

**SERVICE TRAITEUR 2023**



**BOUCHERIE YERLY SÀRL**  
ROUTE DU BARRAGE 73, 1728 ROSSENS

Merci de prendre connaissance sur la dernière page des conditions générales avant de faire votre choix

## Pour votre entrée froide :

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1. Petite salade verte et carottes                       | Frs 5.-            |
| 2. Buffet de salade à choix :                            |                    |
| 3 sortes   | Frs 6.-            |
| 4 sortes   | Frs 7.-            |
| 3. Pâté Rémy Royal maison (au foie gras)                 | Frs 9.-            |
| 4. Petit pâté cocktail maison (2 tranches)               | Frs 7.-            |
| 5. Terrine de campagne aux pruneaux maison               | Frs 6.-            |
| 6. Saumon fumé maison avec beurre et toasts              | Frs 12.-           |
| 7. Steak tartare de bœuf maison avec beurre et toasts    | Frs 10.-           |
| 8. Plat froid divers fait maison                         | Frs 68.- le kg     |
| 9. Pain-péro (Pour 6 à 10 personnes) fait maison         | dès Frs 70.- pièce |
| 10. Foie gras à la vieille prune maison toasts/garniture | Frs 16.-           |

Nos entrées sont accompagnées par une petite garniture de saison. Doucette, salades, tomates cerises ou confit d'oignons selon le choix.

Choix de salades : verte, carottes, haricots, tomates (en saison uniquement) maïs, riz, céleri, choux, doucette (en saison uniquement) choux rouges, pommes de terre.

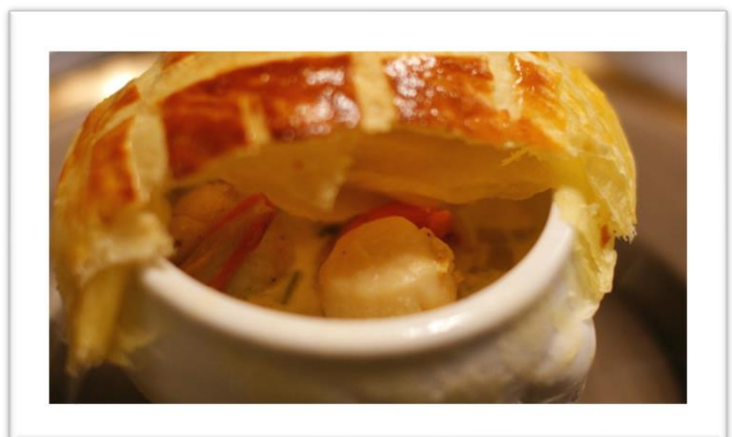


## Pour votre entrée chaude :

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Vol-au-vent (1 coque, farce maison volaille/champ.)                                 | Frs 12.- |
| 2. Feuilleté au saumon, sauce au safran et garniture.                                  | Frs 13.- |
| 3. Feuilleté de volaille, sauce moutarde et garniture.                                 | Frs 10.- |
| 4. Saucisson fribourgeois et sa sauce au pinot noir.                                   | Frs 10.- |
| 5. Rissoles volaille au curry et bolognaise et garniture.                              | Frs 8.-  |
| 6. Cassolette de noix de St Jacques sur fondue de Poireaux au safran et son feuilleté. | Frs 15.- |

Nos entrées sont accompagnées par une petite garniture de saison. Doucette, salades, tomates cerises ou confit d'oignons selon le choix.

Pour info, les feuilletés sont difficiles à garder croustillants dans un autocuiseur. Si vous avez la possibilité, l'idéal est de les cuire sur place. A définir à l'occasion de votre commande.



