

Entrées

Terrine garnie	CHF 8.-
Pâté en croûte garni	CHF 10.-
Filet de Féra ou truite fumé du lac Léman, mesclun	CHF 12.-
Rillettes 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 6.-

Viandes cuites

Rosbeef 150 gr/pers. (Sauce tartare + CHF 2.00)	CHF 9.-
Rôti de porc dans le cou	CHF 10.-
Emincé de bœuf	CHF 10.-
Ragoût de bœuf	CHF 10.-
Emincé de poulet (safran, morilles)	CHF 9.50
Suprême de pintade	CHF 14.-
Ballotine de poulet farcie	CHF 9.-
Rôti de veau dans le cou	CHF 17.-
Rôti de veau basse température	CHF 19.-
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 (congelés)	CHF 3.50
Salade de lentilles avec lardons et oignons	CHF 3.50
Salade de pommes de terre (300 gr/Pers.)	CHF 4.-
Salade de taboulé	CHF 4.-
Salade tomates, mozzarella et basilic	CHF 4.50

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 moutarde	CHF 4.-

Minimum de 15 personnes.



Garnitures

Riz blanc	CHF 3.-
Pommes de terre rôties	CHF 3.50
Gratin dauphinois	CHF 6.-
Gratin à la mode Girardet (sans fromage)	CHF 7.-
Galettes de rösti (2 pièces)	CHF 4.-
Pommes de terre mousseline	CHF 3.-
Duo de carottes vichy	CHF 3.-
Haricots verts	CHF 4.-
Fagots de haricots verts (2pcs)	CHF 5.-
Ratatouille	CHF 4.-
Jardinière de légumes	CHF 3.-
Tatin de légumes	CHF 4.-
Galette végétarienne	CHF 6.-

Minimum de 15 personnes

Desserts

(Minimum 20 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 exotiques	CHF 6.-

Tél : 022/369.28.28
boucherie@boucheriedelatour.ch
Place de la Tour 3 – 1270 Trélex

Prix CHF hors TVA



Apéritif dînatoire

Plat de charcuterie (<i>minimum 5 pers.</i>)	CHF 10.-
Plat de charcuterie et pics de gruyère (<i>minimum 5 pers.</i>)	CHF 12.-
Plat de charcuterie royal (<i>minimum 5 pers.</i>) (Avec pâtés et terrine de campagne)	CHF 15.-
Plat de charcuterie royal + pics de fromage (Avec pâtés et terrine de campagne)	CHF 17.-
Assortiment de fromages coupés	CHF 5.-
Couronne de ballons et sa charcuterie (<i>12 pers.</i>)	CHF 100.-
Dips de légumes & sa sauce	CHF 3.50
Mini verrine saumon fumé, kiwi et crème fraîche (<i>Minimum 15 pièces</i>)	CHF 4.-
Mini verrine cocktail de crevettes (<i>Minimum 15 pièces</i>)	CHF 4.-
Mini verrine tartare de bœuf (<i>Minimum 15 pièces</i>)	CHF 3.-
Petit ramequin au fromage	CHF 3.-
Pâté vaudois	CHF 4.30
Mini brochette de poulet chili caramélisée	CHF 1.50
Mini croissants au jambon	CHF 2.00
Mini sandwich	CHF 3.50
Pain surprise sans saumon (<i>12 pers.</i>) <i>Boulangerie Marius</i>	CHF 72.-
Pain surprise avec saumon (<i>12 pers.</i>) <i>Boulangerie Marius</i>	CHF 75.-
Pain surprise au saumon (<i>12 pers.</i>) <i>Boulangerie Marius</i>	CHF 80.-
Mignardises <i>Boulangerie Marius</i> (<i>min. 24 pcs.</i>)	CHF 3.-
Tél : 022/369.28.28 boucherie@boucheriedelatour.ch Place de la Tour 3 – 1270 Trélex	Prix CHF hors TVA



Nos menus campagnards

Rôti de porc, sauce à la moutarde
Gratin dauphinois et sa jardinière de légumes
CHF 23.-

Jambon braisé, sauce Madère
Gratin dauphinois et haricots verts
CHF 25.-

Emincé de bœuf Stroganoff
Pommes de terre mousseline
Carottes vichy
CHF 16.-

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 dauphinois

CHF 41.-

Filet mignon de porc, sauce aux morilles
Ratatouille
Gratin dauphinois

CHF 35.50

Suprême de Pintade, sauce morilles au vin jaune
Tatin de légumes
Riz

CHF 28.-

Caille farcie, sauce au Dézaley
Duo de carottes
Riz
(Farce au choix : foie gras, foie gras épinards)

CHF 28.-

Nos accompagnements peuvent varier selon vos envies.

Minimum 15 personnes.

Tél : 022/369.28.28
boucherie@boucheriedelatour.ch
Place de la Tour 3 – 1270 Trélex

Prix CHF hors TVA



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.

Tél : 022/369.28.28
boucherie@boucheriedelatour.ch
Place de la Tour 3 – 1270 Trélex

Prix CHF hors TVA



Nos fondues à la viande

Fondue Chinoise (300gr/pers.)

200gr de bœuf et 100 gr de poulet

Buffet de salades 3 sortes (2 légumes et 1 féculent)

A choix : Verte, carottes, céleri, taboulé ou pommes de terre

4 sauces maison

Tartare, curry, cocktail, ail

Chips

Gaz

CHF 33.50 / pers.

En supplément :

Bouillon maison CHF 3.00/Litre (2.5L par caquelon)

Pain CHF 8.-/kg.

Possibilité de louer le matériel.

(Voir sous prestation diverses)



Fondue Bourguignonne

300 gr de bœuf /pers.

Buffet de salades 3 sortes (2 légumes et 1 féculent)

A choix : Verte, carottes, céleri, taboulé ou pommes de terre

4 sauces maison

Tartare, curry, cocktail, ail

Chips

Gaz

CHF 38.- / pers.

En supplément :

Huile à frire 6.-/L (2L par caquelon)

Pain CHF 8.-/Kg

Possibilité de louer le matériel.

(Voir sous prestation diverses)



Fondue Gauch
(Bourguignonne géante en extérieur)

300 gr de bœuf

Buffet de salades 3 sortes (2 légumes et 1 féculent)
A choix : Verte, carottes, céleri, taboulé ou pommes de terre

4 sauces maison
Tartare, curry, cocktail, ail
Chips

CHF 39.-/pers.

En supplément :
Huile à frire 6.- /litre (4L par caquelon)
Pain CHF 8.-/kg.

Gaz non compris



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.-/ bonbonne

Gaz Kisag

CHF 8.-/ bouteille

Matériel pour fondue à la viande :

Kit pour fondue rendu propre :

Caquelon, réchaud, fourchettes, gaz inclus

CHF 15.-/Kit.

Nettoyage :

Broche (remorque)

CHF 150.-

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

Dimanche : Minimum 30 personnes.

Nous nous réservons le droit de facturer le nettoyage du matériel pour les fondues à la viande si, nous jugeons qu'il n'est pas rendu dans l'état où il a été mis à disposition.

Tout matériel endommagé, cassé ou perdu vous sera facturé au prix courant.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Tél : 022/369.28.28

Prix CHF hors TVA

boucherie@boucheriedelatour.ch

Place de la Tour 3 – 1270 Trélex