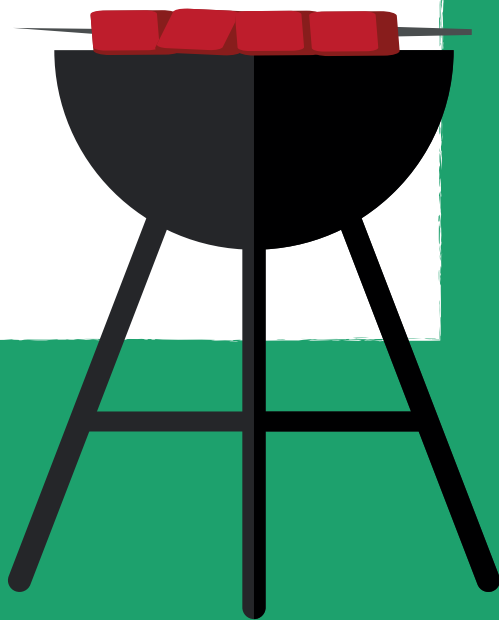
Au menu : brochettes savoureuses, côte de bœuf juteuse et autres spécialités grillées à partager dans une ambiance chaleureuse et festive.

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

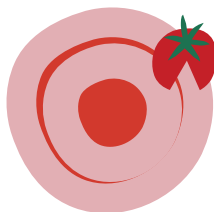
Un stand gourmand et spectaculaire  
pour une atmosphère conviviale



# Un menu 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. Vous avez une idée  
de ce que vous souhaitez ?



# Les prestations complémentaires

Parce que chaque événement est unique, certaines prestations sont établies en fonction de votre projet.

Nous vous remettons toujours un devis détaillé, sans surprise.

Chef sur place

Personnel de service

Livraison

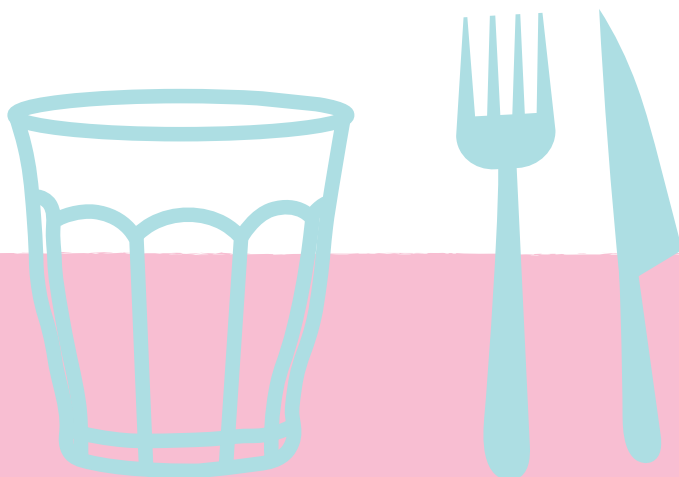
Livraison en véhicule frigorifique  
(si nécessaire)

Location de matériel et de vaisselle

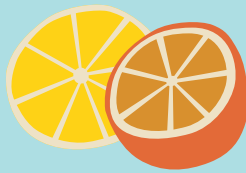
Mise en place et rangement

Déplacements selon le lieu de réception

TVA







SIMPLE TASTES

*- créateur de goûts*

+41 24 552 32 10

[contact@simpletastes.ch](mailto:contact@simpletastes.ch)

[simpletastes.ch](http://simpletastes.ch)