



---

## LE MENU DU DIMANCHE 1<sup>ER</sup> FÉVRIER

---

**T**errine de canard sauvage  
Bouquet de salades feuillues - Crudités

---

**M**édallions de veau fermier grillé  
Sauce aux chanterelles  
Méli – Mélo de légumes fermiers  
Spätzli Maison

---

**S**trudel 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](mailto: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

<b>Tradition</b> 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	<b>Poisson crustacés froid</b> 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
<b>Asia</b> 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	<b>Douceurs</b> Frs. 3.50 par pièce Tartelette framboise Choux à la crème Mini Mille-feuille Brownie chocolat Verrine de mousse Toblerone