



LE GRAND CATERING

ÉTÉ
2022



SOMMAIRE

BOUCHEÉS & COCKTAILS

6 - 8

FONDUE CHINOISE ET SUSHI

9

DÉJEUNER ET DÎNER

12 - 15

BUFFET POUR BARBECUE

17

CAVIAR ET SPÉCIALITÉS DE POISSONS

19

GLACE, FOND ET CONDIMENT

21

PERSONNEL ET ÉQUIPEMENT

22

UND SEIN FRAU
IST DER JOSEPH STUDER
1.5.02



À PROPOS DU GRAND CATERING

Lors de l'arrivée du catering de Robert Speth au sein de la famille de l'hôtel Le Grand Bellevue en hiver 2017, deux des meilleures noms de la gastronomie de Gstaad ont été réunis. Le Grand Bellevue est une enseigne reconnue depuis plus de 100 ans et a été récemment modernisée avec élégance et légèreté, tandis que le chef Robert Speth de son côté est fameux grâce à sa cuisine inventive et son service irréprochable, ceci au cours de plus de trente années.

Né de la fusion de ces deux entités, Le Grand Catering s'adapte à toutes vos demandes avec son expertise locale : un dîner entre intimes dans votre chalet, un mariage somptueux ou encore une célébration d'entreprise. Nous sommes fiers de vous proposer une gastronomie de saison exceptionnelle, des saveurs incontournables et une équipe de connaisseurs passionnés.

Pourtant notre approche est toujours simple, que ce soit pour un barbecue décontracté en pleine montagne ou pour un dîner dégustation en cinq services : les trois piliers sur lesquels nous nous basons sont des produits de saison exclusivement préparés par nos soins, des ingrédients de qualité et des événements personnalisés et inoubliables !

Le Grand Catering, au vu du contexte sanitaire actuel, a mis en place et applique un programme de santé et d'hygiène rigoureux. Soyez sûr que votre protection, celle de vos invités et celle de nos employés est pour nous un sujet de la plus haute importance.

Francesco de Bartolomeis & Robert Speth

Prix en Francs Suisses

Gastronomie + 2.5% TVA

Gastronomie avec service + 7.7% TVA

Non-alimentaire / vin + 7.7% TVA

BOUCHÉES FROIDES

Petits sandwiches :

Avocat et poulet	<i>par pièce</i>	4.-
Thon et oeuf	<i>par pièce</i>	4.-
Jambon cru, salami, roastbeef	<i>par pièce</i>	4.-

Canapés toastés ou briochés :

Brie de Meaux farci à la truffe et pain aux fruits	<i>par pièce</i>	5.50
Mousse au bleu et céleri	<i>par pièce</i>	4.-
Saumon fumé	<i>par pièce</i>	4.-
Tartare de saumon ou de thon	<i>par pièce</i>	4.-
Médaillon de homard de roche et caviar	<i>par pièce</i>	9.50
Tartare de boeuf épicé	<i>par pièce</i>	4.-

Canapés de pumpernickel (pain de seigle) :

Roulade de courgette et fromage frais	<i>par pièce</i>	4.-
Saumon fumé à l'aneth et à la moutarde	<i>par pièce</i>	5.-

Profiteroles :

Fromage frais aux herbes	<i>par pièce</i>	4.-
Cocktail de crevettes	<i>par pièce</i>	4.-
Chair de crabe des neiges	<i>par pièce</i>	4.-

Verrines :

Mousse de burrata et tomate confite	<i>par pièce</i>	5.50
Gaspacho de pastèque avec crumble de feta	<i>par pièce</i>	5.50
Tartare de thon et d'avocat au sésame et au soja	<i>par pièce</i>	5.50
Salade de couscous aux crevettes	<i>par pièce</i>	5.50
Healthy Bean salade	<i>par pièce</i>	5.50

Dans une cuillère asiatique :

Taco de chou-rave au guacamole	<i>par pièce</i>	4.50
Hummus avec crumble de pita	<i>par pièce</i>	5.50
Tartare de thon et salade wakame	<i>par pièce</i>	5.50
Tataki de thon et sauce yakumi	<i>par pièce</i>	5.50
Salade thaïlandaise à la mangue avec poitrine de canard	<i>par pièce</i>	7.-

Choix végétarien :

Mini pizza à la tomate et au fromage	<i>par pièce</i>	2.-
Petite quiche au poireau, aux épinards ou au fromage	<i>par pièce</i>	4.-
Samosa aux légumes	<i>par pièce</i>	4.-
Crostini de tomate	<i>par pièce</i>	4.-
Petite pomme de terre farcie au fromage à raclette	<i>par pièce</i>	4.-
Tempura de courgette et dip épicé	<i>par pièce</i>	4.-

Poisson :

