

TRAITEUR

La

BOUCHERIE
DE L'ANCIEN COMTÉ

DEPUIS

2018

BOUCHERIE · POISSONNERIE · TRAITEUR

COMMANDE UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE

SALADES À CHOIX

Carottes

Verte

Tomates

Haricots

Céleri

Pommes de terre

Maïs

Carottes rouges

Salade de pâtes au curry

Salade Russe



→ SAUCE À SALADE MAISON ←

SPÉCIALITÉS

LASAGNE MAISON

À CHAUFFER AU FOUR · 45' À 170°C

avec 2 salades à choix

14.-/pers.

CHOUCROUTE ROYALE

UNIQUEMENT EN SAISON

À CHAUFFER AU BAIN-MARIE

Choucroute cuite

Pommes de terre natures cuites

Lard cuit et coupé

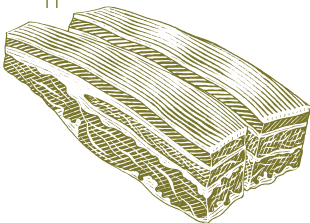
Saucisson cuit et coupé

Wienerli

Saucisse au chou cuite et coupée

Filet de porc fumé cuit et coupé

18.-/pers.



SPÉCIALITÉS



PAËLLA ROYALE viande et fruits de mer

à l'emporter avec matériel pour réchauffer
17.-/pers.

OU

PAËLLA DE LA MER uniquement fruits de mer

à l'emporter avec matériel pour réchauffer
18.-/pers.



MENU JAMBON DE LA BORNE

À CHAUFFER AU BAIN-MARIE

Jambon de la borne cuit et coupé
Lard fumé cuit et coupé
Saucisson fumé cuit et coupé
Pommes de terre nature cuites
Haricots cuits

16.-/pers.

LES FONDUES

(250G. DE VIANDE / PERS.)

FONDUE CHINOISE ET ACCOMPAGNEMENTS

- bœuf - poulet - cheval 24.-/pers.
- bœuf - cheval 26.-/pers.

FONDUE BOURGUIGNONNE ET ACCOMPAGNEMENTS

- bœuf - poulet - cheval 24.-/pers.
- bœuf - cheval 26.-/pers.

FONDUE BRESSANE ET ACCOMPAGNEMENTS

- poulet - dinde - lapin - canard 23.-/pers.
- poulet - dinde - lapin - canard - bœuf/cheval non panés 25.-/pers.

FONDUE GLAREYARDE / VALAISANNE ET ACCOMPAGNEMENTS

- viande de bœuf épicée et marinée dans le vin rouge 28.-/pers.
- viande de bœuf épicée et marinée dans le vin rouge 26.-/pers.
+ poulet et cheval

ACCOMPAGNEMENTS DES FONDUES

3 sortes de salades à choix

saucés maison : tartare, cocktail, curry et ail

Riz cuit (à réchauffer au bain-marie)

Bouillon à délayer dans de l'eau et à chauffer ou graisse de coco

caquelons à gaz, gaz et fourchettes à fondue à disposition

GRILLADES, CHARBONNADE & BROCHES

PLANCHA ÉLECTRIQUE ET GRILLE À GAZ À DISPOSITION

PLATEAU GRILLADES / CHARBONNADE

300G. / PERS.

Bœuf, cheval, porc, poulet, agneau, chipos de veau et merguez

13.-/pers.

BROCHETTES PARTY

BROCHETTES À MONTER SOI-MÊME

Bœuf, cheval, porc, poulet, canard, chipos de veau, merguez et lard
poivrons, tomates cherry, champignons, courgette
2 épices et 2 marinades + piques à brochettes en bois
Grill à charbon à disposition

15.-/pers.

BROCHES

VIANDE CRUE, À CUIRE SUR LA BROCHE À DISPOSITION

- Rôti de porc au cou, ficelé et épicé 8.90/pers.
nature / pruneaux / abricots / saucisson
- Rôti de porc au filet, ficelé et épicé 11.50/pers.
nature / pruneaux / abricots / saucisson
- Jambon de la borne entier, cuit et jus au miel 175.-/pce.
[20 à 25 pers.]

ACCOMPAGNEMENTS

- 3 salades à choix 6.-/pers.
- Gratin de pomme de terre cuit à réchauffer au four 5.-/pers.
- Sauce mayonnaise maison (cocktail, tartare, ail, curry) 2.50 / pers.

POUR VOS APÉRITIFS

PACK APÉRITIF N°1

Plateau viande froide et séchée

7.90 /pers.

PACK APÉRITIF N°2

Plateau viande froide et séchée

Plateau de fromages de la région

7.90 /pers.

PACK APÉRITIF N°3

Plateau viande froide et séchée

Plateau de fromages de la région

Mini-croissants au jambon

9.- /pers.

PACK APÉRITIF N°4

Mini-canapés

Mini-croissants au jambon

Brochettes tomate-mozarella

9.50 /pers.

PACK APÉRITIF N°5

Plateau viande froide et séchée

Mini-canapés

Mini-croissants au jambon

Brochettes tomate-mozarella

9.90 /pers.

PACK APÉRITIF N°6

Plateau viande froide et séchée

Mini-canapés

Mini-croissants au jambon

Plateau de fromages de la région

12.50 /pers.

AUTRES

Pain surprise

1pce = ~10pers. / 48 mini-sandwich

49.90 / pce

Mini ballon du boulanger

en supplément

1.80 / pce

DESSERTS

- Mille-feuilles 3.90/pers.
- Tartelettes : citron, fraises, vin cuit et framboises 3.90/pce.
- Salade de fruits 3.50/pers.
- Meringues et crème double de la Gruyère 8.-/pers.
- Tourte aux fruits 4.90/pers.
- Tourte St-Honoré 4.90/pers.
- Forêt Noire 4.90/pers.
- Vacherin glacé (parfum et écriture à choix) 8.50/pers.

PROVENANCE DE NOS VIANDES

PORC Suisse

BŒUF Suisse

POULET Suisse

DINDE France

CANARD France

LAPIN Hongrie

AGNEAU Australie

CHEVAL Argentine

FRUITS DE MER Europe/Asie



REMARQUES

Tous nos prix sont TTC (TVA incluse)
Nous restons évidemment à votre entière disposition
pour toute information ou modification.

Nous vous remercions également de nous rendre le matériel
mis à disposition propre et en bon état.

Un supplément sera facturé en cas de non-nettoyage
ou de matériel endommagé.

Merci de votre compréhension !

COMMANDE UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE



Marc Décrind

Rue de l'Ancien Comté 35
1635 La Tour-de-Trême

026 912 72 26 · 079 717 35 22

info@boucherie-anciencomte.ch
www.boucherie-anciencomte.ch

