



Vos événements, notre passion

Fêtes de famille
Réceptions privées
Anniversaires
Repas de groupes

Vous avez une idée...
Nous avons le savoir-faire !
Chaque événement est unique.

Nous créons des offres personnalisées, adaptées à vos envies, à votre budget et au style de votre réception.

Premier contact sans engagement.

Demandez votre offre personnalisée



Composez, vous-mêmes votre cocktail...

Pour un apéritif bref avant un repas, il faut compter 3 pièces par personne.

Pour un apéritif de 1 heure environ, il faut compter 6 à 7 bouchées par personne.

Pour un buffet dînatoire de plus que 2 heures il faut compter 12 à 15 bouchées par personne

Tradition

Frs. 3.80 par pièce

Feuilletés Ajoie

Ramequin Ajoie

Totché - Gâteau du Cloître

Terrine des Princes Evêques

Tartare de bœuf sur pain rustique

Jambon de Parme sur pain olive

Mini sandwich rustique - Fromage frais - Pesto vert

Poisson crustacés froid

Frs. 3.80 par pièce

Terrine trapèze de truite

Mousse de truite fumé en verrine

Saumon d'Ecosse marinée pain brioché

Brochette de crevettes aux saveurs du Sud

Asia

Frs. 3.80 par pièce

Satay de volaille à l'aigre doux

Satay de bœuf Tandoori

Brochette de gambas aigre-douce

Nems - samossas - Beignet crevettes

Douceurs

Frs. 3.50 par pièce

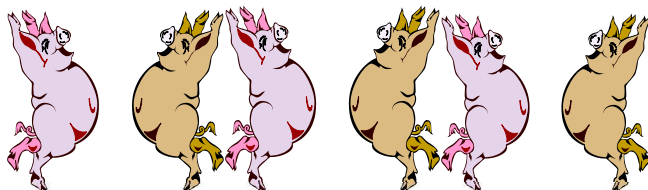
Tartelette framboise

Choux à la crème

Mini Mille-feuille

Brownie chocolat

Verrine de mousse Toblerone



« LA SAINT-MARTIN S'INVITE À VOTRE TABLE »

Gelée de ménage

La tradition revisitée

Bouillon de la potée

Mijoté à l'ancienne

Grillades de St. Martin

Salade de betterave rouge

Boudin à la crème

Roesti - Compote de pommes

La Choucroute au Riesling garnie

Porc fumé, porc frais, lard et saucisses fumées

Ile croquante sur Crème Brûlée

Comme chez tante Marguerite ...

Menu complet Fr. 60.00

Dernières commandes mercredi 11 novembre pour :

Vendredi 13 novembre dès 18h30

Samedi 14 novembre dès 18h30

Dimanche 9 novembre dès 11h30

Dernières commandes mercredi 18 novembre pour :

Vendredi 20 novembre dès 18h30

Samedi 21 novembre Complet

Dimanche 22 novembre dès 11h30

Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous informer de toute modification du nombre de participants au plus tard quatre jours avant votre venue. Passé ce délai, nous devons prendre en compte pour la facturation le nombre de repas initialement réservé.

Pout toutes questions et informations



TRAITEUR DU BOEUF
CH - 2950 Courgenay
Tel +41 (0)32 471 11 21

info@boeuf-courgenay.ch

www.boeuf-courgenay.ch

DESCRIPTIONS ET INFORMATIONS

*Toutes les plats / Mets sont emballé individuellement
Prêt à servir...*

Les plats chauds sont à mettre au four à 100C dès votre arrivé

Possibilité de louer la vaisselle – Livraison sur demande

