





INFORMATIONS

COMMANDE

Passez votre commande dans l'un de nos points de vente ou auprès du service client au 027 327 27 27.



LIVRAISON

Retirez votre commande dans un point de vente ou faites-vous livrer à domicile. www.chezzen.ch/conditions-traiteur



PRIX

Les prix de cette brochure sont des prix TVA incluse, sous réserve de modification, valable dès le 1^{er} décembre 2020.



PRÉSENTATION DES PRODUITS

Les produits sont livrés dans des cartons empilables et sur plateaux jetables, prêts à être exposés.



SERVICE

Un team de service professionnel est à votre disposition.

BOISSONS

Grand choix de boissons à votre disposition : vins, minérales, cafés et spiritueux...



MATÉRIEL

Grand choix de matériel à votre disposition : verres, couverts, vaisselle, nappes, serviettes, tables & chaises, frigos...



CONSEILS ET INFORMATIONS

Contactez notre équipe du service traiteur pour un conseil personnalisé et un devis sans engagement.



traiteur@chezzen.ch ou 027 327 27 27

Choisissez un apéritif clé en main

Découvrez nos suggestions

page 2

Composez votre apéritif à la carte

Nos assortiments salés

page 4

Envie de douceur ?

Nos gourmandises sucrées

page 22

**VIANDE
SUISSE**



Les viandes utilisées dans
la fabrication de nos produits
sont toutes **d'origine suisse.**



NOS SUGGESTIONS D'APÉRITIFS FROIDS

Le classique

Pour 6 personnes minimum

- Mini-canapés classiques
- Sticks de seigle garnis
- Roulades de seigle
- Mini-croissants au jambon

N° 8704 Léger, 8 pces Fr. 8.90 / pers.

N° 8705 Standard, 11 pces Fr. 12.90 / pers.

N° 8706 Plus, 13 pces Fr. 14.90 / pers.



Le gourmet

Pour 6 personnes minimum

- Mini-canapés poisson
- Mignardises salées classiques
- Feuilletés salés classiques
- Délices salés végétariens
- Assortiment de wraps
- Délices salés gourmands

N° 8707 Léger, 8 pces Fr. 12.90 / pers.

N° 8708 Standard, 11 pces Fr. 17.90 / pers.

N° 8709 Plus, 13 pces Fr. 20.90 / pers.



i Pour des propositions d'apéritifs chauds, contactez notre team du service traiteur 027 327 27 27 / traiteur@chezzen.ch

i Nos suggestions sont disponibles dès 10h00

N° 5940 Assiette gourmet individuelle

Fr. 17.10

Minimum 4 assiettes

- 1 Roulade de seigle fromage
- 1 Roulade de seigle viande séchée
- 1 Mini canapé dinde
- 1 Mini canapé saumon
- 1 Mignardise salée crevette chorizo
- 1 Mignardise salée polar parfait
- 1 Mignardise salée cracker patate douce
- 1 Mignardise salée chèvre frais de Grimisuat et lard sec du Valais
- 1 Mini canapé Valaisan jambon cru



N° 5941 Assiette gourmet végétarienne

Fr. 17.30



Minimum 4 assiettes

- 2 Mini canapés œuf
- 1 Mini canapé Tapenade
- 1 Roulade de seigle fromage
- 2 Mignardises salées craker patate douce
- 2 Mignardises salées croustillant ratatouille
- 1 Mini canapé fromage



