**Entrées**

Terrine garnie CHF 8.-

Pâté en croûte garni CHF 10.-

Filet de Féra fumé du lac Léman, sauce raifort, mesclun CHF 12.-

Rillette aux deux saumons et mesclun CHF 14.-

Salade paysanne (croûtons, lardons et œufs) CHF 8.-

Mousse de thon garnie CHF 7.-

Verrine saumon fumé, kiwi et crème fraîche CHF 6.-

Verrine cocktail de crevettes CHF 5.-

**Viandes cuites**

Rôti de porc CHF 10.-

Rôti de porc vaudois (farci avec un saucisson vaudois) CHF 12.-

Emincé de bœuf CHF 10.-

Ragoût de bœuf CHF 10.-

Emincé de poulet (safran, morilles) CHF 9.50

Suprême de pintade CHF 12.-

Ballotine de poulet farcie CHF 9.-

Rôti de veau dans le cou CHF 15.-

Rôti de veau basse température CHF 18.-

Entrecôte de veau CHF 22.-

Jambon de campagne CHF 11.-

Saucisse aux choux, papet vaudois (selon saison) CHF 15.-

Saucisse à rôtir dans son jus CHF 10.-

Filet mignon de porc CHF 17.50

Lasagnes de bœuf CHF 12.-

Choucroute garnie 5 sortes de viandes (selon saison) CHF 20.-

Rôti de porc cru pour la broche 300 gr/pers.

(Ficelé et assaisonné) CHF 25.-/Kg.

*Minimum de 15 personnes.*

 **Salades**

 Salade verte CHF 2.50

 Salade de carottes CHF 2.50

 Salade de céleri CHF 3.-

 Salade de pâtes CHF 3.-

 Salade de riz CHF 3.-

 Salade de haricots verts CHF 3.-

 Salade de lentilles CHF 3.-

 Salade de pommes de terre (300 gr/Pers.) CHF 4.-

 Salade de taboulé CHF 4.-

\* Salade tomates, mozzarella et basilic CHF 4.-

 Mixte buffet 3 sortes (sans\*) CHF 7.-

 Mixte buffet 3 sortes (avec\*) CHF 8.-

 **Sauces**

 Sauce morilles CHF 7.-

 Sauce morilles généreuse CHF 8.-

 Sauce au vin jaune et morilles CHF 8.-

 Sauce champignons CHF 5.-

 Sauce Madère CHF 4.-

 Sauce au Gamaret CHF 5.-

 Sauce moutarde CHF 4.-

*Minimum de 15 personnes.*

**Garnitures**

Riz blanc  CHF 2.-

Pommes de terre rôties CHF 3.-

Gratin dauphinois CHF 5.-

Gratin à la mode Girardet (sans fromage) CHF 6.-

Galettes de rösti (2 pièces) CHF 3.-

Pommes de terre mousseline CHF 2.50

Carottes Vichy CHF 2.50

Duo de carottes vichy CHF 2.50

Haricots verts CHF 3.-

Fagots de haricots verts (2pcs) CHF 4.-

Ratatouille CHF 4.-

Jardinière de légumes CHF 3.-

Tatin de légumes CHF 4.-

Frites (sur demande et selon électricité) CHF 5.-

**Desserts**

*(Minimum 15 personnes)*

Mousse au chocolat CHF 6.-

Mousse fruits de la passion CHF 6.-

Mousse aux framboises CHF 6.-

Panna cotta au coulis de fruits rouges CHF 5.-

Salade de fruits frais ou exotique CHF 5.-

Bananes au citron vert CHF 5.-

**Apéritif dînatoire**

Plat de charcuterie *(minimum 5 pers.)* CHF 10.-

Plat de charcuterie et pics de gruyère *(minimum 5 pers.)* CHF 12.-

Plat de charcuterie royal *(minimum 5 pers.)* CHF 15.-

(Avec pâtés et terrine de campagne)

Plat de charcuterie royal + pics de fromage CHF 17.-

(Avec pâtés et terrine de campagne)

Assortiment de fromages coupés CHF 4.-

Couronne de ballons et sa charcuterie *(12pers.)* CHF 100.-

Dips de légumes et sauce CHF 3.50

Mini verrine saumon fumé, kiwi et crème fraîche CHF 3.50

*(Minimum 10 pièces)*

Mini verrine cocktail de crevettes CHF 3.50

*(Minimum 10 pièces)*

Mini verrine tartare de bœuf CHF 3.-

*(Minimum 10 pièces)*

Petit ramequin au fromage 70 mm diamètre (minimum 10 pcs) CHF 3.-

Pâté vaudois CHF 4.20

Mini brochette de poulet chili caramélisée CHF 1.50

Pain surprise *(12 pers.)* CHF 75.-

Mini croissants au jambon (30 pcs = 1 kg) CHF 55.-

Mignardises CHF 2.50

*Minimum 15 personnes.*

**Nos menus campagnards**

Rôti de porc, sauce à la moutarde

Gratin dauphinois et sa jardinière de légumes

CHF 22.-

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Jambon braisé, sauce Madère

Gratin dauphinois et haricots verts

 CHF 23.-

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Emincé de bœuf Stroganoff

Pommes de terre mousseline

Carottes vichy

CHF 15.-

Nos accompagnements peuvent varier selon vos envies.

