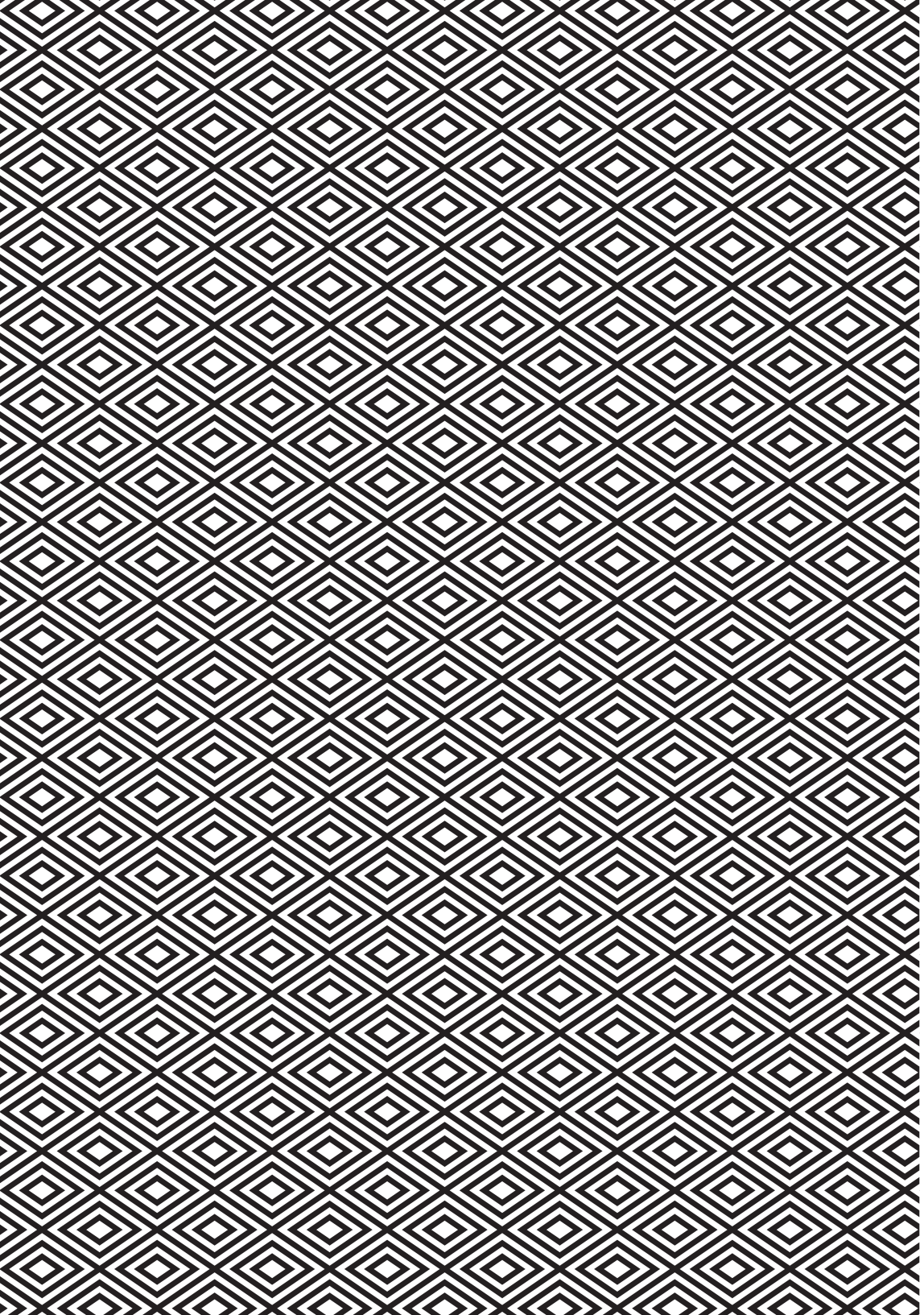


LE GRAND CATERING

BY ROBERT SPETH

HIVER





SOMMAIRE

BOUCHEÉS & COCKTAILS

6 - 8

SUSHI

9

FONDUE CHINOISE

9

DÉJEUNER ET DÎNER

12 - 15

BUFFET

17

CAVIAR ET SPÉCIALITÉS DE POISSONS

19

GLACES, FONDS ET SPÉCIALITÉS DE FROMAGE

21

PERSONNEL ET ÉQUIPEMENT

22



À PROPOS DU GRAND CATERING

L'arrivée du Chesery au sein de la famille de l'hôtel Le Grand Bellevue en hiver 2017 a été le mariage de deux maisons particulièrement célèbres à Gstaad. Nous retrouvons d'un côté Le Grand Bellevue, largement reconnu depuis plus de 100 ans et récemment modernisé avec élégance et légèreté, et de l'autre côté le chef Robert Speth, qui après plus de 35 ans d'expérience est désormais à la tête du Grand Catering. Son prestige et ses qualités en tant que chef de cuisine ainsi que ses connaissances dans la gérance du service traiteur apporteront une cuisine inventive et fine, et un service inégalé.

