BOUCHERIE yerly.ch

Traiteur Artisanal Comme à la Maison

☎ 026 /411.03.18
079 /955.92.01
026 /411.03.19
www.boucherieyerly.ch
info@boucherieyerly.ch

Route du Barrage 73, 1728 Rossens.

Plus de service le dimanche en dessous de 40 personnes sauf en cas de fête villageoise (première communion, confirmation) ou il y a plusieurs menus à préparer. Pour les autres jours (sauf le lundi, jour de fermeture) minimum 15 personnes. Tarif de livraison sur demande. Conditions valables dès le 01 octobre 2020.

Menu no 1 :

Jambon de la borne, lard, saucisson
Pommes de terre à la vapeur
Choux/carottes

Frs 18.- par personne.

Soupe aux choux : + 1,50 par personne

Menu no 2 :

Jambon de la borne
Gratin de pomme de terre maison
Haricots au beurre

Frs 17.50 par personne.

+ 1.- pour un deuxième légume
+ 1.50 pour lard et saucisson

Menu no 3 :

Emincé de volaille (poulet suisse)
Indonésien ou au curry (à choix)
Riz Blanc
Amandes grillées

Frs 14.- par personne.
+ 1.- pour un légume
+ 1.- pour du riz sauvage

Menu no 4 :

Suprême de poulet jaune
Sauce moutarde à l'ancienne
Riz sauvage
Petits pois à l'ail
Tomates provençales

Frs 15.- par personne

Menu no 5 :

Emincé de bœuf
Sauce Stroganoff
Purée de pommes de terre
Ou riz blanc
Haricots aux lardons

Frs 19.- par personne

Menu no 6 :

Emincé de veau à la zurichoise
Roestis

+ 1.- pour un légume à choix

Frs 22.- par personne

Nos traiteurs sont préparés uniquement avec de la viande suisse sauf pour la viande d'agneau, de cheval et de canard !

Menu no 7 :

Rôti de porc forestier
Gratin de pommes de terre maison
Carottes aux oignons
Haricots aux petits lardons

Parisienne Frs 18.- par personne
Filet mignon Frs 21.- par personne

Menu no 8 :

Bœuf bourguignon ou rôti de bœuf aux lardons et petits oignons
Gratin de pommes de terre maison
Haricots au beurre
Tomates à la provençale

Frs 19.- par personne

Menu no 9 :

Saucisse à rôtir de porc maison
Sauce aux oignons
Purée de pommes de terre ou roestis

Frs 12.- par personne.

Menu no 10 :

Emincé de porc 4 saisons *
Purée de pommes de terre
Légumes mixtes

Frs 13.- par personne.
*viande de porc, marinade à l'orientale, maïs, champignons, tomates séchées, ananas, huile aromatisée

Menu no 11:

Rôti de dinde (viande suisse !)
Sauce à la moutarde ou à l'orange
Riz blanc
Mixed de légumes

Frs 16.- par personne
+ Frs 1.- pour les deux sauces à la fois !

Menu no 12 :

Longe de veau
Sauce à l'estragon
Gratin maison
Courgette à l'ail
Fagots d'haricots

Frs 24.- par personne

Menu no 13 :

Steak tartare de bœuf maison
Pain toast
Beurre

Frs 14.- par personne.

Menu no 14:

Fondue Giblouyarde de bœuf (250gr)
Riz sauvage
Sauces maison (4 sortes)
Bouillon

Frs 23.- par personne.

Avec bœuf nature et volaille en+ : Frs 20.-

KE C'EST BON !

Menu no 15 :

Fondue bressane de poulet (220gr)
Riz blanc
Sauce maison (4 sortes)
Graisse de coco

Frs 16.- par personne
+ 2.- pour la fondue paysanne : canard, dinde, poulet et lapin

Menu no 16 :

Trio de fondue bourguinoise (250gr)
(Bœuf, cheval, poulet)
Riz blanc
Sauces maison (4 sortes)
Bouillon

Frs 19.- par personne

Menu no 17:

Jambon de la borne en croûte
Salade de haricots
Salade de pommes de terre

Frs 16.- par personne.

Menu no 18:

Rosbif de bœuf longue cuisson
Sauce rouge maison
Gratin de pommes de terre
Tomates à la provençale
Carottes jaunes au beurre

Frs 21.- par personne.

Pour vos entrées :

Terrine de volaille au poivre vert	Frs 6.-	p.pers.
Terrine de campagne maison aux pruneaux	Frs 6.-	p.pers.
Magret de canard fumé et sa doucette	Frs 8.-	p.pers.
Feuilleté au saumon avec une sauce au safran	Frs 9.-	p.pers.
Saumon fumé maison (saumon suisse !)	Frs 11.50	p.pers.
Tartare en forme de chœur *	Frs 8.50	p.pers.

*avec garniture mais sans beurre et sans pain

Avec nos entrées, une petite **garniture** de salade de saison !

Salades :

2 sortes de salade avec votre menu	Frs 4.-
3 sortes	Frs 5.-

A choix : verte, carottes, céleri (+ 50ct), doucette (+50ct), maïs, choux rouge, tomate, riz, pommes de terre, haricots, choux.

KE C'EST BON !

Brochette party

5 sortes de viande (bœuf, cheval, agneau, poulet, porc)
Lard fumé, chipos divers, merguez
Légumes (tomates, oignons, poivrons, courgettes)
3 sortes de marinade, bâtons à brochette géants

Chaque convive prépare sa propre brochette et va la cuire sur le grill à disposition. Sympa et très convivial.

Offre no 1	mangeur normal	220gr de viande + 30 gr de légumes 12.- Par personne
Offre no2	bon mangeur	250gr de viande + 30gr de légumes 13.- Par personne
Offre no3	gros mangeur	280gr de viande + 40gr de légumes 14.- Par personne

Pour tous changements des offres proposées, un surplus de Frs 1.- est demandé.

Matériel :

Nous mettons gratuitement (contre caution) à votre disposition les grills à gaz ou à charbon, chaudron, broches, plancha et autres thermoports. En supplément : frais de nettoyage sur demande.
Photos et détails de notre matériel sur : www.boucherieyerly.ch , rubrique matériel.

Réchauds à gaz:	Frs 5.- par réchaud
Réchauds à liquide de sécurité :	Uniquement le liquide est facturé

Avec un réchaud, il y a : un brûleur, un caquelon et les fourchettes
Pour le prix, les brûleurs sont remplis de gaz !

Conditions valables dès le 01 octobre 2020 (Attention nouveau !)

15 personnes au minimum sauf le dimanche, minimum 40 personnes. Exceptions le dimanche en cas de confirmation, première communion dans la commune de Gibloux. Nos prix s'entendent à l'emporter + 2,5% de TVA. Tarifs de livraison sur demande (pas de livraison le dimanche !) Paiement comptant au retour du matériel.
Service traiteur uniquement à Rossens.
Pas de service sur place, pas de personnel à disposition, pas de vente de boisson.

Retrouvez ces offres sur :

www.boucherieyerly.ch

Changement de prix possible sans préavis pour cause de variation saisonnière du prix de la viande !