

BOUCHERIE & CHEVALINE
SERGE GREMAUD Sàrl
Route de Fribourg 31
1726 Farvagny
Tél. 026/411.11.22

OFFRES DU SERVICE TRAITEUR
Minimum de 30 personnes

Prix par personne

Entrée :

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Soupe aux choux | Fr. 2.00 |
| Salade mixte 3 ou 4 sortes à choix (carottes, verte, mêlée, maïs, tomates, haricots) | Fr. 4.50 |
| Mini pâté et mini terrine, salades | Fr. 7.00 |
| Pâté moyen, salades | Fr. 6.00 |
| Cocktail de crevettes | Fr. 6.50 |
| Filet de truite fumée, salades | Fr. 7.00 |

Plat principal :

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Spaghettis sauce bolognaise avec fromage râpé | Fr. 9.00 Fr. 1.50 |
| Lasagne Maison | Fr. 11.50 |
| Tartare de bœuf épicé (200 gr. p/pers.) | Fr. 12.50 |
| Saucisse à rôtir, sauce chasseur ou oignons, purée | Fr. 13.00 |
| Emincé de volaille, sauce curry, fruits séparés, riz | Fr. 14.00 |
| Emincé de porc, sauce à la crème, riz, légumes d'été | Fr. 15.00 |
| Jambon à l'os, lard, saucisson, salade de pommes de terre | Fr. 15.00 |
| Jambon à l'os, lard, saucisson, gratin dauphinois | Fr. 16.50 |
| Emincé de bœuf Stroganoff avec sa sauce, riz, petits pois et carottes | Fr. 17.00 |
| Lard de jambon, lard, saucisson, vienne, pommes nature, choucroute | Fr. 17.50 |
| Jambon à l'os, lard, saucisson, pommes nature, choux et carottes | Fr. 18.50 |

Plat principal avec féculent, légumes et sauce à choix :

| | <u>prix par pers.</u> | | <u>prix par pers.</u> |
|----------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Les viandes : | | Nos sauces maison : | |
| Rôti de dinde, filet | Fr. 8.50 | - brune | Fr. 2.50 |
| Rôti de porc, épaule | Fr. 7.50 | - aux tomates séchées | Fr. 3.50 |
| Rôti de porc, cou | Fr. 7.50 | - marchand de vin | Fr. 3.50 |
| Rôti de porc, filet | Fr. 8.50 | - à la moutarde | Fr. 3.50 |
| Rôti de bœuf | Fr. 10.50 | - aux poivres verts ou rouges | Fr. 3.50 |
| Rôti de veau, longe | Fr. 16.50 | - béarnaise | Fr. 3.50 |
| Filet mignon de porc | Fr. 13.50 | - aux champignons des bois | Fr. 4.00 |
| Roasbeef | Fr. 16.50 | - aux morilles | Fr. 5.50 |
| Les légumes : (2 légumes par menu) | | Les féculents : | |
| | Fr. 3.00 | Gratin dauphinois | Fr. 4.50 |
| Carottes baby | | Riz | Fr. 2.50 |
| Haricots aux oignons | | Galette de röstis | Fr. 3.50 |
| Choux-fleurs | | Salade de pommes de terre | Fr. 3.00 |
| Tomates provençales | | | |
| Petits pois | | | |
| Brocolis | | | |
| Fagots d'haricots | suppl. Fr. 1.50 | | |

Autres suggestions :

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Fondue Bressane, poulet et dinde panées, nature ou divers arômes 230 gr. | |
| Sauces maison (curry, tartare, ketchup, ail) | |
| Riz | |
| Sans huile | Fr. 13.50 par pers. |
| Fondue Paysanne panée nature ou divers arômes, 230 gr. | |
| diverses viandes à choix : bœuf, poulet, dinde, canard, lapin | |
| Sauces maison (curry, tartare, ketchup, ail) | |
| Riz | |
| Sans huile | Fr. 16.50 par pers. |
| Fondue Bourguignonne, bœuf et cheval | 250 gr. |
| Sauces maison (curry, tartare, ketchup, ail) | |
| Riz | |
| Sans huile | Fr. 19.00 par pers. |
| Fondue Chinoise en petits cubes, bœuf, cheval et poulet | 250 gr. |
| Sauces maison (curry, tartare, ketchup, ail) | |
| Riz | |
| Y compris bouillon | Fr. 18.50 par pers. |
| Huile de pépins de raisins | 5 dl |
| Graisse de noix de coco | 450 gr. |
| | Fr. 9.50 / pièce |
| | Fr. 9.40 / pièce |
| | ./. |

Matériel fourni :

Réchauds à gaz (grand brûleur) d'une autonomie de 2 à 3 heures avec caquelons et fourchettes.

avec remplissage de gaz pour 6 personnes Fr. 7.00 / pièce

Nous vous saurions gré de bien vouloir rendre ce matériel propre comme vu lors de la réception. Dans le cas contraire, des frais supplémentaires vous seront facturés pour le nettoyage par nos soins.

Desserts :

| | |
|--------------------------------------------------|--------------------|
| Coupe café glacé | Fr. 3.00 par pers. |
| Tourte nougat | Fr. 3.50 par pers. |
| Glace vanille avec petits fruits des bois chauds | Fr. 4.50 par pers. |
| Meringues et crème | Fr. 5.00 par pers. |
| Vacherin glacé | Fr. 8.00 par pers. |

Nous attirons votre attention que nous ne reprenons aucun retour sur les livraisons du service traiteur et que nos prix s'entendent à l'emporter. D'autre part, la facturation sera établie selon le nombre de repas commandés.

En outre, nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires que vous pourriez désirer.

Conditions : - Offre provisoire valable jusqu'à fin mars 2026 sous réserve de modifications selon prix du marché
- Paiement net à 30 jours.
- TVA 2,6 % et 8,1 % (matériel) non comprises.

D'ores et déjà, nous vous remercions de l'intérêt porté à notre entreprise et dans l'attente de vos nouvelles, nous vous présentons, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.

BOUCHERIE & CHEVALINE SERGE GREMAUD Sàrl