Le Grand Catering, né de la fusion de ces deux entités, s'adapte à toutes vos demandes avec son expertise locale, qu'il s'agisse d'un dîner entre intimes dans votre chalet ou bien d'un somptueux mariage 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. 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 frais préparés par nos soins, des ingrédients exclusifs de la plus haute qualité et des événements personnalisés et inoubliables !

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>	3.-
Thon et œuf	<i>par pièce</i>	3.-

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.-
Médailillon de homard de roche et caviar	<i>par pièce</i>	9.50
Jambon cru, salami, roastbeef	<i>par pièce</i>	4.-
Tartare de bœuf épicé	<i>par pièce</i>	4.-
Terrine de foie gras de canard	<i>par pièce</i>	5.50

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.-
Mousse de saumon fumé	<i>par pièce</i>	4.-

Verrines :

Mousse de burrata et tomate confite	<i>par pièce</i>	5.50
Panna cotta aux pois et à la menthe avec croustillant au poulet	<i>par pièce</i>	5.50
Tartare de thon et d'avocat au sésame et au soja	<i>par pièce</i>	5.50
Tartare de thon et salade wakame	<i>par pièce</i>	5.50
Salade de couscous aux crevettes	<i>par pièce</i>	5.50
Mousse de foie d'oie à la gelée de fruits de la passion	<i>par pièce</i>	5.50

Dans une cuillère asiatique :

Taco de chou-rave au guacamole	<i>par pièce</i>	4.50
Œuf de caille, sauce au cresson et caviar de saumon	<i>par pièce</i>	5.50
Tataki de thon et sauce yakumi	<i>par pièce</i>	5.50
Salade thaïlandaise au veau et à la mangue	<i>par pièce</i>	7.-

~~~~~ BOUCHÉES CHAUDES ~~~~~

Choix végétarien :

Boulette de pain et de fromage „polpette“ à la sauce tomate épicée	2 pièces	4.-
Mini pizza à la tomate et au fromage	par pièce	2.-
Petite quiche au poireau, aux épinards ou au fromage	par pièce	4.-
Samosa aux légumes	par pièce	4.-
Crostini de tomate et de mozzarella	par pièce	4.-
Petite pomme de terre farcie au fromage à raclette	par pièce	4.-

Poisson :

Mini pizza aux oignons et aux anchois	par pièce	2.-
Crevette croquante à la croûte panko et dip épicé	par pièce	5.-
Blinis avec caviar sélection de caviar "Le Grand Bellevue"	prix sur demande	

Viande :

Date enveloppée de lard	par pièce	3.-
Petit cornet au jambon	par pièce	4.-
Boulettes de viande à la sauce chili douce	3 pièces	3.-
Filet d'agneau et ragoût de lentilles	par pièce	7.-

