

**BOUCHERIE-CHARCUTERIE
DU TILLEUL**



Service traiteur

Table des matières1

Buffet de grillades	3
Menu I.....	3
Menu II.....	3
Apéro	4
Menus chauds	5
Chasse et salades	6
CHASSE (De saison).....	6
SALADES.....	6
Assiettes froides	7
Repas de l'entrée au dessert	8
Fromages et pains	10
ASSIETTE DE FROMAGES.....	10
PAINS.....	10
Desserts	11
Fondues de viandes	12
FONDUE BOURGUIGNONNE.....	12
FONDUE CHINOISE.....	12
FONDUE BRESSANE.....	12
Nos sauces « Maison ».....	12
Buffets froids	13
Buffets froids et chauds	14

Buffet de grillades

Menu I

Viandes :

- Filet de poulet
- Steak de bœuf
- Côtelette d'agneau
- Tranche de porc (Viande déjà assaisonnée)
- Chipolatas de veau nature et lardée
- Merguez

Buffet de salades :

- Pommes de terre
- Carotte
- Tomate
- Mêlée
- Haricot

Accompagnements :

- Moutarde
- Ketchup
- Petit ballon
- Chips

Frs 28.—/personne livré avec grill en prêt sans le gaz

Pour Frs 38.—par personne

Nous nous chargeons des grillades et servons le repas en buffet.

Si le repas est livré seulement, le matériel doit être rendu propre. Dans le cas contraire nous facturerons le nettoyage du matériel.

Menu II

Viandes :

- Brochette de poulet Satay et Tandori
- Entrecôte de bœuf aux herbes
- Côtelette d'agneau à l'ail
- Tranche de porc au paprika
- Chipolatas de veau nature et lardée
- Merguez

Buffet de salades :

- Pommes de terre
- Tomate mozzarella et basilic
- Carotte
- Taboulé
- Mêlée
- Haricot aux lardons

Accompagnements :

- Choix de sauce Barbecue
- Petit ballon
- Chips

Frs 38.—/personne livré avec grill en prêt sans le gaz

Pour Frs 48.—par personne

Nous nous chargeons des grillades et servons le repas en buffet.

Si le repas est livré seulement, le matériel doit être rendu propre. Dans le cas contraire nous facturerons le nettoyage du matériel.

Apéro

Mini-canapé assortis	<i>Frs 2.50 pce</i>
Pain surprise 10 personnes	<i>Frs 55.— pce</i>
Pain surprise 20 personnes	<i>Frs 75.— pce</i>
Mini croissant au jambon	<i>Frs 1.— pce</i>
Plateau de fromage	<i>Frs 4.— pers.</i>
Mini ramequin au fromage	<i>Frs —.50 pce</i>
Plat de viande froide garni (apéro)	<i>Frs 6.— pers</i>
Plat de viande froide garni (repas)	<i>Frs 10.— pers</i>
Mignardise assortie	<i>Frs 2.50 pce</i>

Menus chauds

Choucroute garnie normale (de saison)

Choucroute, pommes de terre, lard fumé, wienerli, saucisson, jambon, moutarde *Fr 15.—*

Choucroute garnie royale (de saison)

Choucroute, pommes de terre, lard fumé, wienerli, saucisson, jambon, lard salé, jambonneau salé, carré fumé, moutarde *Fr 20.—*

Compote garnie (de saison)

Compote, lard salé, pommes de terre, saucisson, wienerli, jambon, jambonneau salé, moutarde *Frs 15.—*

Vol-au-vent garni

Frs 15.—

Papet vaudois avec saucisse aux choux

Frs 15.—

Paella avec fruits de mer

Frs 22.—

Spaghetti bolognaise, salade verte

Frs 13.—

Lasagnes « maison », salade mêlée

Frs 15.—

Coq au vin, pommes de terre purée, salade

Frs 15.—

Rôti de porc sauce brune, pommes de terre purée, salade

Frs 15.—

Emincé de volaille sauce curry, riz, salade

Frs 12.—

Jambon au madère, riz, salade

Frs 12.—

Jambon à l'os, gratin dauphinois

Frs 15.—

Saucisse à rôtir de porc, sauce à l'oignon, pommes de terre purée, salade de carotte rouge

