

LISTE DES MENUS

NOUVEAU : TRAITEUR AUSSI LE DIMANCHE



026 912 72 26
079 717 35 22

boucherie.esseiva@outlook.com
www.boucherieesseiva.ch

CONCOURS

Lors de votre commande d'un service traiteur vos coordonnées seront directement retenues pour l'un des 2 tirages au sort de l'année !

Du 1^{er} janvier au 30 juin → un barbecue d'une valeur de CHF 300.-

Du 1^{er} juillet au 31 décembre → un bon d'achat de CHF 300.-



Retrouvez-nous



LES ENTRÉES

- | | |
|--|-----------|
| <input type="radio"/> Salade verte | 3.-/pers. |
| <input type="radio"/> Crème de légumes | 4.-/pers. |
| <input type="radio"/> Salade mêlée (3 sortes à choix) | 4.-/pers. |
| <input type="radio"/> Mousse saumon, 2 salades à choix | 5.-/pers. |
| <input type="radio"/> Tomate farcie mousse au thon | 5.-/pers. |
| <input type="radio"/> Terrine aux morilles, 2 salades à choix | 5.-/pers. |
| <input type="radio"/> Pâté de veau aux figues et foie gras «maison», 2 salades à choix | 6.-/pers. |
| <input type="radio"/> Cocktail de crevettes et salade verte | 6.-/pers. |
| <input type="radio"/> Buffet de salades (4 sortes à choix) | 6.-/pers. |
| <input type="radio"/> Melon, jambon cru (<i>selon saison</i>) | 6.-/pers. |
| <input type="radio"/> Asperges, jambon cru (<i>selon saison</i>) | 6.-/pers. |
| <input type="radio"/> Magret de canard fumé, doucette et petit lardons | 7.-/pers. |
| <input type="radio"/> Filet de truite fumé, 2 salades à choix | 7.-/pers. |
| <input type="radio"/> Saumon fumé, 3 sortes salades à choix | 8.-/pers. |

SALADES A CHOIX :

Carottes – verte – tomates – haricots – céleri – maïs
pommes de terre – pâtes – riz
(sauce à salade MAISON)

LES METS CHAUDS

- Jambon à l'os, lard, saucisson, haricots et gratin 15.-/pers.
- Soupe aux choux, jambon à l'os, lard, saucisson, choux et pommes de terre nature 16.-/pers.
- Rôti de filet de porc, sauce à choix, légume de saison et gratin 18.-/pers.
- Rôti de cou de porc, sauce à choix, légume de saison et gratin 15.-/pers.
- Rôti de porc vigneron (saucisson à l'intérieur), sauce à choix, légume de saison et gratin 17.-/pers.
- Longe de veau, sauce à choix, légume de saison et gratin 20.-/pers.
- Filet mignon de porc, sauce à choix, légume de saison et gratin 20.-/pers.
- Rôti de bœuf braisé dans son jus, légume de saison et gratin 18.-/pers.
- Gigot d'agneau, sauce au vin, légume de saison et gratin 18.-/pers.
- Emincé de porc à la moutarde, riz ou nouilles et haricots 12.-/pers.
- Emincé de poulet curry, riz ou nouilles et carottes 12.-/pers.
- Emincé de poulet gruérien (poireaux, épices, crème) riz ou nouilles et carottes 12.-/pers.
- Saucisse à rôtir, sauce à choix, galettes rösti et haricots 13.-/pers.

- Saucisse de veau, sauce à l'oignon, galettes rösti et salade 9.-/pers.
- Demi poulet rôti, salade de pommes de terre 9.-/pers.
- Lasagne maison 500g/pers, 2 sortes de salades à choix 12.-/pers.

