

SERVICE TRAITEUR 2026



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 10.- |
| 4. Petit pâté cocktail maison (2 tranches) | Frs 8.- |
| 5. Terrine de campagne aux pruneaux maison | Frs 8.- |
| 6. Saumon fumé maison avec beurre et toasts | Frs 13.50 |
| 7. Steak tartare de bœuf maison avec beurre et toasts | Frs 12.- |
| 8. Plat froid divers fait maison | Frs 73.- 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 17.- |

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 13.- |
| 2. Feuilleté au saumon, sauce au safran et garniture. | Frs 14.- |
| 3. Feuilleté de volaille, sauce moutarde et garniture. | Frs 13.- |
| 4. Saucisson fribourgeois et sa sauce au pinot noir. | Frs 11.- |
| 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 16.- |

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 AOP, lard et saucisson maison fait
Avec le Porc d'Ici, pommes vapeur, choux-carottes.
Soupe aux choux. | Frs 21.-
Frs 2.- supp |
| 2. Choucroute royale, lard de jambon, saucisson,
Lard, wienerli, kékettes fumées, pommes vapeur. | Frs 19.00 |
| 3. Jambon de la borne AOP, saucisson fribourgeois maison
Gratin de pommes de terre, haricots au beurre. | Frs 21.00 |
| 4. Emincé de volaille (CH) indonésien, riz blanc,
Amandes grillées (ou au curry) | Frs 16.- |
| 5. Suprême de poulet jaune, sauce moutarde à
L'ancienne, riz sauvage, petits pois à l'ail, tomates
Provençales. | Frs 16.- |
| 6. Emincé de bœuf « Stroganoff » purée de p.de terre,
Haricots aux lardons. | Frs 22.- |
| 7. Bœuf bourguignon aux petits oignons, purée de
P.de terre, mixed de légumes.
Avec gratin de pommes de terre au lieu de purée. | Frs 22.-
Frs 2.- supp |
| 8. Emincé de veau à la zurichoise, roestis.
Supplément pour 1 légumes à choix. | Frs 26.-
Frs 1.50 |
| 9. Parisienne de porc à la moutarde, gratin de pommes
De terre, carottes aux oignons et haricots aux lardons
Filet mignon aux champignons à la place de la parisienne
Sauce morilles à la place de la sauce moutarde. | Frs 18.-
Frs 5.- supp
Frs 4.- supp |
| 10. Saucisse à rôtir préparée avec le Porc d'Ici
Sauce aux oignons, roestis et 1 légumes | Frs 15.50 |



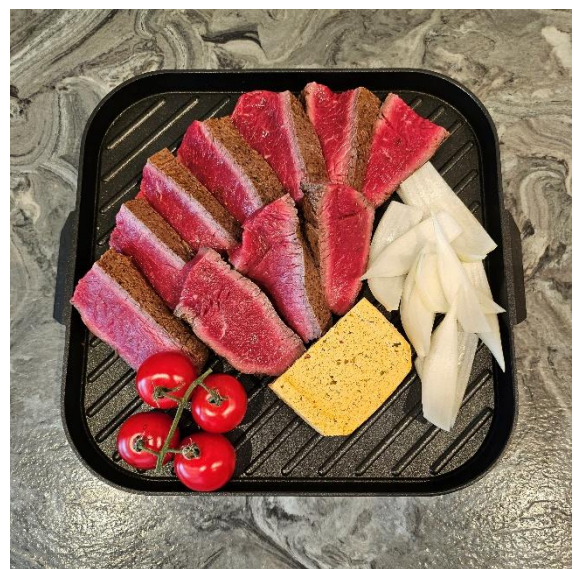
- | | |
|--|--------------------------|
| 11. Rôti de dinde (CH), sauce à l'orange, riz blanc, jardinière de Légumes. | Frs 20.- |
| 12. Longe de veau, sauce à l'estragon, gratin de pommes de Terre, fagots d'haricots, courgettes à l'ail. | Frs 29.- |
| 13. Rosbif cuit dans le romsteak, sauce rouge maison
Gratin de pommes de terre, fagots d'haricots et Tomates provençales. Viande à couper par vos soins ! | Frs 28.50 |
| 14. Jambon de la borne AOP en croûte et son duo de salade
(Pommes de terre et haricots)
(Gratin et 1 salade) | Frs 18.-
Frs 2.- supp |
| 15. Steak tartare de bœuf maison avec beurre et toasts. | Frs 15.- |
| 16. Entrecôte du Dragon (minimum 2 personnes) * prix par pers. | Frs 21.- |