Frs 14.—

Filet mignon de porc, sauce champignons, nouilles au beurre, carotte baby

Frs 25.—

Carré de porc, sauce moutarde, gratin, fagot de haricots

Frs 20.—

Emincé de porc façon Stroganov, riz, salade

Frs 15.—

Emincé de bœuf champignons, nouilles, salade

Frs 16.—

Bœuf Bourguignon, pommes de terre purée, salade

Frs 15.—

Chasse et salades

CHASSE (De saison)

Civet de chevreuil	<i>Frs 18.—</i>
Civet de cerf	<i>Frs15.—</i>
Emincé de chevreuil sauce champignons	<i>Frs 20.—</i>
Emincé de cerf	<i>Frs 18.—</i>
<i>Accompagnements chasse :</i>	
Spätzeli, petit chou, marron glacé, chou rouge, poire au vin rouge, pomme Mirza	<i>Frs 10.—</i>

SALADES

Carotte	<i>Frs 2.—</i>
Céleri	<i>Frs 2.—</i>
Tomate	<i>Frs 2.20</i>
Tomate basilic	<i>Frs 2.80</i>
Mêlée	<i>Frs 1.50</i>
Haricot	<i>Frs 1.80</i>
Riz au thon	<i>Frs 4.—</i>
Pâte au jambon	<i>Frs 3.50</i>
Maïs et poivrons	<i>Frs 1.50</i>
Taboulé à la menthe	<i>Frs 3.—</i>
Rampons aux lardons et croûtons	<i>Frs 3.—</i>
Russe	<i>Frs 2.—</i>
Pommes de terre	<i>Frs 2.—</i>

Assiettes froides

Jambon de campagne – Pâté en croûte
Mousse au thon – Rôti de veau
Fromage – Beurre
Salades : céleri – tomate – carotte

—
Pain

Frs 20.—par personne

Terrine – Rosbif
Boutefas cuit – truite fumée
Fromage – Beurre
Salades : maïs – carotte – riz

—
Pain

Frs 18.—par personne

Terrine – Rosbif
Rôti de veau – Mousse saumon
Fromage – Beurre
Salades : carotte – céleri – mûlée

—
Pain

Frs 18.—par personne

Jambon de campagne – Terrine Rosbif – Truite fumée
Boutefas cuit
Fromage – Beurre
Salades : tomate – mûlée – carotte

—
Pain

Frs 18.—par personne

Pâté en croûte – Mousse au thon
Rosbif – Jambon persillé
Fromage – Beurre
Salades : carotte – céleri – mûlée

—
Pain

Frs 16.—par personne

Jambon de campagne – Pâté en croûte
Mousse au thon – Rôti de veau
Beurre
Salades : céleri – tomate – haricot

—
Pain

Frs 15.—par personne

Repas de l'entrée au dessert

Pâté en croûte

Salade

Coq au vin

Pommes de terre purée

Carottes

Orange au Grand Marnier et glace

Pain

Frs 30.—par personne

Pâté campagnard garni

Salade

Jambon à l'os

Gratin

Haricot

Mousse chocolat

Pain

Frs 28.—par personne

Salade

Suprême de poulet sauce moutarde

Riz

Légumes

Banane au citron vert avec glace

Pain

Frs 33.—par personne

Filet de truite fumé sauce ciboulette

Salade

Filet mignon de porc

Pommes de terre duchesses

Tomate provençale

Assiette de fromage

Pain

Frs 35.—par personne

Terrine morilles

Salade

Filet de porc sauce moutarde

Gratin à la crème

Carotte baby

Assiette de fromage

Pain

Frs 30.— par personne

Salade mêlée

Bœuf bourguignon

Pommes de terre purée
Fagot de haricot

Salade de fruit frais

Pain

Frs 28.— par personne

Salade mêlée

Emincé de boeuf

Tagliatelle
Ratatouille

Mousse chocolat

Pain

Frs 28.—par personne

Salade mêlée

Emincé de veau sauce champignons

Riz
Tomate au four

Mousse passion

Pain

Frs 30.—par personne

Salade mêlée

Jambon au madère

Pâtes
Jardinière de légumes

Mousse à la framboise

Pain

Frs 29.— par personne

Terrine de campagne

Salade

Emincé de bœuf sauce champignons

Pommes de terre purée
Petit pois et carottes

Salade de fruit frais

Pain

Frs 28.— par personne

Fromages et pains

ASSIETTE DE FROMAGES

Gruyère salé, délice de la Venoge, tommes nature et cumin, raisins rouge et blanc, noix, tomme aux truffes. Fromage de chèvre