Mini pizza aux oignons et aux anchois	<i>par pièce</i>	2.-
Tempura de crevettes de roche avec mayo épicée	<i>par pièce</i>	5.-
Blinis avec caviar sélection de caviar "Le Grand Bellevue"	<i>prix sur demande</i>	

Viande et volaille :

Date enveloppée de lard	<i>par pièce</i>	3.-
Petit cornet au jambon	<i>par pièce</i>	4.-
Boulette de viande à la sauce chili douce	<i>3 pièces</i>	3.-
Brochette satay d'agneau, de poulet ou de boeuf à la sauce aux arachides	<i>par pièce</i>	7.-
Petites saucisses "saveur" à la moutarde	<i>par pièce</i>	4.-

Disponible à partir de 20 personnes

Léger (8 pièces froides par personne)

par personne 36.-

Taco de chou-rave au guacamole
 Brochette de légumes grillés et olives
 Brie de Meaux farci à la truffe et pain aux fruits
 Tartare de saumon et brioche
 Profiterole farcie d'un cocktail de crevettes
 Tartare de thon et salade wakame sur cuillère asiatique
 Grissini maison et viande séchée
 Tartare de boeuf épicé et toast

Standard (12 pièces par personne)

par personne 48.-

Froid :

Roulade de courgette, fromage frais et pumpernickel
 Brie de Meaux farci à la truffe et pain aux fruits
 Tartare de saumon et brioche
 Profiterole farcie au cocktail de crevettes
 Salade de couscous aux crevettes
 Tartare de thon et d'avocat au sésame et au soja
 Tartare de boeuf épicé et toast
 Vitello tonnato, sur cuillère asiatique

Chaud :

Petite pomme de terre farcie au fromage à raclette
 Tempura de crevettes de roche avec mayo épicée
 Quiches aux épinards ou au fromage
 Boulette de viande à la sauce chili douce

~~~~~ SUSHI ~~~~~

*Avec toutes nos sélections de sushi, nous offrons du wasabi, du gingembre
et de la sauce soja*

Sélection de Maki :

Maki farcis de thon, de saumon, d'avocat, de concombre, Omlette japonaise et riz à sushi, recouverts de feuilles de nori

36 pièces - pour 2 à 3 personnes	<i>par boîte</i>	96.-
54 pièces - pour 3 à 4 personnes	<i>par boîte</i>	140.-
90 pièces - pour 5 à 7 personnes	<i>par boîte</i>	230.-

Sélection de Maki et de Nigiri :

Maki et nigiri (riz à sushi recouvert de thon, saumon, crevette, coquille St. Jacques, maquereau ou poulpe)

12 nigiri et 24 maki	<i>par boîte</i>	150.-
24 nigiri et 36 maki	<i>par boîte</i>	210.-
40 nigiri et 60 maki	<i>par boîte</i>	400.-

~~~~~ FONDUE CHINOISE ~~~~~

Disponible à partir de 4 personnes

Fondue à la viande: servi avec volaille, veau et boeuf	<i>par personne</i>	68.-
Fondue de poisson: servi avec des filets de poissons, des fruits de mer, des légumes et des champignons	<i>par personne</i>	78.-

Nous utilisons du bouillon de volaille pour notre fondue chinoise

Sauces :	<i>par 200 g</i>	6.20
----------	------------------	------

Cocktail

Remoulade

Curry

Sauce tomate et poivron

Couvert à fondue	<i>par personne</i>	8.50
------------------	---------------------	------





DÉJEUNER ET DÎNER

ENTRÉES FROIDES

Terrine de mozzarella et de légumes grillés et salade verte	34.-
Tartare de thon, saumon et avocat et salade verte	42.-
Salade de homard à la catalane (tomate, feuilles de céleri, oignons glacés)	52.-
Tataki de thon et sauce yakumi	42.-
Tartare de boeuf Simmental épicé et salade verte	34.-
Terrine faite maison	<i>sur demande</i>

ENTRÉES CHAUDES

Oeuf poché et purée d'épinard aux champignons des bois (*)	24.-
Cassolette régionale de champignons avec gnocchi, tagliatelle ou risotto (*)	32.-
Raviolis épinard-ricotta au beurre et à la sauge	42.-
Gnocchetti Sardi fait maison avec aubergine, tomates fraîches et fromage d'alpage	38.-
Crevettes sautées à la thaïlandaise et wok de légumes (*)	44.-
Foie gras d'oie grillé sur pommes caramélisées (*)	52.-
Truffe noir d'origine Australie	<i>sur demande</i>

() Plats nécessitant la présence d'un chef sur place pour la préparation*

SOUPES

Chaudes :

Soupe de curry thaïlandaise rouge aux légumes asiatiques	14.-
Soupe à la carotte et au gingembre	14.-
Soupe de panais	14.-

Froides :

Gazpacho	14.-
Vichyssoise	14.-
Soupe au curry et à la mangue	14.-

Autres soupes sur demande.