*Minimum 15 personnes.*

**Les suggestions « La Tour »**

Carré de veau et sa sauce aux morilles généreuse

Tatin de légumes

Gratin à la mode Girardet

CHF 40.-

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Filet mignon de porc, sauce aux morilles

Ratatouille

Gratin dauphinois

CHF 34.50

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Suprême de Pintade, sauce morilles au vin jaune

Tatin de légumes

Riz

CHF 26.-

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Caille farcie, sauce au Dézaley

Jardinière de légumes

Riz

(Farce au choix : foie gras, foie gras épinards)

CHF 28.-

Nos accompagnements peuvent varier selon vos envies.

*Minimum 15 personnes.*

Buffet froid

*Minimum 30 personnes*

Rosbeef et sa sauce tartare

\*\*\*

Plateau campagnard

Jambon de campagne, lard grillé de Trélex, saucisson vaudois

\*\*\*

Terrine de campagne

\*\*\*

Cocktail de crevettes

\*\*\*

Mousse de thon

\*\*\*

3 salades à choix

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Salade de fruits exotique

ou

Panna cotta au coulis de fruits rouges

2 sortes de pain

(Boulangerie Marius)

CHF 45.-/pers.

**Fondue Chinoise (250gr/pers.)**

**200gr de bœuf et 50 gr de poulet**

Buffet de salades (3 sortes à choix)

Pain et riz

4 sauces maison

(Tartare, curry, cocktail, ail)

Salade de fruits frais

CHF 36.- / pers.

Supplément bœuf CHF 60.- / kg - poulet CHF 39.- / kg

Bouillon maison 3.00/Litre (2.5L par caquelon)

**Fondue Bourguignonne**

**250gr de bœuf /pers.**

Buffet de salades (3 sortes à choix)

Pain et riz

4 sauces maison

(Tartare, curry, cocktail, ail)

CHF 38.- / pers.

Supplément bœuf CHF 65.- / kg

Huile à frire 6.- /litre (2L par caquelon)

Nous mettons à disposition les caquelons, les réchauds et les fourchettes.

**Fondue Gaucho**

**(Bourguignonne géante en extérieur)**

**300gr de bœuf / pers**

Buffet de salades (3 sortes à choix)

Riz et Pain

4 sauces maison à choix (tartare, curry, cocktail, ail)

CHF 42.-/pers.

Supplément bœuf CHF 65.- / kg

(Chips +1.50/pers.)

Huile à frire 6.- /litre (4L par caquelon)

**Fondue Gaucho**

**Bons mangeurs**

**(Bourguignonne géante en extérieur)**

**400gr de bœuf / pers**

Buffet de salades (3 sortes à choix)

Riz et Pain

4 sauces maison à choix (tartare, curry, cocktail, ail)

CHF 48.-/pers.

Supplément bœuf CHF 65.- / kg

(Chips +1.50/pers.)

Huile à frire 6.- /litre (4L par caquelon)

**Poulets rôtis à domicile !**

*50 personnes minimum*

½ poulet rôti

Pommes de terre rôties

Salade verte

(Servi sur assiette)

CHF 22.-/pers.

Frais de déplacement

Mise en place de la remorque

CHF 150.-

Minimum 2 personnes au service CHF 40.-/H.

**Poulets rôtis cuits à la boucherie :**

½ poulet rôti

Pommes de terre rôties

Salade verte

CHF 20.-/pers.

**Prestations diverses**

**Vaisselle :**

Vaisselle jetable standard CHF 2.00 / personne

Vaisselle porcelaine Prix sur demande

**Location matériel:**

Location broche (remorque) CHF 300.- / la journée

Location broche à gaz (20 kg) CHF 50.-/ la journée

Plancha CHF 50.-/ la journée

Gaz propane CHF 30.-/ bombonne

Gaz Kisag CHF 8.-/ bouteille

**Matériel pour fondue à la viande :**

Nous mettons à disposition gratuitement les caquelons, les réchauds et les fourchettes contre bons soins. Nous nous réservons le droit de vous facturer si le matériel est rendu sale ou endommagé.

**Nettoyage :**

Broche (remorque) CHF 150.00

Plancha CHF 50.-

Broche (20 kg) CHF 50.-

Caquelon à fondue et réchaud CHF 5.-/pc

Fourchette CHF 1.-/pc

**Frais de livraison :**

Forfait de CHF 20.- dans un rayon de 10 Km.

Livraison à CHF 2.50/Km dans un rayon de plus de 10 Km.

**Service traiteur :**

Le repas ainsi que le matériel seront à retirer à notre boucherie ou une livraison payante pourra être effectuée à l’adresse désirée.

Nous ne mettons plus de personnel de service à disposition. Nous vous laissons mandater une entreprise pour votre événement.

Nous ne proposons pas de service traiteur du 15 au 31 décembre ainsi que les lundis (jour de fermeture).