Frs 4.—

PAINS

Mi-blanc *Frs—.50*

Noix *Frs—.80*

Grappe décoré *Frs 2.—*

Gros ballon *Frs 1.20 pce*

Ballon *Frs 1.— pce*

Desserts

Pièce montée glacée décorée pour mariage (parfums à choix) + décoration et forme selon demande	<i>Frs 10.—</i>
Vacherin glacé Vanille-cassis – praliné – vanille-chocolat	<i>Frs 4.—</i>
Salade de fruit frais « maison »	<i>Frs 6.—</i>
Ananas au basilic frais	<i>Frs 7.—</i>
Mille-feuilles	<i>Frs 6.— pce</i>
Salade d'orange au grand Marnier	<i>Frs 6.—</i>
Mélange de mignardises sucrées	<i>Frs 2.50 pce</i>
Crème brûlée	<i>Frs 5.—</i>
MOUSSES en verrine Chocolat 2 chocolats où 3 chocolats	<i>Frs 6.—</i>
Fraises	<i>Frs 6.—</i>
Framboises	<i>Frs 6.—</i>
Fruits exotiques	<i>Frs 6.—</i>
Thé – café	<i>Frs 2.—</i>

Fondues de viandes

FONDUE BOURGUIGNONNE

Bœuf
Volaille
Cheval

Viande fraîche coupée sur plat (250 gr/pers)

Frs 15.—/personne

FONDUE CHINOISE

Bœuf
Volaille
Cheval

Viande fraîche coupée sur plat (250 gr/pers)

Frs 15.—/personne

FONDUE BRESSANE

Poulet

Viande déjà panée avec : paprika – nature – curry – herbes
Viande fraîche coupée sur plat (250 gr/pers)

Frs 12.—/personne

Nos sauces « Maison »

Curry – Cocktail – Tartare – Ail

Frs 3.—/personne (le tout)

Nous vous mettons à disposition : caquelon+réchaud+fourchettes, mais pas les pâtes combustibles.

Huile

Frs 5.— par caquelon

Bouillon

Frs 4.— par caquelon

En cas de livraison seulement prière de rapporter le matériel (caquelon – réchaud – fourchette) nettoyé propre.

Le cas contraire il vous sera facturé Frs 3.— de + par pers. pour le nettoyage

Buffets froids

Cocktail de crevettes

Rosbif sauce tartare

Vittelo tonato

Saumon fumé

Melon et jambon cru

Festival de terrines

Salades : carotte – céleri – tomate – haricot – maïs aux poivrons – mêlée

Pain en grappe

PLATEAU DE FROMAGES GARNI

Pain

Frs 38.—par personne

Cocktail de crevettes

Rosbif sauce tartare

Mousse au thon

Saumon fumé

Melon et jambon cru

Pâté en croûte au porto

Filet de truite fumée du vieux moulin de l'Isle sauce ciboulette

Festival de terrines

Salades : carotte – céleri – tomate – haricot – maïs aux poivrons – mêlée

Pain en grappe

PLATEAU DE FROMAGES GARNI

Pain

Frs 40.—par personne

Buffets froids et chauds

BUFFET FROID

Truite fumée sauce ciboulette
Cocktail de crevettes
Mousse au thon
Pâté en croûte
Rosbif
Salades : tomate – carotte – céleri – mée
Pain en grappe

BUFFET CHAUD

Carré de veau
Sauce champignons où sauce Marsala à la sauge
Gratin à la crème
Jardinière de légumes

BUFFET DE FROMAGES GARNI

Pain

Frs 48.—par personne

BUFFET FROID

Melon et jambon cru
Truite fumée sauce ciboulette
Cocktail de crevettes
Festival de terrines
Salades : tomate – carotte – mée
Pain en grappe

BUFFET CHAUD

Rosbif
Sauce champignons où sauce poivre vert
Tagliatelles au beurre
Carotte baby et petits pois

