

Menu 1

Menu : Fondue chinoise coupée au couteau

Salades, sauces, riz et chips, petits oignons, cornichons,
olives, fruits
Bouillon

Prix : Fr. 28.- sans dessert par personne
Fr. 34.- avec dessert par personne
Avec matériel : + Fr. 1.- par personne
(caquelon + réchaud + gaz)
Nettoyage du matériel par nos soins : + Fr. 2.- p. personne

Menu 2

Menu : Fondue bourguignonne
Salades, sauces, riz et chips, petits oignons, cornichons,
olives, fruits
Huile

Prix : Fr. 30.50 sans dessert, par personne
Fr. 36.50 avec dessert, par personne
Avec matériel + Fr. 1.- par personne
(caquelon + réchaud + gaz)
Nettoyage du matériel par nos soins : + Fr. 2.- p. personne



Menu 3

Menu : Fondue paysanne
(Poulet et dinde panés de diverses panures)
Salades, sauces, riz et chips, petits oignons, cornichons,
olives, fruits
Huile

Prix : Fr. 27.50 sans dessert, par personne
Fr. 33.50 avec dessert, par personne
Avec matériel + Fr. 1.- par personne
(caquelon + réchaud + gaz)
Nettoyage du matériel par nos soins : + Fr. 2.- p. personne

Menu 4

Menu : Charbonnade
Diverses viandes, sauces, salades, riz et chips,
cornichons, petits oignons, olives, fruits

Prix : Fr. 27.50 sans dessert, par personne
Fr. 33.50 avec dessert, par personne
Avec matériel + Fr. 1.- par personne
(plaque de cuisson + réchaud + gaz)
Nettoyage du matériel par nos soins : + Fr. 2.- p. personne



Menu 5

<i>Entrée :</i>	Terrine, petite salade verte, pain	Fr. 6.-
<i>Menu :</i>	Jambon à l'os chaud Gratin de pommes de terre Légumes de saison	Fr. 15.-
<i>Dessert :</i>	Salade de fruits frais	Fr. 6.-
<i>Prix :</i>	Fr. 27.- par personne	

Menu 6

<i>Entrée :</i>	Potage, pain	Fr. 3.-
<i>Menu :</i>	Jambon à l'os chaud Rösti Salade verte	Fr. 15.-
<i>Dessert :</i>	Mousse au chocolat	Fr. 4.-
<i>Prix :</i>	Fr. 22.- par personne	



Menu 7

<i>Entrée :</i>	Poisson fumé ou Pâté, pain	Fr. 6.-
<i>Menu :</i>	Rôti de porc Nouilles au beurre Petite salade mêlée	Fr. 15.-
<i>Dessert :</i>	Tranche de forêt noire	Fr. 7.-
<i>Prix :</i>	Fr. 28.- par personne	

Menu 8

<i>Entrée :</i>	Jambon cru Melon, pain	Fr. 7.-
<i>Menu :</i>	Rôti de porc Petits poids carotte Purée de pommes de terre	Fr. 15.-
<i>Dessert :</i>	Mousse au chocolat	Fr. 4.-
<i>Prix :</i>	Fr. 26.- par personne	



Menu 9

<i>Entrée :</i>	Cocktail de crevettes, pain	Fr. 6.-
<i>Menu :</i>	Filets mignons aux morilles Nouilles au beurre Légumes	Fr. 24.-
<i>Dessert :</i>	Vacherin glacé	Fr. 7.-
<i>Prix :</i>	Fr. 37.- par personne (+2.- avec gratin à la place des nouilles)	

Menu 10

<i>Entrée :</i>	Terrine Salade verte, pain	Fr. 6.-
<i>Menu :</i>	Fricandeaux Riz Légumes	Fr. 15.-
<i>Dessert :</i>	Mousse aux fraises	Fr. 4.-
<i>Prix :</i>	Fr. 25.- par personne	



Menu 11

Buffet froid : Cocktail de crevettes
Saumon fumé
Poisson
Viande séchée
Jambon crû
Pâté
Salami
Fromages
Lard sec
Coppa
Rôti de porc froid
Rosbif
Diverses salades
Pain

Prix : Fr. 32.- par personne

Avec menu chaud :

Rôti de boeuf avec nouilles ou
Jambon à l'os chaud avec gratin dauphinois

Prix : Fr. 7.- à majorer par personne



Menu 12

<i>Entrée :</i>	Terrine de gibier Petite salade verte, pain	Fr. 7.-
<i>Menu :</i>	Civet de chevreuil sans os Nouilles Fruits aux aïelles	Fr. 17.-
<i>Dessert :</i>	Forêt noire	Fr. 7.-
<i>Prix :</i>	Fr. 31.- par personne	

« Ce menu ne peut être servi que du 1er septembre au 30 novembre »

Menu 13

<i>Entrée :</i>	Potage	Fr. 2.-
<i>Menu :</i>	Fumé, bouilli, lard, saucisson Haricots, pommes de terre vapeur	Fr. 12.- Fr. 6.-
<i>Prix :</i>	Fr. 20.- sans dessert, par personne Fr. 26.- avec dessert, par personne	



Menu 14

<i>Entrée :</i>	Grande salade verte, pain	Fr. 5.-
<i>Menu :</i>	Spaghettis Sauce bolognaise Fromage (parmesan)	Fr. 10.-
<i>Prix :</i>	Fr. 15.- par personne	

Menu 15

<i>Entrée :</i>	Truite fumée, sauce tartare Salade mêlée, pain	Fr. 10.-
<i>Menu :</i>	Emincé de porc au curry Riz	Fr. 12.-
<i>Dessert :</i>	Mille-feuilles	Fr. 3.-
<i>Prix :</i>	Fr. 25.- par personne	

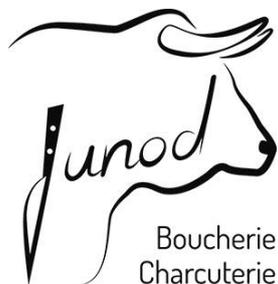


Menu 16

<i>Entrée :</i>	Grande salade verte, pain	Fr. 5.-
<i>Menu :</i>	Emincé de poulet Sauce aigre-douce Nouilles chinoises	Fr. 10.-
<i>Prix :</i>	Fr. 15.- par personne	

Menu 17

<i>Menu :</i>	Émincé de poulet à la : Toscana, Stroganoff ou Shanghai Riz	Fr. 11.-
<i>Prix :</i>	Fr. 11.- par personne	



Service complet en plastique : Fr. 1.- par personne

Vaisselle en porcelaine : Fr. 1.50 par personne

Avec nettoyage par nos soins : Fr. 5.- par personne

Ces offres sont valables dès 20 personnes, le dimanche dès 50 personnes

Tarifs valables dès le 1.1.2019

Tout service traiteur est payable dans les 10 jours

En vous remerciant de votre confiance

Nous vous souhaitons un bon appétit !
L'équipe de la boucherie.