N° 8739 Mini-lunch

Fr. 17.90

Minimum 4 personnes

- 3 Mini-sandwichs
- 2 Bouchées salées
- 2 Mignardises sucrées





MINI-CANAPÉS

N° 5405 Poisson

Fr. 1.80 / pce

Minimum 4 pièces / sorte



■ Sardine



■ Crevette



■ Saumon



■ Thon

N° 5400 Classiques

Minimum 4 pièces / sorte

Fr. 1.80 / pce



■ Euf



■ Dinde



■ Salami figue



■ Rôti



■ Tapenade



■ Tomate basilic



■ Fromage

N° 5401 Valaisans

Minimum 4 pièces / sorte

Fr. 1.90 / pce



■ Jambon cru



■ Viande séchée



■ Fromage



■ Lard



MIGNARDISES SALÉES

N° 5650 Classiques

Fr. 1.90 / pce

Minimum 4 pièces / sorte



■ Pavot saumon



■ Tartelette fromage frais-jambon



■ Cracker patate douce



■ Roulé jambon cru



■ Croustillant ratatouille



■ Croquant chèvre



■ Crevette-chorizo



■ Polar parfait

N° 5645 Terroir

Minimum 4 pièces / sorte

NEW

Fr. 2.60 / pce



■ Chèvre frais de Grimisuat et lard sec du Valais



■ Fromage à raclette et confiture d'abricot du Valais



■ Sérac et gelée de poire du Valais



■ Roulé viande séchée et fromage du Valais



■ Jambon cru du Valais et crème cerise

i Nous disposons de tout le matériel nécessaire pour couvrir l'intégralité de vos événements :
Vaisselle, couverts, nappes, tables, chaises, ...





DÉLICES

N° 8729 Classiques

Fr. 2.20 / pce

Minimum 4 pièces / sorte



■ Rillettes de saumon au citron & concombre



■ Mousse de figue et jambon cru



■ Mousse de fromage frais et noisette



■ Mini-madeleine ananas et lard



■ Œuf mimosa au curry

N° 8730 Végétariens



Minimum 4 pièces / sorte

Fr. 2.00 / pce



■ Brochette de pastèque, melon et mozzarella



■ Tartelette à la betterave rouge et houmous



■ Génoise d'épinard, mousse de chèvre et noix



■ Vol-au-vent de caviar d'aubergine



■ Sérac grillé et tapenade

N° 8727 Gourmands

Minimum 4 pièces / sorte

Fr. 2.50 / pce



■ Chou au gorgonzola et figue



■ Roastbeef tonnato



■ Foie gras sur pain d'épices



■ Mini-éclair au saumon fumé



■ Tataki de thon au sésame et wasabi



SPÉCIALITÉS DE SEIGLE & WRAPS

N° 5618 Sticks de seigle garnis

Fr. 1.40 / pce

Minimum 4 pièces / sorte



■ Fromage



■ Jambon cru



■ Lard



■ Viande séchée



■ Saucisse



i Vous trouverez également chez nous les boissons pour compléter votre apéritif.

N° 5612 Roulades de seigle

Fr. 1.00 / pce

Minimum 4 pièces / sorte

Fines tranches de pain de seigle fourrées :



■ Viande séchée



■ Saumon



■ Fromage frais

N° 8411 Roulades de wraps

Fr. 1.00 / pce

Minimum 4 pièces / sorte

Fines tranches de wraps fourrées :



■ Chorizo

■ Wasabi-pistache

■ Saumon fumé





FEUILLETÉS SALÉS

N° 2820 Classiques

Fr. 7.30 / 100 g

Environ 8 à 10 pièces pour 100 g



- Mini-croissant au jambon
- Saumon
- Herbes du Grand St-Bernard
- Poulet-curry
- Fromage frais-pesto
- Viande séchée/moutarde