ACCOMPAGNEMENTS DES METS CHAUDS

Légumes

carottes
haricots
fagots d'haricot
jardinière de légumes
petits pois et carottes
épinards en branche
choux-fleurs gratinés
tomate provençale

Féculents

gratin
galettes de rösti
purée de pommes de terre
riz
nouilles
pommes de terre nature

Sauce maison

moutarde
champignons
morilles +2.50/pers.
poivre vert
oignons
vin rouge
ail
thym

REMARQUE Les mets chauds proposés ci-dessus sont modifiables.
Veuillez vous référer à la liste des accompagnements pour toute modification.

NOUVEAU

Paëlla royale

A l'emporter avec matériel

16.-/pers.

OU

Cuisinée à domicile (*minimum 50pers.*)

22.-/pers.

Choucroute royale (en saison)

Choucroute

Pommes de terre natures

Lard

Saucisson

Wienerli

Saucisse choux

Filet porc fumé

18.-/pers.

LES FONDUES

Fondue Chinoise

- bœuf-poulet-cheval 24.-/pers.
- bœuf-cheval 26.-/pers.

Fondue Bourguignonne

- bœuf-poulet-cheval 24.-/pers.
- bœuf-cheval 26.-/pers.

Fondue Bressane

- poulet-dinde-lapin-canard 23.-/pers.
- poulet-dinde-lapin-canard - bœuf/cheval non panés 25.-/pers.

NOS FONDUES SONT ACCOMPAGNEES DE :

3 sortes de salades à choix

Sauces maison : tartare-cocktail-curry-ail

Riz

Bouillon ou graisse de coco

(250gr. de viande par personne)

CAQUELONS AVEC BRÛLEUR À PÂTE +

FOURCHETTES DISPONIBLES GRATUITEMENT !

OU CAQUELONS A GAZ 2.00 CHF/CAQUELON SUPPLEMENTAIRE EN LOCATION

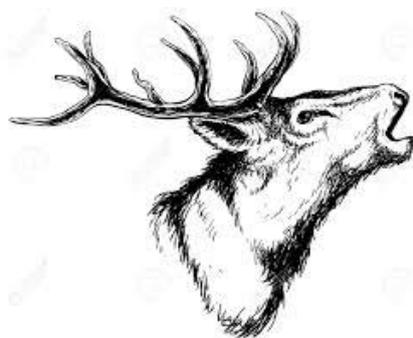
LA CHASSE (EN SAISON)

ENTREES

- Terrine de gibier, 2 salades à choix 6.-/pers.
- Pâté de gibier, 2 salades à choix 6.-/pers.

PLATS

- Civet de chevreuil, marrons glacés, choux rouges, poire à Botzi et spätzli 21.-/pers.
- Civet de cerf, marrons glacés, choux rouges, poire à Botzi et spätzli 20.-/pers.
- Emincé de cerf chasseur, marrons glacés, choux rouges, poire à Botzi et spätzli 21.-/pers.



LE GRILLADES

Plateau grillade 300gr./pers.

bœuf-cheval-porc-poulet-agneau-chipos veau-merguez 13.-/pers.

Plateau grillade 300gr./pers.

bœuf-cheval-porc-poulet-agneau-chipo veau-merguez

saucés à choix (tartare-cocktail-curry-ail)

salades à choix 21.-/pers.

Plateau grillade 300gr./pers.

bœuf-cheval-porc-poulet-agneau-chipo veau-merguez

saucés à choix (tartare-cocktail-curry-ail)

salades à choix

gratin 25.-/pers.

Brochettes party *(brochette à monter soi-même, selon ses goûts)*

bœuf-cheval-porc-poulet-canard-chipos-lard

légumes : poivrons-oignons-tomates cherry

épices : épices mixtes, marinade ail, poivre, moutarde 13.-/pers.

Brochettes party *(brochette à monter soi-même, selon ses goûts)*

bœuf-cheval-porc-poulet-canard-chipos-lard

légumes : poivrons-oignons-tomates cherry

épices : épices mixtes, marinade ail, poivre, moutarde

2 saucés à choix (tartare-cocktail-curry-ail)

3 salades à choix 21.-/pers.

