MENU

collection 2027



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

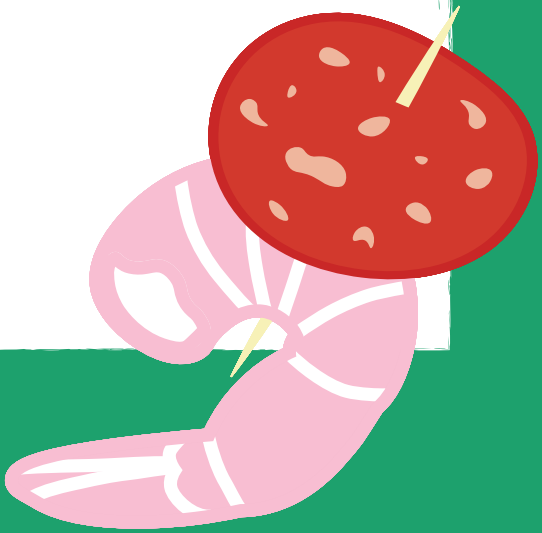
-Traiteur des moments qui comptent

Le cocktail

apéritif

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

Mini quiches
Bouchée feta fouettée, abricots rôtis et thym
Boulettes d'aubergines
Gougères au gruyère, serac et jambon cru
Sablés au parmesan et ricotta citronnée
Mini gaufres au saumon
Salade de saison
Plateau dips et tartinades à partager



CHF25.- / PERSONNE
(12 PIÈCES / PERSONNE)

L'aperitivo

apéritif

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

Mini maritozzi, mozzarella, tomates séchées et basilic
Vitello tonnato
Bouchée de parmigiana d'aubergines
Arancini au safran
Mini panzerotti
Salade panzanella
Focaccia moelleuse de saison
Brochette caprese



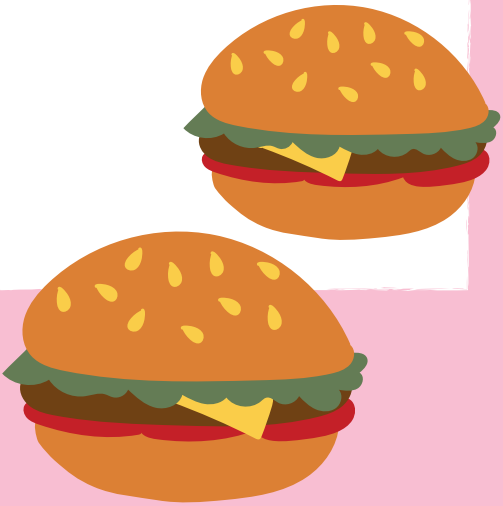
CHF26.– / PERSONNE
(12 PIÈCES / PERSONNE)

Le street food

apéritif

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

Mini cheese burger
Bao de poulet croustillant
Mini brochettes de kefta et yaourt à la menthe
Avocado toast au saumon
Panzerotto tomate mozzarella
Mini shrimps rolls
Mini salade grecque
Empanadas aux légumes du soleil
Gaspacho de saison



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
Quiches tomates et olives
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

Courgettes grillées, ricotta fouettée au citron,
pistaches et menthe fraîche
Tomates anciennes, fruits rouges, burrata et dukkah
Tempura de légumes
Salade estivale
Pizza Margherita et jambon cru

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 tropézienne 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

Millefeuilles d'aubergines à l'ail noir et burrata

LE PLAT

Noix de veau, jus corsé, carottes rôties
et risotto crémeux

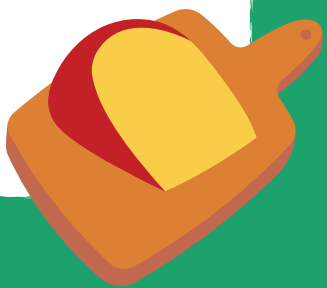
LE FROMAGE

Assortiment de 5 fromages
accompagnés de confitures et miel

LES DESSERTS

Wedding cake

Mignardises (3 sortes)



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

Filet de bar rôti, beurre citronné aux câpres
et fenouil confit

SECONDO DI CARNE

Filet mignon de porc, sauce balsamique,
garniture de saison et pommes au four

DOLCE

Sorbet de saison

Gâteau de mariage

CHF78.- / PERSONNE



//

Le menu végétarien

repas

ENTRÉES

Velouté de tomates rôties et bruschetta de focaccia

ou

Salade caprese aux tomates, pêches rôties,
burrata crémeuse et focaccia

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 maison et yaourt de la région
Pain, mini croissants, confitures maison et beurre
Brioche roulée à la cannelle
Babka choco-noisette
Salade de fruits et ricotta crémeuse
Salade de saison
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



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

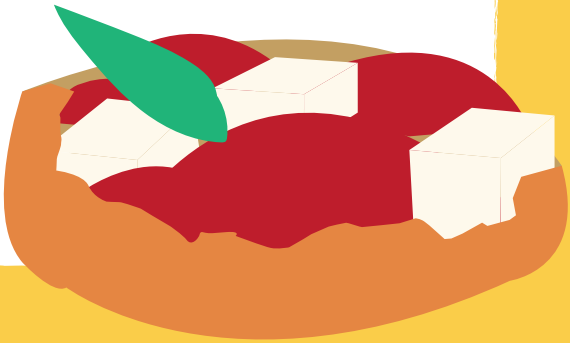


DÈS CHF11.- / PERSONNE

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

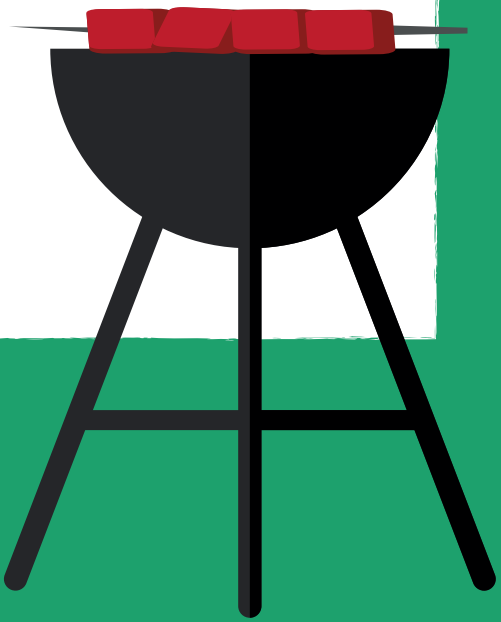


CHF43.- / PERSONNE

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



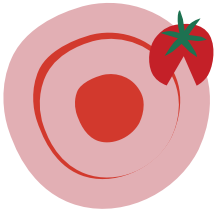
Un menu sur mesure

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 avec 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 remettrons toujours un devis détaillé, sans surprise.

Chef sur place

Personnel de service

Livraison

Livraison en véhicule frigorifique
(si nécessaire)

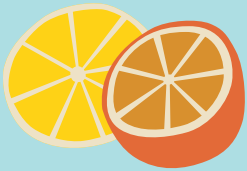
Location de matériel et de vaisselle

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

simpletastes.ch