

« Le Pistard »

Service Traiteur  
Café-Restaurant

Fam. : J.-D. Gillioz-Duc

## **SERVICE TRAITEUR**

### **NOS CONDITIONS**

**Commande et renseignements** : Minimum 6 personnes. Par téléphone au +4127/306.20.56, ou sur notre boîte mail : [info@lepistard.ch](mailto:info@lepistard.ch). La commande pour la semaine doit impérativement être passée au plus tard le dimanche de votre arrivée avant 18h30.

**Prix** : Par personne, TVA comprise ; payable comptant lors de la dernière livraison des menus de la semaine.

**Livraison** : Livraison gratuite, entre 18h30 et 19h, la nourriture est livrée dans des thermoports qui gardent les plats chauds vous pouvez donc manger à l'heure que vous souhaitez. Nous livrons la marchandise devant le chalet s'il est abordable par une route. S'il n'est pas accessible nous livrons la marchandise au bord de la route et nous vous appellerons à notre arrivée pour réceptionner la marchandise. Dès la réception de la marchandise, le Pistard décline toute responsabilité.

**Matériel** : Un arrangement se fera à chaque livraison concernant le retour de notre matériel le lendemain. Tout matériel endommagé ou cassé vous sera facturé.

**Menus** : Vous pouvez choisir au maximum un menu et un menu végétarien par soir. L'entrée et le dessert doivent être les mêmes pour tous les convives.

## **CATERING OFFER**

### **OUR CONDITIONS**

**Order and informations**: Minimum : 6 person. By telephone at the following number : 4127/306.20.56, or on our e-mail box: [info@lepistard.ch](mailto:info@lepistard.ch). The order for the week must necessarily have passed at the latest on Sunday of your arrival before 6:30 pm.

**Price**: Per person, included VAT; payable cash at the last delivery of the week.

**Delivery**: Free Delivery, between 6.30 pm and 7 pm, the food is delivered in special thermoport (keep the food hot), so you can eat at what time you want. We deliver the goods in front of the chalet if it is accessible by a road. If it is not, we deliver the goods the nearest we can by the roadside and we call you upon our arrival to receive the goods. From the reception of the goods, Pistard disclaims all liability.

**Equipment**: An arrangement will be made in every delivery concerning the return of our equipment the day after. Any damaged or broken equipment will be charged.

**Menus**: You can choose at most one menu and one vegetarian menu per evening. The starter and the dessert have to be the same for all the guests.

1918 La Tzoumaz - Tél : 027/306.20.56 - [www.lepistard.ch](http://www.lepistard.ch)

# NOS MENUS

## Nos entrées

1. Feuilleté aux champignons 7.-
2. Cocktail de crevettes dans son avocat 7.50.-
3. Salade mêlée 4.50.-
4. Velouté de légumes 5.-
5. Melon jambon cru 7.-
6. Tomates mozzarella et sa vinaigrette 6.50.-

## Nos plats principaux

1. Bœuf braisé sauce romarin  
Pomme mousseline  
Carottes vichy  
17.-
2. Emincé de volaille au curry et son ananas sauté  
Riz aux légumes  
14.-
3. Gigot d'agneau sauce fines herbes  
Pomme Lyonnaise  
Haricots verts  
18.-
4. Piccata milanaise de veau  
Sauce tomate  
Spaghettis au beurre  
17.-
5. Rôti de porc sauce moutarde  
Gratin de pommes de terre maison  
Jardinière de légumes  
17.-
6. Sauté de bœuf goulash  
Tagliatelle au beurre  
Légumes du marché  
16.-
7. Filet de lapin sauce moutarde de Dijon  
Polenta  
Choux rouges  
16.-
8. Lasagnes maison  
12.-

## **Nos plats végétariens**

1. Risotto aux bolets 16.-
2. Tagliatelle aux gambas flambées au cognac 18.-
3. Tortellinis ricotta épinard sauce crème basilic 15.-
4. Quiche aux légumes 8.-
5. Quiche au fromage 9.-
6. Filets de saumon sauce fines herbes sur son lit d'endives  
Riz pilaw  
18.-
7. Filets de cabillaud sauce beurre blanc sur son lit de poireaux  
Pommes natures  
16.-