N° 2835 Mini-croissants au jambon

Fr. 7.30 / 100 g

Environ 10 pièces pour 100 g



BOUCHÉES

N° 8742 Bouchées

Minimum 10 pièces / sorte

NEW

Fr. 2.40 / pce



- Caviar de poivron et stick de seigle



- Poire aux épices et gorgonzola



- Saumon citronné et crème d'avocat au wasabi



- Thon mariné et gelée de soja au sésame noir



- Lentilles au chorizo et poulet cajun



- Tomate à la ricotta et crème balsamique

i Contenants biodégradables

Dips de légumes

N° 8260 3 personnes, 390g / un gobelet de sauce inclus

Fr. 16.00

N° 8261 8 personnes, 1kg / deux gobelets de sauce inclus

Fr. 34.00



APÉRITIFS CHAUDS

N° 8346 Classiques

Fr. 1.90 / pce

Minimum 10 pièces / sorte



■ Aileron de poulet
aux herbes du Grand St-Bernard



■ Pomme raclette à la valaisanne



■ Tartelette au saumon et épinards



■ Polenta au chorizo



■ Mini-pizza au jambon

N° 8345 Gourmands

Minimum 10 pièces / sorte

Fr. 2.50 / pce



- Brochette de poulet au panko (piment, wasabi ou curry)



- Bouchée au thon et wasabi



- Brochette de gambas et ananas caramélisé



- Mini-cheeseburger



- Tartelette poire et roquefort



- Malakoff à la valaisanne





PAIN PARTY

N° 5745 Nordique

Fr. 36.00

Pour 6 personnes

Fines tranches de pain nordique fourrées :
tartare de saumon, masse de thon tomate,
céleri et rôti de porc



N° 5746 Seigle

Fr. 36.00

Pour 6 personnes

Fines tranches de pain de seigle fourrées :
viande séchée, jambon cru,
fromage à raclette



Pain surprise

Classique viande séchée, jambon, salami, Gruyère	4 pers.	6 pers.	8 pers.
	Fr. 26.00	Fr. 39.00	Fr. 52.00
	N° 5770	N° 5771	N° 5772

Poisson saumon, thon, cocktail de crevettes	4 pers.	6 pers.	8 pers.
	Fr. 28.40	Fr. 42.60	Fr. 56.80
	N° 5776	N° 5777	N° 5778



Valaisan viande séchée, lard, jambon cru, fromage	4 pers.	6 pers.	8 pers.
	Fr. 28.40	Fr. 42.60	Fr. 56.80
	N° 5773	N° 5774	N° 5775

Végétarien œuf, fromage frais, tomate mozzarella, mousse d'asperge	4 pers.	6 pers.	8 pers.
	Fr. 26.00	Fr. 39.00	Fr. 52.00
	N° 5779	N° 5780	N° 5781





PLATS GARNIS & PAIN DE SEIGLE

PLAT GARNI



PLAT DE PAIN GARNI

Couronne de pain paysan avec différentes sortes de ballons



PLAT GARNI

Dès 4 personnes

100 g/pers. 130 g/pers.

PLAT DE PAIN GARNI

4, 6, et 8 personnes

100 g/pers. 130 g/pers.

Viande froide

Lard sec, viande séchée, saucisse à l'ail, jambon cru, salami, rôti de porc, garnitures

Fr. 13.50 Fr. 16.00

Fr. 14.50 Fr. 17.00

Viande froide et fromage

Assortiment de 4 fromages, viande séchée, lard sec, jambon cru, saucisse à l'ail, salami, rôti de porc, garnitures

Fr. 12.50 Fr. 15.00

Fr. 13.50 Fr. 16.00



Viande froide valaisanne (délai de commande 48h)

Viande séchée IGP, lard sec, jambon cru, saucisse à l'ail

Fr. 14.80 Fr. 18.50



Viande & fromage valaisan (délai de commande 48h)

Assortiment de 4 fromages valaisans, viande séchée IGP, lard sec, jambon cru, saucisse à l'ail

Fr. 13.50 Fr. 16.00

90 g/pers. 120 g/pers.



Fromage

Assortiment de 6 fromages, garnitures

Fr. 9.00 Fr. 11.00



Fromage valaisan (délai de commande 48h)

Assortiment de 4 fromages valaisans, garnitures

Fr. 10.20 Fr. 12.00



Pain de seigle coupé

Nous recommandons entre 60 et 80 g / pers.