## Pour votre menu principal :

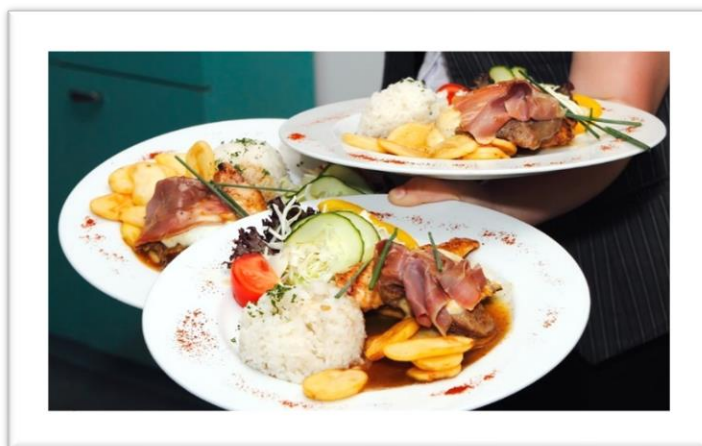
- |  |  |
|--|--|
| 1. Jambon de la borne, lard, saucisson, pommes vapeur,<br>Choux-carottes.<br>Soupe aux choux.  | Frs 19.-<br>Frs 1.50 supp                |
| 2. Choucroute royale, lard de jambon, saucisson,<br>Lard, wienerli, kékettes fumées, pommes vapeur.  | Frs 18.-                                 |
| 3. Jambon de la borne, saucisson fribourgeois, gratin<br>De pommes de terre, haricots au beurre.   | Frs 17.50                                |
| 4. Emincé de volaille (CH) indonésien, riz blanc,<br>Amandes grillées (ou au curry)  | Frs 14.-                                 |
| 5. Suprême de poulet jaune, sauce moutarde à<br>L'ancienne, riz sauvage, petits pois à l'ail, tomates<br>Provençales.  | Frs 15.-                                 |
| 6. Emincé de bœuf « Stroganoff » purée de p.de terre,<br>Haricots aux lardons.   | Frs 20.-                                 |
| 7. Bœuf bourguignon aux petits oignons, purée de<br>P.de terre, mixed de légumes.<br>Avec gratin de pommes de terre au lieu de purée.  | Frs 20.-<br>Frs 2.- supp                 |
| 8. Emincé de veau à la zurichoise, roestis.<br>Supplément pour 1 légumes à choix.  | Frs 24.-<br>Frs 1.50                     |
| 9. Parisienne de porc à la moutarde, gratin de pommes<br>De terre, carottes aux oignons et haricots aux lardons<br>Filet mignon aux champignons à la place de la parisienne<br>Sauce morilles à la place de la sauce moutarde. | Frs 18.-<br>Frs 5.- supp<br>Frs 4.- supp |
| 10. Saucisse à rôtir, sauce aux oignons, roestis<br>1 légumes.   | Frs 12.-<br>Frs 1.50 supp                |



- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 11. Rôti de dinde, sauce à l'orange, riz blanc, jardinière de Légumes.  | Frs 18.-                     |
| 12. Longe de veau, sauce à l'estragon, gratin de pommes de Terre, fagots d'haricots, courgettes à l'ail.  | Frs 26.-                     |
| 13. Rosbif cuit dans le romsteak, sauce rouge maison<br>Gratin de pommes de terre, fagots d'haricots et<br>Tomates provençales. Viande à couper par vos soins ! | Frs 27.-                     |
| 14. Jambon de la borne en croûte et son duo de salade<br>(Pommes de terre et haricots)<br>(Gratin et 1 salade)  | Frs 16.-<br><br>Frs 2.- supp |
| 15. Steak tartare de bœuf maison avec beurre et toasts.   | Frs 14.-                     |

Sur demande, possible de faire des changements de garnitures ou autres choix de sauces. N'hésitez pas à nous demander une offre.

Provenance des viandes : toutes de Suisse sauf la viande de cheval (Canada)



## Nos propositions en caquelon !

1. Trio de fondue bourguinoise (250gr par pers.) Frs 17.-  
Bœuf et poulet du pays, cheval du Canada,  
4 sortes de sauces maison, bouillon.  
Avec Giblouyarde en plus. Frs 2.- supp
2. Fondue Giblouyarde de bœuf (250gr par pers.) Frs 20.-  
Y compris 4 sortes de sauces maison, bouillon.
3. Fondue Bressane aux 4 panures (220gr par pers.) Frs 14.-  
Viande de poulet suisse, graisse de coco, 4 sortes de  
Sauces maison.
4. Fondue Paysanne aux 4 panures (220gr par pers.) Frs 17.-  
Viande de poulet et dinde suisse, canard de France et  
Lapin de Hongrie. Y compris graisse de coco et 4 sortes  
De sauces maison.
5. Trio de bourguignonne de bœuf, cheval, canard (250gr p.pers) Frs 18.-  
Y compris 4 sortes de sauces maison, graisse de coco.

Supplément pour du riz cuit (chaud ou à chauffer) Frs 2.-

Bourguinoise= viande de bœuf fraîche, coupée en cubes à faire dans le bouillon.