## **Pour nos petits mangeurs**

1. Tous les menus de la carte en ½ portion 9.-
2. Spaghettis bolognaise 8.-
3. Spaghettis basilic 7.-
4. Spaghettis carbonara 8.-
5. Steak haché de bœuf  
Spaghettis au beurre  
9.-

## **Nos desserts**

1. Mousse chocolat 5.-
2. Tartelette citron 3.50.-
3. Tarte aux fruits 3.50.-
4. Salade de fruits 4.-
5. Flan caramel 4.50.-
6. Tiramisu 5.-

## **Nos spécialités**

1. Salade mêlée  
Charbonnade (4 sortes de viande, 200gr. Par personne)  
Riz pilaw  
Sauce curry, sauce tartare, sauce calypso  
26.-
2. Fondue au fromage  
Ananas au kirsch  
22.-
3. Fondue chinoise (bouillon de bœuf)  
Volaille, bœuf, cheval

Riz pilaw  
Sauce curry, sauce tartare, sauce calypso  
25.-

Nous mettons à disposition les fours à charbonnade et les caquelons à fondue  
chinoise

**Tous les Lundis, Mercredis, Vendredis  
Raclette à Gogo dans notre restaurant  
LE PISTARD pour 20.- par personne  
(boissons non comprises)**

**Notre restaurant est ouvert de 7h30 à 19h. Vous  
y trouverez une grande variété de pains, de  
viennoiseries, de sandwiches et vous pourrez  
manger à toute heure de la journée !**

# OUR MENUS

## Our starters

1. Mushrooms in flaky pastry 7.-
2. Shrimp cocktail in its avocado 7.50.-
3. Mixed Salad 4.50.-
4. Vegetables velouté 5.-
5. Melon with cured ham 7.-
6. Tomatoes-mozzarella and its vinaigrette 6.50.-

## Our main courses

1. Braised Beef with rosemary sauce.  
Mashed potatoes  
Carrots « Vichy »  
17.-
2. Poultry curry with pineapple  
Rice in vegetables  
14.-
3. Legs of lamb with herbs sauce  
Lyonnaise potatoes  
French beans  
18.-
4. Milanese Piccata of veal  
Tomato sauce  
Spaghettis « au beurre »  
17.-
5. Roast pork with mustard sauce  
Home made potatoes gratin  
Mix of vegetables  
17.-
6. Beef sauté goulash  
Tagliatelli « au beurre »  
Vegetables of the market  
16.-
7. Fillet of rabbit with Dijon mustard sauce.  
Polenta  
Red cabbages  
16.-
8. Home made Lasagnes 12.-

## **Our vegetarian courses**

1. Porcini mushrooms Risotto 16.-
2. Tagliatelli with gambas « flambées au cognac » 18.-
3. Tortellinis ricotta-spinach with cream and basil sauce 15.-
  4. Vegetables Quiche 8.-
  5. Cheese Quiche 9.-
6. Salmon fillet with herbs sauce on its bed of endives  
Pilaw rice  
18.-
7. Cod fillet with butter sauce on its bed of leeks  
Potatoes  
16.-

## **For our little eaters**

1. ½ portion of any courses 9.-
2. Spaghetti bolognese 8.-
3. Spaghettis basil 7.-
4. Spaghettis carbonara 8.-
  5. Minced beef  
Spaghettis « au beurre » 9.-

## **Our desserts**

1. Chocolate mousse 5.-
2. Lemon Tartelette 3.50.-
  3. Fruit Tart 3.50.-
  4. Fruit salad 4.-
5. Caramel pudding 4.50.-
  6. Tiramisu 5.-

## **Our specialities**

1. Mixed Salad  
Charbonnade (4 sorts of meat, 200gr. per person)  
Pilaw rice  
Curry sauce, Tartar sauce, Calypso sauce  
26.-
2. Cheese fondue  
Pineapple in the kirsch  
22.-

3. Chinese fondue  
Poultry, beef, horse  
Pilaw rice  
Curry sauce, Tartar sauce, Calypso sauce  
25.-

We provide ovens for charbonnade and heavy saucepans for Chinese fondue.

**Every Mondays, Wednesdays and Fridays :**  
**All you can eat Raclette in our restaurant**  
**LE PISTARD for 20.- per person**  
**(Drinks non-included)**

**Our restaurant is open daily from 7.30 a.m. to 7**  
**p.m. You will find a variety of bread, vinnies,**  
**sandwiches and hot food available all day**  
**long !**