PLANCHA ELECTRIQUE 90CM A DISPOSITION

GRILL A GAZ A DISPOSITION

DIVERS...

Spaghetti sauce bolognaise

Gruyère râpé

Salade verte

12.-/pers.

Festival de pâtes

2 sortes de pâtes

Sauces : bolognaise, tomate, morilles, chorizo

Gruyère râpé salade verte

16.-/pers.

LES BROCHES

Rôti de cou de porc CRU, ficelé, assaisonné (300gr/pers.)

à cuire soi-même (2h cuisson)

! broche GRATUITE à disposition !

2 salades à choix

gratin

15.-/pers.

Rôti de porc vigneron, ficelé, assaisonné (300gr/pers.)

à cuire soi-même (1h20 cuisson)

! broche GRATUITE à disposition !

2 salades à choix

Gratin

16.-/pers.

Jambon à l'os au miel

cuit, juste à le chauffer et finir à la broche 1h00

2 salades à choix

jus au miel

gratin

17.-/pers.

BROCHE GRATUITE A DISPOSITION

BUFFET APÉRO DINATOIRE (DÈS 20 PERS.)

<input type="radio"/> Mini-canapé	1.90/pce
<input type="radio"/> Mini-croissant au jambon	1.80/pce
<input type="radio"/> Mini-croissant poulet curry	1.80/pce
<input type="radio"/> Verrine crevettes à l'ail	2.-/pce
<input type="radio"/> Mini-sandwich jambon/salami/gruyère/thon	2.20/pce
<input type="radio"/> Mini-délice jambon/salami/gruyère/thon	2.20/pce
<input type="radio"/> Brochette de poulet épicé	2.-/pce
<input type="radio"/> Brochette gruérienne	2.-/pce
<input type="radio"/> Plateau de viande froide	5.-/pers.
<input type="radio"/> Plateau de fromage	4.50/pers.
<input type="radio"/> Tartare de saumon	2.20/pce
<input type="radio"/> Tartare de bœuf	2.20/pce
<input type="radio"/> Vol-au-vent mousse au thon	2.-/pce
<input type="radio"/> Dips de légumes	2.-/pce
<input type="radio"/> Brochette tomate mozzarella	1.50/pce
<input type="radio"/> Burger de cuchaule au foie gras et pommes	3.80.-/pce
<input type="radio"/> 3 sortes de salade à choix	4.-/pers.
<input type="radio"/> Mini-ballon du boulanger	1.90/pce

DESSERTS

<input type="radio"/> Plateau de fromage	4.50/pers.
<input type="radio"/> Mignardises sucrées	1.80/pce
<input type="radio"/> Mille-feuilles	3.50/pers.
<input type="radio"/> Tartelettes : citron, orange, fraises	3.50/pce
<input type="radio"/> Mousse au chocolat	3.50/pers.
<input type="radio"/> Salade de fruits	3.50/pers.
<input type="radio"/> Meringues et crème double de la Gruyère	6.-/pers.
<input type="radio"/> Verrine Tiramisu	4.50/pers.
<input type="radio"/> Tourte aux fruits	4.50/pers.
<input type="radio"/> Tourte ST-Honoré	4.50/pers.
<input type="radio"/> Forêt Noire	4.50/pers.
<input type="radio"/> Vacherin glacé (parfum à choix)	7.-/pers.
<input type="radio"/> Buffet de desserts :	13.-/pers

mini tartelette citron

mini tartelette vin cuit

salade de fruit

meringue et crème double

verrine mousse au chocolat

REMARQUE

Tous nos prix sont TTC (TVA incluse)

Nous restons évidemment à votre entière disposition pour toute information ou ajustement d'un menu.

Nous vous remercions de nous rendre le matériel mis à disposition propre.

(un supplément sera facturé en cas de non-nettoyage)

Merci de votre compréhension !