Giblouyarde= viande de bœuf épicée, coupée en tranches à la main à faire dans le bouillon.

A disposition : réchaud à gaz longue durée. Location de Frs 8.- par réchaud pour 4 à 6 personnes. Compris dans la location : réchaud, caquelon, fourchette en bois, le plein de gaz fait et bouteille de réserve.

Sur demande, bain-marie, chafing-dish pour tenir vos mets au chaud !



## Le Hit de la Boucherie Yerly. BROCHETTE PARTY

5 sortes de viande (bœuf, cheval, poulet, agneau, porc)

Lard fumé, 3 sortes de chipos et merguez, 4 sortes de légumes (oignons, poivrons, courgettes, tomates cerises)

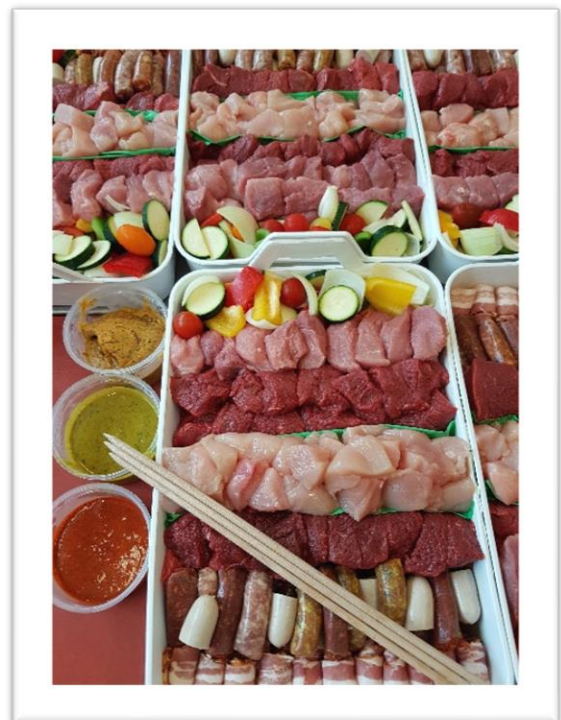
3 sortes de marinade, bâtons à brochette géants

|  |                |                    |
|--|----------------|--------------------|
| Offre no1 (220gr viande +40gr légumes) | mangeur normal | Frs 13.- par pers. |
| Offre no2 (250gr viande +40gr légumes) | bon mangeur    | Frs 14.- par pers. |
| Offre no3 (280gr viande +50gr légumes) | gros mangeur   | Frs 15.- par pers. |
| Offre no4 (300gr viande +50gr légumes) | mangeur XXL    | Frs 16.- par pers. |

**Supplément de Frs 1.- pour tout changement dans la composition d'une offre**

Matériel :

Grill à charbon à disposition contre une caution de Frs 20.- (qui est restituée au retour du grill si ce dernier est propre et en ordre) Détails et photos sur notre site internet [www.boucherieyerly.ch](http://www.boucherieyerly.ch) à la rubrique : matériel.



## CONDITIONS :

Conditions générales :

TVA de 2.5% en supplément sur les prix indiqués. Paiement comptant au retour du matériel. Ce dernier doit-être propre, en ordre, rangé et en bon état. Si vous ne désirez pas faire le nettoyage, nous pourrons le faire pour vous, moyennant une surtaxe (Fixée selon le menu, le genre de matériel et la quantité)

**Quantité minimum (plus de dérogation sur les quantités) :**

**Du mardi au samedi midi**                      **15 personnes minimum**

**Samedi soir**                                      **30 personnes minimum**

**Dimanche**                                        **pas de service traiteur**

**A PARTIR DU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2023, NOUS NE PROPOSERONS PLUS DE TRAITEUR  
LE DIMANCHE SAUF POUR LES GRANDES MANIFESTATIONS (min 80 pers)**

Pas de service de livraison. Marchandise et matériel à retirer directement auprès de notre boucherie.

Attention : les propositions « caquelons et brochette party » ne sont pas considérées comme « Traiteur » vous pouvez les obtenir en tout temps sauf si vous désirez un accompagnement chaud (riz/gratin).

C'est avec plaisir que nous vous ferons parvenir une offre détaillée selon vos choix. N'hésitez pas à nous demander.

Pour demander une offre :                      026 411 03 18 ou 026 411 03 19

[info@boucherieyerly.ch](mailto:info@boucherieyerly.ch)