~~~~~ PAIN SURPRISE ~~~~~

Pré-commande 3 jours à l'avance

Pain noir rond (environ 1,5 kg) rempli d'une sélection de 65 petits sandwiches

Fromage frais aux herbes	150.-
Jambon San Daniele	165.-
Saumon fumé	165.-

~~~~~ ASSORTIMENTS DE COCKTAILS ~~~~~

*Disponible à partir de 20 personnes*

Léger (8 pièces par personne)

*par personne 36.-*

Froid :

Taco de chou-rave au guacamole

Brochette de légumes grillés et olives

Brie de Meaux farci à la truffe et brochette aux fruits

Tartare de saumon et brioche

Profiterole farcie d'un cocktail de crevettes

Tartare de thon et salade wakame

Tartare de bœuf épicé et toast

Terrine de foie gras de canard sur 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 bœuf épicé et toast

Terrine de foie gras de canard sur toast

Chaud :

Petite pomme de terre farcie au fromage à raclette

Quiches aux épinards ou au fromage

Crevette croquante en croûte panko avec dip épicé

Boulettes 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, omelette 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*

Volaille, veau et bœuf au choix *par personne* 68.-  
 Servi avec des filets de poisson, des fruits de mer, des légumes et des champignons  
 Nous utilisons du bouillon de volaille pour notre fondue chinoise

Sauces : *par 200 g* 6.20

Cocktail

Remoulade

Curry

Sauce tomate et poivron

Chutney de mangue

Couvert à fondue *par personne* 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 bœuf Simmental épicé et salade verte                             | 34.-        |
| Terrine de foie gras de canard faite maison                                 | sur demande |
| Huîtres et caviar                                                           | sur demande |

## ENTRÉES CHAUDES

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

|                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------|-------------|
| Œuf poché et purée d'épinard (*) aux truffes selon le prix du jour  | 24.-        |
| Raviolis à la crème fraîche au beurre et à la sauge (*)             | 42.-        |
| Gnocchetti Sardi fait maison aux fruits de mer épicé (*)            | 45.-        |
| Crevettes sautées à la thaïlandaise et wok de légumes (*)           | 44.-        |
| Homard de roche grillé avec nouilles épicées et beurre citronné (*) | 52.-        |
| Foie gras d'oie grillé sur des pommes caramélisées (*)              | 52.-        |
| Croûtons de polenta gratiné avec brie à la truffe façon Speth       | 38.-        |
| Truffe noire                                                        | sur demande |

*(\*) 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.- |
| Bisque de homard                                         | 16.- |

*Autres soupes sur demande*

## ~~~~~ POISSON ~~~~~

### Selon arrivage :

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pavé de saumon au beurre blanc ou à la sauce teriyaki                            | 48.- |
| Filet de loup de mer à la méditerranéenne                                        | 68.- |
| Turbot sauvage, artichaut et tomate                                              | 70.- |
| Bouillabaisse, rouille et croûtons à l'ail                                       | 75.- |
| 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 et légumes asiatiques                                | 42.-                     |
| Coquelet entier rôti au four, légumes et pommes de terre au romarin                                   | 42.-                     |
| Suprême de pintade et ragout de lentilles                                                             | 44.-                     |
| Carré de veau Simmental entier, chou à la crème 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.-                     |
| Joue de veau braisée, purée de pommes de terre et chou de Savoie                                      | 48.-                     |
| Bœuf Black Angus à la japonaise, légumes asiatiques et riz ou Samosa                                  | 56.-                     |
| Bœuf bouilli à la sauce raifort et légumes de saison                                                  | 46.-                     |
| Curry de bœuf ou agneau Massaman et riz                                                               | 46.-                     |
| Filet Wellington à la sauce béarnaise (à partir de 4 personnes)                                       | <i>par personne</i> 65.- |
| Bœuf Stroganoff et riz Pilaf                                                                          | 52.-                     |
| Côtelettes d'agneau de pré-salé, salade de haricots tièdes et polenta gratinée                        | 58.-                     |
| Gigot d'agneau de lait et légumes méditerranéens (pour 2 à 3 personnes)                               | 165.-                    |



## ~~~~~ DESSERTS ~~~~~

|                                                                         |                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------|
| Mousse au chocolat amer Valrhona (à partir de 4 personnes)              | <i>par personne</i> | 9.50  |
| Crème brûlée                                                            |                     | 16.-  |
| Tiramisù classique                                                      |                     | 19.50 |
| Mini pâtisserie (6 sucreries et pâtisseries servies en verrines)        |                     | 25.-  |
| Tarte au citron caramélisée et coulis de fruits de saison (6 portions)  |                     | 72.-  |
| Crêpes aux fruits rouge et crème glacée                                 |                     | 22.-  |
| Gâteau au chocolat amer chaud aux baies                                 |                     | 19.50 |
| Tarte fine aux pommes, crème glacée, et crème double (pour 2 personnes) |                     | 36.-  |
| Carpaccio de ananas avec crème glacée                                   |                     | 24.-  |

## ~~~~~ 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               | <i>par pièce</i> | 6.50 |
| Brioche entière                | <i>par pièce</i> | 19.- |
| Pain aux fruits entiers        | <i>par pièce</i> | 24.  |



~~~~~ BUFFET ~~~~~

Disponible à partir de 20 personnes - 125.- par personne

1 entrée (servie)

Salade de mâche avec œuf poché et truffe noir

Soupe de curry thaïlandaise rouge aux légumes asiatiques et crevettes sautées

3 plats principaux du buffet

Risotto avec asperges vertes ou artichauts

Risotto à la Milanaise

Mini Pennete „à la vodka" ou „all'arrabiata"

Truite saumonée et filet de sandre en pâte feuilletée

Curry vert de crevettes ou poulet thaïlandaise avec riz basmati

Emincé de veau à la zurichoise et spätzli

Bœuf Stroganoff

Berner Platte (viandes et saucisses différentes, choucroute et pommes de terre nature)

