Boucherie de la Tour Sàrl

Entrées

Terrine garnie	CHF 10.-
Pâté en croûte garni	CHF 10.-
Filet de Féra ou truite fumé du lac Léman, mesclun	CHF 12.-
Rillette aux deux saumons et mesclun	CHF 14.-
Salade paysanne (croûtons, lardons et œufs)	CHF 8.-
Mousse de thon garnie	CHF 8.-
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.-
Émincé de bœuf	CHF 12.-
Ragoût de bœuf	CHF 10.-
Émincé de poulet (safran, morilles)	CHF 10.50
Suprême de pintade	CHF 14.-
Ballotine de poulet farcie	CHF 11.-
Rôti de veau dans le cou	CHF 17.-
Rôti de veau basse température	CHF 19.-
Jambon de campagne	CHF 12.-
Saucisse aux choux, papet vaudois (selon saison)	CHF 16.-
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.

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

Prix CHF hors TVA

Boucherie de la Tour Sàrl

Salades

Salade verte	CHF 3.-
Salade de carottes	CHF 3.-
Salade de céleri	CHF 3.-
Salade de pâtes	CHF 3.-
Salade de riz	CHF 3.-
Salade de haricots verts (congelés)	CHF 4.-
Salade de lentilles avec lardons et oignons	CHF 4.-
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.

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

Prix CHF hors TVA

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 7.-
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

Boucherie de la Tour Sàrl

Apéritif dînatoire

Plat de charcuterie *(min. 5 pers.)*	CHF 10.- p.p.
Plat de charcuterie et pics de gruyère *(min. 5 pers.)*	CHF 12.- p.p.
Plat de charcuterie royal *(min 5 pers.)* (Avec pâtés et terrine de campagne)	CHF 15.- p.p.
Plat de charcuterie royal + pics de fromage (min. 5 pers.) (Avec pâtés et terrine de campagne)	CHF 17.- p.p.
Assortiment de fromages coupés	CHF 5.- p.p.
Dips de légumes & sa sauce (*Plateau de 10 ou 20 pers.)*	CHF 3.50 p.p.
Mini verrine saumon fumé, kiwi et crème fraîche *(Minimum 15 pièces)*	CHF 4.-
Mini verrine cocktail de crevettes *(Minimum 15 pièces)*	CHF 4.-
Mini verrine tartare de bœuf *(Minimum 15 pièces)*	CHF 4.-
Petit ramequin au fromage	CHF 2.50
Pâté vaudois	CHF 4.50
Mini brochette de poulet chili caramélisée	CHF 1.70
Mini croissant au jambon	CHF 2.00
Mini sandwich *(min. 24 pcs.)*	CHF 3.50
Pain surprise sans saumon *(12 pers.) Boulangerie Marius*	CHF 72.-
Pain surprise avec saumon *(12 pers.) Boulangerie Marius*	CHF 75.-
Pain surprise au saumon *(12 pers.) Boulangerie Marius*	CHF 80.-
Mignardises *Boulangerie Marius (min. 24 pcs.)*	CHF 3.20

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

Prix CHF hors TVA

Boucherie de la Tour Sàrl

Nos menus campagnards

Rôti de porc, sauce à la moutarde
Gratin dauphinois et sa jardinière de légumes
CHF 25.-

****

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

****

Émincé de bœuf Stroganoff
Pommes de terre mousseline
Carottes
CHF 20.-

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

Boucherie de la Tour Sàrl

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 29.-

****

Caille farcie, sauce au Dézaley
Duo de carottes
Riz
(Farce à 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 exotiques

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.)

200 gr 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)

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

Prix CHF hors TVA

Fondue Bourguignonne

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

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 Gaucho

(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 43.-/pers.

En supplément :

Huile à frire 6.- /litre (4L par caquelon), pain CHF 8.-/kg.

Gaz non compris

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

Prix CHF hors TVA

Boucherie de la Tour Sàrl

Poulets rôtis à domicile !

50 personnes minimum

½ poulet rôti
Pommes de terre rôties
Salade verte
(Servi sur assiette)

CHF 24.-/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 22.-/pers.

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

Prix CHF hors TVA

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
Pic à brochette	CHF 1.-/pc
Grill pour brochettes géantes	CHF 30.-/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.

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

Prix CHF hors TVA

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 coutant.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

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

Prix CHF hors TVA