POISSON

Selon arrivage :

Pavé de saumon au beurre blanc ou à la sauce teriyaki	48.-
Steak de thon rose mariné au miso et légumes à l'asiatique	48.-
Cassolette de fruits de mer au riz	58.-
Filet de loup de mer à la méditerranéenne	68.-
Turbot sauvage, artichaut et tomate	78.-
Bouillabaisse, rouille et croûtons à l'ail	75.-
Sole entière, épinards, pommes de terre et beurre noisette (à partir de 2 personnes)	
	<i>par personne</i> 70.-
Loup de mer sauvage entier en croûte de sel ou au four (à partir de 2 personnes)	
	<i>par personne</i> 82.-

VIANDE ET VOLAILLE

Curry vert de poulet thaïlandais au riz basmati	42.-
Suprême de poularde fermière à la sauce teriyaki, légumes asiatiques et riz	42.-
Coquelet entier rôti au four, légumes et pommes de terre au romarin	42.-
Carré de veau Simmental entier, légumes d'été et purée de pommes de terre (à partir de 4 personnes)	<i>par personne</i> 65.-
Emincé de veau à la zurichoise et spätzli	48.-
Boeuf Black Angus à la japonaise, légumes asiatiques et riz ou Samosa	56.-
Boeuf bouilli à la sauce raifort et légumes de saison	46.-
Curry de boeuf ou agneau ,riz, papadam et chutney	46.-
Filet Wellington à la sauce béarnaise (à partir de 4 personnes)	<i>par personne</i> 65.-
Boeuf Stroganoff et riz Pilaf	52.-
Côtelettes d'agneau de pré-salé, salade de haricots tièdes et polenta gratinée	58.-
Carrée d'agneau de pré-salé, légumes méditerranéens et pommes de terre au romarin	56.-
Selle de chevreuil d'été, purée de céleri et airelles rouges	62.-



~~~~~ DESSERTS ~~~~~

Sélection de sorbets et de glaces (servis en verrines)	<i>par boule</i>	4.-
Mousse au chocolat noir Valrhona (à partir de 4 personnes)	<i>par personne</i>	12.-
Crème brûlée		16.-
Panna cotta et coulis de fruits de saison		18.-
Tiramisù classique		19.50
Mini pâtisserie (6 sucreries et pâtisseries servies en verrines)		30.-
Tarte au citron caramélisée et coulis de fruits de saison (6 portions)		72.-
Gâteau au chocolat amer chaud aux baies		19.50
Tarte fine aux pommes, crème glacée, et crème double (pour 2 personnes)		36.-

~~~~~ AVEC UNE COMMANDE DE MENU ~~~~~

Sélection de bouchées chaudes et froides (6 pièces)	<i>par personne</i>	25.-
Sélection de petits pains	<i>par personne</i>	4.-
Petits fours	<i>par personne</i>	6.-

~~~~~ PAIN MAISON ~~~~~

Petite baguette salée au cumin	<i>par pièce</i>	2.50
Baguette blanche ou complète	<i>par pièce</i>	6.50
Brioche entière	<i>par pièce</i>	19.-
Pain aux fruits entiers	<i>par pièce</i>	24.-



~~~~~ BUFFET POUR BARBECUE ~~~~~

Disponible à partir de 10 personnes - 110.- par personne

*Avec notre buffet de grillades, vous avez le choix entre les buffets suisse ou méditerranéen
(Buffets d'apéritifs, d'entrées et de desserts)*

Dans la cadre de nos mesures de protection le buffet est servi par notre personnel.

Buffet Suisse

Apéritif :

Viande séchée, fromage de montagne
(rebibes ou entier), brioche tressée

Buffet d'entrées :

Salade de saison (laitue, carotte,
concombre, fenouil et maïs), fromage de
chèvre frais suisse, tomate mozzarella,
truite de saumon entière „Bellevue“,
jambon cru et melon, salade au fromage
et à la saucisse, salade de boeuf bouilli,
plateau de fromages suisses

Vinaigrette

Corbeille de pains maisons

Desserts :

Café glacé, meringue, crème double et
glace à la vanille

Buffet Méditerranéen

Apéritif :

Pan Carasau et Bresaola, Parmigiano
Reggiano, olives

Buffet d'entrées :

Rucola, tomates Datterini avec bur-
rata et basilic, salade de couscous au
légumes, haricots Borlotti avec vinaï-
grette à la tomate, houmous, légumes
grillés, crevettes provençales, salade de
fruits de mer, Vitello Tonnato

Huile d'olive et vinaigre balsamique

Focaccia et grissini maison

Desserts :

Tiramisù fait maison et
tartelettes aux fruits ou salade de fruits

Les Grillades

Brochette de crevettes à la citronnelle, cuisses de poulet, côtelettes de
porc, sélection de saucisses, entrecôte de boeuf, côtelettes d'agneau

Garnitures

Ratatouille, pommes de terre au sel cuites au four, crème
fraîche aux herbes, sauce BBQ, sauce maître d'hôtel



CAVIAR

Nos boîtes de caviar sous vide garantissent fraîcheur et qualité pendant 3 mois.

