TRAITEUR & CHALET CAZOT

À propos

Chez Manon, nous vous proposons **une cuisine gourmande, engagée et faite maison**, en privilégiant des produits de saison et issus de circuits courts. Chaque plat que nous créons est une invitation à partager des saveurs authentiques, avec un soin particulier porté à l'équilibre des goûts et à la qualité des ingrédients.

Notre service traiteur s'adapte à toutes vos envies et événements: apéritifs dînatoires, buffets raffinés, cocktails professionnels, brunchs conviviaux ou repas festifs. Que ce soit pour **un mariage, un séminaire, un événement privé ou une célébration d'entreprise**, nous concevons des menus sur mesure pour répondre à vos attentes et surprendre vos convives!

Tarifs location Chalet Cazot

TARIFS

1000 CHF journée / soirée 3500 CHF
du vendredi midi au lundi midi

INCLUS

- Salle de fête pour 100 personnes
- Accès extérieur jusqu’à 200 personnes
- Dortoirs pour 65 personnes
- Parking privé
- Blanchisserie & nettoyage

OPTION TRAITEUR

- Petit déjeuner: dès 12 CHF par personne
- Brunch du lendemain: dès 55 CHF par personne
- Formules apéritives: dès 15 CHF par personne
- Formules repas complet: dès 55 CHF par personne

CONDITIONS DE PAIEMENT

Paiement à la réservation. En cas d’annulation, aucun remboursement ne pourra être pratiqué.

Chalet Cazot

Nous avons investit le mythique Chalet Cazot, ancien chalet des colonies de notre enfance. L'intérieur du chalet, à la fois moderne et chaleureux, conserve son caractère authentique et a été conçu pour être accessible aux personnes à mobilité réduite. Avec ses 65 lits, répartis en chambres de 2, 3 ou 4 lits ainsi qu'en dortoirs, l'établissement garantit un confort optimal à ses hôtes et nous permettra de vous accueillir à la journée ou au week-end pour vos évènements d'entreprise ou familiaux.

- Capacité repas intérieur: 100 personnes
- Capacité extérieur: 250 personnes
- 65 lits
- 15 minutes de Monthey

Nos valeurs

Sensibles aux enjeux environnementaux, nous avons à cœur de proposer une cuisine engagée, qui respecte à la fois **le produit, le producteur et l'environnement**. Nous collaborons avec des artisans et producteurs locaux, nous cuisinons avec des ingrédients bruts et de saison, et nous privilégions des alternatives végétales aussi gourmandes qu'équilibrées. Pour réduire notre empreinte écologique, nous mettons également en place des solutions pour limiter le gaspillage et favoriser des emballages responsables.

- Produits de saison et approvisionnement local
- Alternatives végétariennes et véganes
- Cuisine 100 % maison
- Réduction du gaspillage

Les apéritifs

Planchette apéritive

Planchette en bois garnie de délicieux produits du terroir. C'est la formule parfaite pour vos apéros entre collègues ou famille.

MIN. 10 PERS.
DÈS 15 CHF / PERS.

Apéritif Simple

6 bouchées faites maison. Idéal pour accompagner une verrée, l'apéritif simple arrive en préambule d'un repas.

MIN. 10 PERS.
DÈS 19 CHF / PERS.

Apéritif Semi-dinatoire

11 bouchées faites maison. Habituellement salé, il peut comporter quelques bouchées sucrées. On le consomme en remplacement d'un diner léger.

MIN. 10 PERS.
DÈS 35 CHF / PERS.

Apéritif Dinatoire

14 bouchées faites maison, dont 2 sucrées. Il remplace un repas, c'est pourquoi on peut volontiers y glisser des bouchées servies chaudes.

MIN. 10 PERS.
DÈS 45 CHF / PERS.

Apéritif Dinatoire Gourmet

17 bouchées faites maison, dont 14 salées et 3 sucrées. Elle remplace un repas généreux et s'invite avec joie à vos évènements les plus classes!

