LA BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR DU TILLEUL – Blaise MORIER
Rte de Cossonay 24 – 1008 PRILLY – 021 624 45 46

Vous propose pour Noël et Nouvel an 2026

Traiteur

- Scampi à l'ail frais et cocktail de crevette
- Pâté en croûte: volaille aux pistaches « maison » - pintade au foie gras – Richelieu
- Foie gras canard mi-cuit « maison » à la petite Arvine, nature ou aux figues
- Terrines: poivre vert – campagnarde – morilles – mousse de canard
- Saumon fumé Écossais

UNIQUEMENT SUR COMMANDE:

- Filet de bœuf Wellington et filet mignon de porc en croûte prêts à cuire
- **Volailles fermières de 1ère qualité:**
  Dinde Suisse – Chapon – Pintade – Canard – Canette – Poulet et Coquelet Suisse – Caille entière et farcie
- **Fondues préparées avec viande fraîche et dressées sur plat:**
  Bacchus – Chinoise – Vigneronne – Bourguignonne – Japonaise
- **Fondue Glareyarde** (filet de steak de bœuf mariné dans un mélange d'épices et d'herbes, puis coupée en fines tranches, se déguste dans un bouillon légèrement assaisonné comme une fondue chinoise)
- **Fondue Bressane :** Viande de poulet déjà panée.
  Panures à choix: aux herbes - paprika – orientale – nature
- **Sauces pour accompagner vos fondues**: assiette de sauces (7 sortes) pour 4 ou 8 personnes

Quelques idées:

- Gigot d'agneau du pays
- Côte de bœuf maturée de la race d'Hérens
- Entrecôte et cœur de filet de bœuf Angus
- Mignons de porc

VEUILLEZ PASSER COMMANDE A L'AVANCE - Les veilles de fêtes les commandes seront limitées

Horaire d'ouverture des fêtes :

Lundi et mardi	21&22.12.2026	Horaire habituel
Mercredi	23.12.2026	07h30-12h15 - 14h00-18h45
Jeudi	24.12.2026	08h00-15h00 NON STOP
Vendredi	**25.12.2026**	**09h00-12h00 (uniquement pour venir retirer les commandes)**
Samedi	26.12.2026	Horaire habituel - 07h30-13h00
Lundi et mardi	28&29.12.2026	Horaire habituel
Mercredi	30.12.2026	07h30-12h15 - 14h00-18h45
Jeudi	31.12.2026	08h00-12h00 NON STOP

Du vendredi 1er janvier 2027 au mercredi 6 janvier 2027 - FERMÉ
Réouverture jeudi 7 janvier 2027 horaire habituel.