- 1500X nature Fr. 7.30 / kg
- 1505X aux noix Fr. 8.70 / kg
- 1520B nature beurré Fr. 19.10 / kg
- 1521B aux noix beurré Fr. 20.50 / kg
- 1623X aux fruits Fr. 5.90 / 400 g



CANAPÉS TRIANGLE

Minimum 4 pièces / sorte



■ Jambon Fr. 2.30
N° 5525X



■ Saumon Fr. 2.70
N° 5551X



■ Thon Fr. 2.30
N° 5560X



■ Salami Fr. 2.30
N° 5550X



■ Œufs Fr. 2.50
N° 5575X



■ Crevettes Fr. 2.60
N° 5512X (déc. - fév.)



■ Roastbeef Fr. 2.70
N° 5502X (mars - mai)



■ Asperges Fr. 2.50
N° 5501X (juin - août)



■ Terrine et chou rouge Fr. 2.70
N° 5517X (sept. - nov.)

Mini-ballons sandwichs

Fr. 2.70 / pce



■ Délice jambon
N° 5628



■ Délice salami
N° 5629



■ Graham tomate mozzarella
N° 5630



■ Graham jambon cru
N° 5631



■ Grand-mère fromage
N° 5632



■ Grand-mère thon
N° 5633



■ Avoine rôti
N° 5638



■ Avoine viande séchée
N° 5639



■ Multigraines dinde
N° 5634



■ Multigraines poulet
N° 5635



■ Safran saumon
N° 5636



■ Safran œuf
N° 5637

Nos buffets

Tourtes, cakes, gâteaux et desserts

page 23

Nos douceurs gourmandes

Verrines du terroir, mignardises sucrées et fruits

page 24

Avec le café ...

Macarons, truffes & pralinés, amaretti, mini-cupcakes, madeleines

page 26



Buffet de tourtes (dès 20 pers.)

Tourtes de 6 personnes coupées en demi-tranches avec papier de séparation et présentées sur plateaux dorés

Buffet de cakes & gâteaux (dès 20 pers.)

Gâteau Piémont, gâteau aux noix, marguerite citron, tarte aux fruits, galette (abricots ou framboises), tarte linz seigle abricots valaisans, tous coupés en demi-tranches

Buffet de desserts (dès 20 pers.)

assortiment complet (dès 30 pers.)

Diverses mousses, tourtes coupées en demi-tranches, cakes, mignardises sucrées, macarons et pralinés, salade de fruits frais, coques de meringues, sauce vanille, crème chantilly et divers coulis

standard

2 demi-tranches / pers.

N° 3688X

Fr. 4.90

gourmand

3 demi-tranches / pers.

N° 3676X

Fr. 7.50

N° 4026X

Fr. 3.30

N° 4027X

Fr. 4.90

standard

par pers.

N° 3678X

Fr. 10.00

gourmand

par pers.

N° 3679X

Fr. 13.50





DOUCEURS

N° 3020 Verrines du terroir



Fr. 3.00 / pce

Minimum 4 pièces / sorte

Composées de yogourt et confitures de fruits valaisans, garnies d'un crumble maison à base de farine de seigle



■ Poire



■ Framboise



■ Abricot



■ Cassis



■ Fraise

N° 5655 Mignardises sucrées

Minimum 4 pièces / sorte

Fr. 1.60 / pce



■ Pomme caramel



■ Macaron
cassis champagne



■ Choco-framboise



■ Noix



■ Pistache-chocolat



■ Mille-feuilles revisité



■ Brownies yuzu

Fruits

N° 6081 Plateau de fruits frais coupés (pour 6 personnes)
Fr. 19.50

N° 3086 Brochettes de fruits épicés (paprika, curry, poivre)
Pour des fruits de saison savoureux et sucrés,
nous vous conseillons cet article uniquement d'avril à fin d'août.
Fr. 2.90 / pce

N° 8443 Salade de fruits frais
Fr. 18.00 / kg





AVEC LE CAFÉ ...