Fromage et buffet de desserts

Plateau de fromages

Mini pâtisserie (6 sucreries et pâtisseries)



~~~~~ CAVIAR ~~~~~

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

| | | | |
|---|-------------|--------------------|--------------|
| | <i>125g</i> | <i>250g</i> | <i>500g</i> |
| Osciètre Golden Grey (Belgique) | 385.- | 760.- | 1520.- |
| Caviar Beluga (Italie, Iran et autres) | | <i>sur demande</i> | |
| | <i>100g</i> | <i>200g</i> | <i>500g</i> |
| Acipenser Baeri, esturgeon (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 | | <i>par piece</i> | <i>1.50</i> |
| Crème fraîche | | <i>50cl</i> | <i>12.50</i> |

~~~~~ 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> |
|--|-------------|-------------|

~~~~~ 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.- |

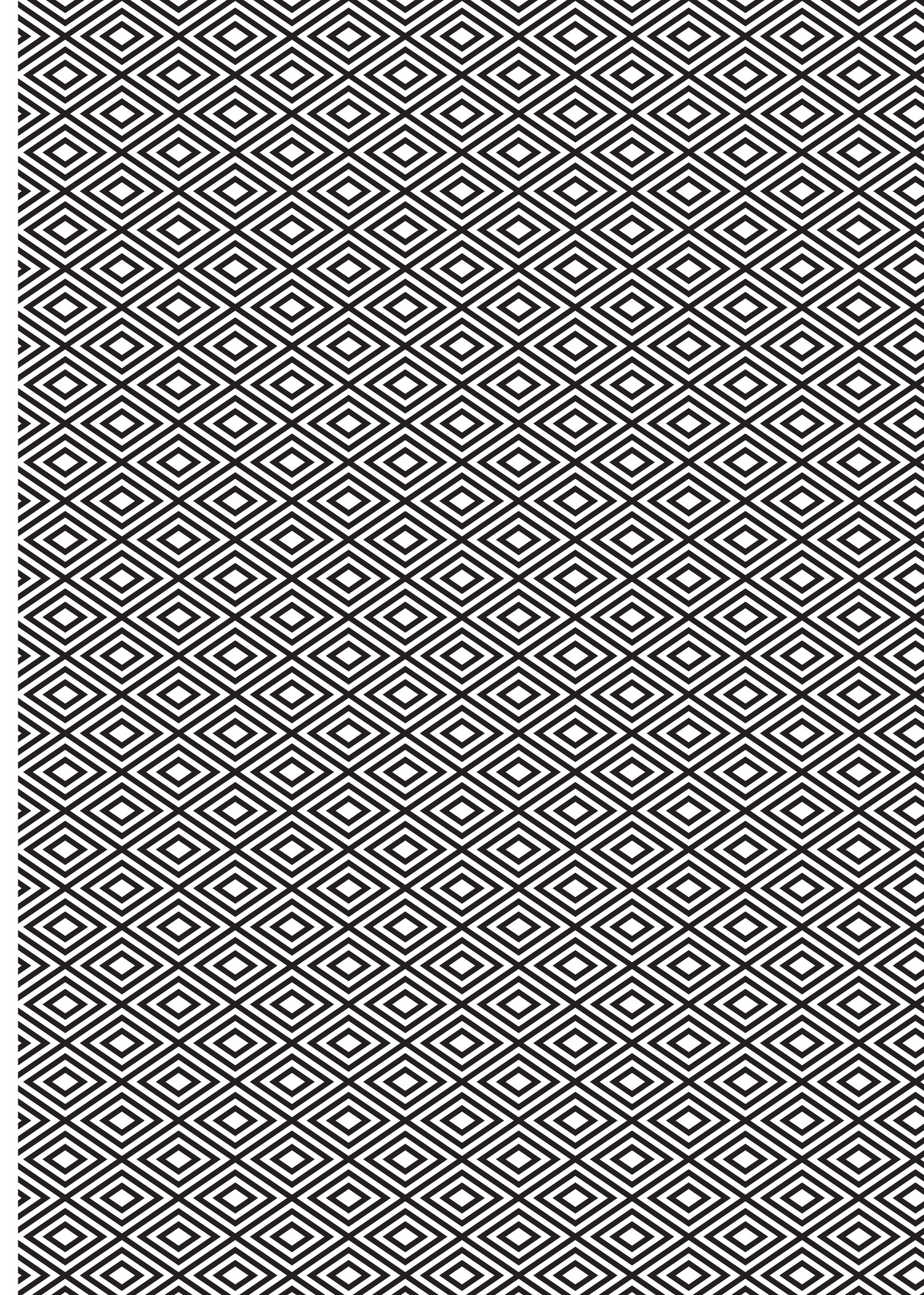
COUVERTS DE COCKTAILS

| | | |
|---|---------------------|------|
| 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> | 30.- |
| 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