



LE MENU DU DIMANCHE 1^{ER} FÉVRIER

Terrine de canard sauvage

Bouquet de salades feuillues - Crudités

Médaillons de veau fermier grillé

Sauce aux chanterelles
Méli – Mélo de légumes fermiers
Spätzli Maison

Strudel aux pommes du verger Paplemont

Crème à la vanille

Menu complet 45.00

Inclus 2.6 tva

Service traiteur à l'emporter

Dernières commandes : Samedi 18h00
A emporter dimanche de 11h30 à 12h30

032 471 11 21

info@boeuf-courgenay.ch



La maison avec...



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

Sur demande, nous vous conseillons personnellement.

FINGERFOOD

10 personnes minimum par pièce

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