

TRAITEUR du Bœuf

Composez, vous-mêmes votre cocktail…

Pour un apéritif bref avant un repas, il faut compter 3 pièces par personne.
Pour un apéritif de1 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

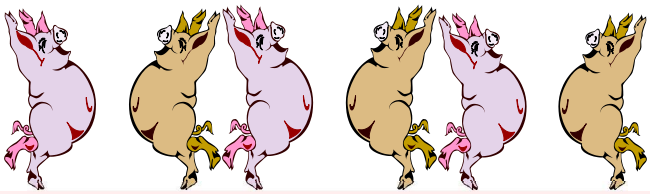
Frs. 3.80 par pièce

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 15 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 devrons 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