	125g	250g	500g
Osciètre Golden Grey, Belgique	385.-	760.-	1520.-
Caviar Beluga (Italie, Iran et autres)			sur demande
	100g	200g	500g
Acipenser Baeri, esturgeon de Sibérie, Chine	155.-	310.-	756.-
Acipenser Schrenkii, esturgeon de l'Amour, Chine	210.-	415.-	1040.-
Huso Daurcus Imperial, Chine	245.-	480.-	1210.-
Acipenser Gueldenstaedtii, Osciètre Imperial, 1er Cru	265.-	520.-	1295.-
Blinis		pro Stück	1.50
Crème fraîche		50cl	12.50

SPÉCIALITÉS DE POISSONS

	100g
Terrine de saumon / de poisson	9.50
Saumon gravlax	12.50
	tranché
	16.50
Saumon fumé écossais	16.50
	tranché
	28.-



~~~~~ GLACES ET FONDS AU VERRE ~~~~~

	<i>1cl</i>	<i>18cl</i>	<i>38cl</i>
Glace de veau, de volaille ou d'agneau	<i>24.-</i>		
Fond de veau brun ou de volaille brune		<i>19.-</i>	<i>32.-</i>
Fond de volaille ou de poisson clair		<i>15.-</i>	<i>26.-</i>
Fond d'agneau ou de gibier		<i>19.-</i>	<i>32.-</i>
Consommé double			<i>27.-</i>

Pour une sauce prête à l'emploi, arrosez notre glace avec la même quantité d'eau et portez-la ébullition. Utilisez de la crème au lieu de l'eau pour une sauce crémeuse.

Tous nos fonds sont composés de produits entièrement naturels, y compris les os, la viande, les légumes, les herbes, les épices, le vin et les spiritueux; à consommer dans un délai de 6 mois au moins. Ils peuvent être utilisés pour rehausser les rôtis ou pour créer des sauces.

~~~~~ CONDIMENTS ~~~~~

Assaisonnement pour la viande, la volaille ou le poisson	<i>38cl</i>	<i>18.-</i>
Huile d'olive de Ligurie pressée à froid	<i>50cl</i>	<i>26.-</i>

~~~~~ SPÉCIALITÉS DE FROMAGES ~~~~~

Brie de Meaux farci à la truffe	<i>kg</i>	<i>128.-</i>
---------------------------------	-----------	--------------

PERSONNEL

Chef cuisinier	<i>par heure</i>	75.-
Chef de service / sommelier	<i>par heure</i>	75.-
Cuisinier	<i>par heure</i>	58.-
Serveur / serveuse	<i>par heure</i>	58.-
Commis de cuisine	<i>par heure</i>	48.-

COUVERTS DE COCKTAILS

Divers verres, petites assiettes, fourchettes, serviettes en papier	<i>par personne</i>	14.-
---	---------------------	------

COUVERTS COMPLETS

Incluant vaisselle, couverts, verres à eau et à vin, service à café / thé

Couvert pour un menu à 3 plats	<i>par personne</i>	27.-
Couvert pour un menu à 4 plats	<i>par personne</i>	30.-

Verre	<i>par pièce</i>	3.-
Verre spécial (p.ex. Riedel)	<i>par pièce</i>	6.-
Assiette	<i>par pièce</i>	2.-
Couverts (fourchette, cuillère, couteau)	<i>par pièce</i>	2.-
Casse (verre / assiette)	<i>par pièce</i>	8.-

Serviette cocktail en lin	<i>par pièce</i>	3.-
Serviette en tissu	<i>par pièce</i>	6.-
Nappe de table	<i>par pièce</i>	25.-

Porte-manteau avec cintres	<i>par pièce</i>	40.-
Chaise et coussin	<i>par pièce</i>	20.-
Table banquet, incl. molleton (180 x 90 x 76)	<i>par pièce</i>	40.-
Table en bois avec deux bancs	<i>par pièce</i>	45.-
Table de cocktail	<i>par pièce</i>	30.-
Petite chauffage électrique	<i>par pièce</i>	35.-



LE GRAND BELLEVUE

3780 GSTAAD, SCHWEIZ

T +41 33 748 01 23

M + 41 79 748 00 00

CATERING@BELLEVUE-GSTAAD.CH

BELLEVUE-GSTAAD.CH