BUFFET DE FROMAGES GARNI

Pain

Frs 40.—par personne

BUFFET FROID

Rôti froid
Festival de terrines
Boutefas cuit
Saumon fumé
Salades : mée – carotte – céleri
Pain en grappe

BUFFET CHAUD

Emincé de veau sauce champignons
Riz
Petits pois et carottes

BUFFET DE FROMAGES GARNI

Pain

Frs 38.—par personne

BUFFET FROID

Saumon fumé
Mousse au thon
Festival de terrines
Rosbif
Salades : carotte – céleri – mûlée
Pain en grappe

BUFFET CHAUD

Suprême de poulet sauce moutarde
Gratin à la crème
Haricot vert

BUFFET DE FROMAGES GARNI

Pain

Frs 38.—par personne

BUFFET FROID

Mousse de saumon fumé
Melon et jambon cru
Festival de terrines
Truite fumée sauce ciboulette
Salades : carotte – tomate – haricot
Pain en grappe

BUFFET CHAUD

½ poulet rôti
Riz
Ratatouille provençale

BUFFET DE FROMAGES GARNI

Pain

Frs 38.—par personne

BUFFET FROID

Truite fumée sauce ciboulette
Melon et jambon cru
Festival de terrines
Cocktail de crevettes
Salades : carotte – céleri – mûlée
Pain en grappe

BUFFET CHAUD

Filet de porc
Sauce moutarde où sauce champignons
Gratin à la crème
Fagot de haricot

BUFFET DE FROMAGES GARNI

Pain

Frs 40.—par personne

CONDITIONS GENERALES

SERVICE COMPLET

- Frs 10.—de plus à ajouter au prix du menu choisi
- Lorsque le repas est préparé (ou livré) puis servi par nos soins, nous servons le repas jusqu'au café et faisons la vaisselle jusqu'au dessert seulement et puis remettons la cuisine en ordre
- Le personnel de cuisine est déjà compris dans le prix
- Nous ne faisons pas le service à table le dimanche, mais nous vous livrons volontiers votre repas à domicile prêt à servir

LIVRAISON SEULEMENT

Pour les repas en dessous de Frs 500.—seront facturés Frs 50.—de frais de livraison, en dessus la livraison du repas est généralement gratuite, mais nous nous réservons le droit de demander une participation au frais de déplacement suivant les kilomètres à parcourir.

PAIEMENT

Le paiement se fait sur facture payable à 30 jours nets. Pour le montant de la facture nous prenons en compte seulement le nombre de personne commandée ainsi que le prix déjà établi lors de la commande finale, c'est-à-dire une semaine avant. Aucune déduction ne peut être faite lorsque par exemple des convives se seraient désistés au dernier moment.

COMMANDE

Le nombre de personne, le menu définitif, l'heure, l'endroit, le prix, doit en général être discuté et confirmé une semaine avant.

La date, le type de service, le menu approximatif doit en général être discuté et confirmé un mois avant.

Nous vous rappelons que nous prix sont indicatifs, et peuvent varier suivant le cour du marché, le nombre de personne, le type de repas, etc..

La TVA est déjà comprise dans les prix.

IMPORTANT

Les réchauds, les caquelons, les fourchettes, es autocuiseurs, plats, saladiers, services, grills etc... doivent être nettoyés et en l'état, si ce n'est pas le cas, nous facturerons Frs 100.—, pour frais de nettoyage.

Notre service traiteur est seulement valable dès 20 personnes.

Pour votre repas de moins de 20 personnes, nous vous proposons de venir chercher votre repas pendant les heures d'ouverture de la boucherie et de réchauffer sur place par vos propres moyens.

Voici quelques aides afin de vous guider dans votre choix de repas :

- 1) Si vous commandez de la glace, veuillez avoir un congélateur sur place.
- 2) Certains articles ne supportent pas l'autocuiseur par exemple, les pâtes, les pommes de terre duchesse, les croissants au jambon chaud, ainsi que les ramequins au fromage.
- 3) Merci de nous retourner le matériel propre.
- 4) Après avoir terminé votre repas, laisser l'autocuiseur ouvert, et ne pas réchauffer les aliments qui ont séjourné dans l'autocuiseur.
- 5) En cas de service fait pas nos soins, le solde du repas reste en notre possession.

Prilly, 2 avril 2009