*commande obligatoire 2 jours à l'avance pour l'entrecôte du Dragon. La viande est proposée sur une plaque de cuisson avec des oignons, des tomates cerises et du beurre café de Paris. Le but est de terminer la cuisson de l'entrecôte selon vos envies. Réchaud à gaz indispensable pour poser la plaque de cuisson ! Frs 10.- de caution sur la plaque de cuisson.

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)

Entrecôte du Dragon



Nos propositions en caquelon !

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Duo de fondue bourguinoise (250gr par pers.)
Bœuf et poulet du pays
4 sortes de sauces maison, bouillon.
Avec Giblouyarde en plus. | Frs 20.-

Frs 2.- supp |
| 2. Fondue Giblouyarde de bœuf (250gr par pers.)
Y compris 4 sortes de sauces maison, bouillon. | Frs 21.- |
| 3. Fondue Bressane aux 4 panures (220gr par pers.)
Viande de poulet suisse, graisse de coco, 4 sortes de
Sauces maison. | Frs 15.- |
| 4. Fondue Paysanne aux 4 panures (220gr par pers.)
Viande de poulet et dinde suisse, canard de France et
Lapin de Belgique. Y compris graisse de coco et 4 sortes
De sauces maison. | Frs 19.- |
| 5. Trio de bourguignonne de bœuf, cheval, canard (250gr p.pers)
Y compris 4 sortes de sauces maison, graisse de coco. | Frs 19.- |
| 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.

A dispo pour vos charbonnade : plaque Grillo pour 4 personnes à mettre sur le réchaud à gaz. Location idem que pour les fondues chinoises !

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 chipots et merguez, 4 sortes de légumes (oignons, poivrons, courgettes, tomates cerises)

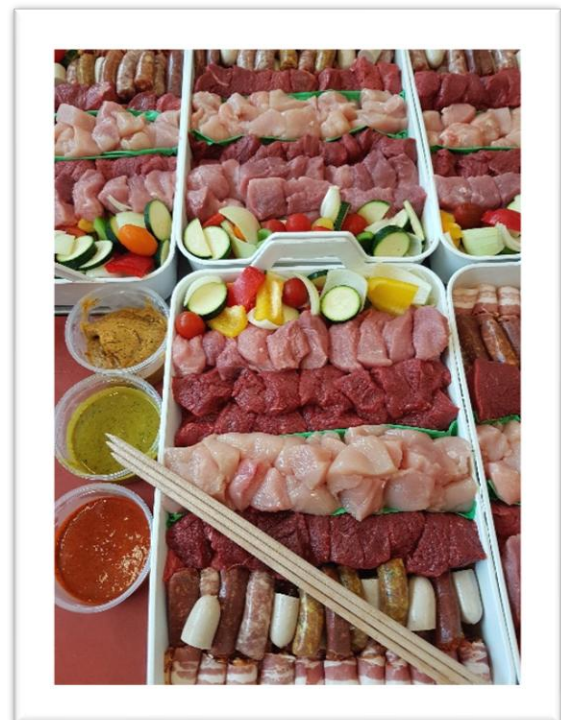
3 sortes de marinade, bâtons à brochette géants

Offre no1 (220gr viande +40gr légumes)	mangeur normal	Frs 13.50 par pers.
Offre no2 (250gr viande +40gr légumes)	bon mangeur	Frs 14.50 par pers.
Offre no3 (280gr viande +50gr légumes)	gros mangeur	Frs 15.50 par pers.
Offre no4 (300gr viande +50gr légumes)	mangeur XXL	Frs 17.- 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 à la rubrique : matériel.



CONDITION

Conditions générales :

TVA de 2.6% en supplément sur les prix indiqués pour la nourriture. 8,1% sur le matériel. 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 **40 personnes minimum**

Dimanche **pas de service traiteur**

**A PARTIR DU 1^{ER} 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