MIN. 10 PERS.
DÈS 52 CHF / PERS.

Les buffets

Buffet Brunch

Plus de 20 recettes travaillées à notre façon pour un buffet coloré et gourmand. Houmous, saladines végétariennes, délices du boucher, pain au levain, ou encore risotto de grains anciens et desserts de saison sont viendront vous régaler!

MIN. 20 PERS.
DÈS 55 CHF / PERS.

Buffet Brunch + Plancha

Plus de 20 recettes travaillées à notre façon pour un buffet coloré et gourmand ainsi que nos meilleurs poissons et viandes à la plancha. Les desserts sont inclus!

MIN. 20 PERS.
DÈS 68 CHF / PERS.

Buffet Royal

Un buffet froid avec 20 recettes de saison sera accompagné de nos meilleurs poissons et viandes à la plancha. Avec ceci, vous pourrez déguster un buffet chaud de vos accompagnements préférés. Les fromages et desserts sont inclus!

MIN. 20 PERS.
DÈS 82 CHF / PERS.

Boissons

Nos boissons évoluent au rythme des saisons et des trouvailles locales. Infusions maison, jus frais, limonades aux saveurs du moment… Chaque recette est pensée avec soin, toujours en collaboration avec nos artisans passionnés.

Demandez-nous nos offres de **boissons maison**, ainsi que notre carte d’**alcools locaux**. Notre équipe sera ravie de vous conseiller!

Forfaits boissons

FORFAIT VINS & MINÉRALES – APÉRITIF
Eaux aromatisées, eaux gazeuses, thé froid maison et 1,5 dl de vin par personne

DURÉE: 1H À 1H30
CHF 18.– HT / PERS.

FORFAIT MINÉRALES – APÉRITIF
Eaux aromatisées, eaux gazeuses, thé froid maison

DURÉE: 1H À 1H30
CHF 8.– HT / PERS.

FORFAIT MINÉRALES - REPAS
Eaux aromatisées, eaux gazeuses, thé froid maison

DURÉE: 1H30 À 3H
CHF 11.– HT / PERS.

FORFAIT THÉS & CAFÉS
Thés, tisanes et cafés (inclus consommables et gobelets en carton)

DURÉE: 1H30 À 2H30
CHF 5.– HT / PERS.

* Le service, la livraison et les verres sont exclus de ces tarifs, ormis les gobelets en carton pour les cafés.

** Une remise de 10% est accordée à la signature d'un contrat de 200 personnes et plus.

CUISINE LOCALE
Manon
ET RESPONSABLE

Conditions générales

PAIEMENT

Afin de valider votre mandat dans notre agenda, **un acompte de 50% est à payer à la signature de l'offre**, en guise de réservation. Une facture finale, qui tient compte de l'acompte payé, est adressée après l'évènement et payable directement après l'évènement.

ANNULATION D'UN MANDAT

En cas d'annulation, 50% de votre mandat est facturé jusqu'à 7 jours avant votre évènement. Pour toute annulation dans les 7 jours avant votre évènement, l'intégralité du mandat est facturé.

LIVRAISON

La livraison est offerte dans le Chablais et facturée CHF 0.90 HT/km hors Chablais.

COPYRIGHT

Les recettes sont le fruit de mon entreprise Une Petite Robe en Soie SARL. Vous pouvez les partager avec vos familles et vos amis à titre privé. Je vous remercie de ne pas vous en servir à titre professionnel. Toutes les photos et les textes présents sur nos supports de communication (site internet et nos réseaux sociaux compris) appartiennent à Une Petite Robe en Soie SARL.

MANON – TRAITEUR
Rte de Vérossaz 80
1871 Les Giettes

info@manon.maison
www.manon.maison
Instagram: @manon.traiteur

© Tous droits réservés – 2026 Une Petite Robe en Soie SARL