N° 6271 Macarons

Fr. 1.20 / pce

Minimum 4 pièces / sorte

Assortiment de macarons sur plateau :

- Pistache
- Chocolat
- Fraise
- Vanille
- Moka
- Citron



N° 6465E Pyramide de macarons

Fr. 31.20

Une pyramide se compose de 24 macarons assortis.



N° 6200 Truffles & pralinés

Fr. 1.40 / pce

Minimum 4 pièces / sorte

Pralinés et truffes maison avec ou sans alcool :

- Caramel au beurre salé
- Noisette
- Framboise-limette
- Prestige de Ceylon
- L'or
- Truffe mangue
- Truffe blanche
- Amaretto
- Passion
- À la mûre



N° 7670 Amaretti au kirsch



Fr. 1.40 / pce

Minimum 4 pièces

Une onctueuse ganache au Kirsch sur fond en massepain et garni d'un délicieux biscuit Amaretti enrobé d'une fine couverture noire 60%.



Assortiment de mini-cupcakes et madeleines

Minimum 4 pièces / sorte

N° 5640 Cupcakes : chocolat, framboise

Fr. 1.20 / pce

N° 5641 Madeleines : coco, amande, chocolat

Fr. 0.80 / pce



PRESTATIONS PARTICULIÈRES

CENTRE ZEN, SION

Visite

Venez découvrir où et comment nos artisans fabriquent nos délicieux produits! Le Centre Zen vous ouvre ses portes pour des visites de groupes dès 15 personnes. Nous organisons volontiers l'apéritif ou le repas qui suit.

Event original

Vous cherchez des idées pour une sortie originale?

Nous pouvons vous proposer un programme pour une demi-journée ou une journée !

Salle de banquet

Vous cherchez une salle de banquet ?

Le Centre Zen offre toutes les commodités pour un repas jusqu'à 90 personnes.



CADEAUX D'ENTREPRISE

Prenez quelques minutes pour nous faire part de votre projet. C'est avec plaisir que nous vous établirons une proposition sans engagement.

www.chezen.ch/cadeaux-entreprise



VOTRE TRAITEUR POUR TOUTES VOS FÊTES ET ÉVÈNEMENTS



FÊTE DE FAMILLE

- apéritif ▪ buffet froid & chaud ▪ repas chaud ▪ repas thématique ▪ gâteau de mariage ▪ buffet de desserts ▪ cocktail ▪ boissons ▪ équipe de service en tenue ▪ cuisinier ▪ matériel ▪ salle de banquet



MARIAGE



REPAS D'ENTREPRISE

CONSEILS
INFORMATIONS
DEVIS SANS ENGAGEMENT

027 327 27 27
www.chezen.ch
traiteur@chezen.ch

Pistache-chocolat



Choco-framboise



Yuzu-Brownie



© Zenhäusern Frères SA, design & photos by ZenDesign

BOULANGERIE PÂTISSERIE CONFISERIE RESTAURANT TRAITEUR

Sion	Gare	027 552 52 11	Savièse		027 552 52 18	Grône		027 552 52 13
	Place du Midi	027 552 52 00	Conthey	Route cantonale	027 552 52 15	Brig	Bahnhof	027 552 52 27
	Centre Zen	027 552 52 09		Epi d'Or	027 552 52 37		Alte Simplonstr.	027 552 52 25
Sierre	Acacias	027 552 52 05	Martigny	Rue de la Poste	027 552 52 29	Visp		027 552 52 21
	Manor	027 552 52 35		Place Centrale	027 552 52 32	Naters		027 552 52 23
	Techno-pôle	027 552 52 40						

Zenhäusern
La passion des saveurs | Aus Liebe zum Genuss

Zenhäusern Frères SA
Ch. du Lazaret 5, 1950 Sion
027 327 27 27

info@chezen.ch
www.chezen.ch