



SERVICE TRAITEUR 2022

BOUCHERIE
yerly.ch

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 4.- |
| 2. Buffet de salade à choix : | |
| 3 sortes | Frs 5.- |
| 4 sortes | Frs 6.50 |
| 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 11.- |
| 7. Steak tartare de bœuf maison avec beurre et toasts | Frs 9.- |
| 8. Plat froid divers fait maison | Frs 65.- le kg |
| 9. Pain-péro (Pour 6 à 10 personnes) fait maison | Frs 65.- pièce |
| 10. Foie gras à la vieille prune maison toasts/garniture | Frs 14.- |

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.

BOUCHERIE
yerly.ch



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 9.- |
| 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.



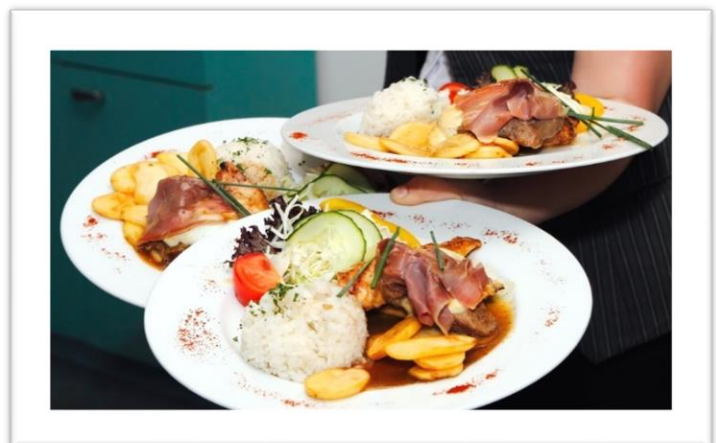
Pour votre menu principal :

- | | |
|--|--|
| 1. Jambon de la borne, lard, saucisson, pommes vapeur,
Choux-carottes.
Soupe aux choux. | Frs 19.-
Frs 1.50 supp |
| 2. Choucroute royale, lard de jambon, saucisson,
Lard, wienerli, kékettes fumées, pommes vapeur. | Frs 18.- |
| 3. Jambon de la borne, saucisson fribourgeois, gratin
De pommes de terre, haricots au beurre. | Frs 17.50 |
| 4. Emincé de volaille (CH) indonésien, riz blanc,
Amandes grillées (ou au curry) | Frs 14.- |
| 5. Suprême de poulet jaune, sauce moutarde à
L'ancienne, riz sauvage, petits pois à l'ail, tomates
Provençales. | Frs 15.- |
| 6. Emincé de bœuf « Stroganoff » purée de p.de terre,
Haricots aux lardons. | Frs 19.- |
| 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 19.-
Frs 2.- supp |
| 8. Emincé de veau à la zurichoise, roestis.
Supplément pour 1 légumes à choix. | Frs 22.-
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, sauce aux oignons, roestis
1 légumes. | Frs 12.-
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 24.- |
| 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 26.- |
| 14. Jambon de la borne en croûte et son duo de salade (Pommes de terre et haricots) | Frs 16.- |
| 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 16.-
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 19.-
Y compris 4 sortes de sauces maison, bouillon.
3. Fondue Bressane aux 4 panures (220gr par pers.) Frs 13.-
Viande de poulet suisse, graisse de coco, 4 sortes de
Sauces maison.
4. Fondue Paysanne aux 4 panures (220gr par pers.) Frs 16.-
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 17.-
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)

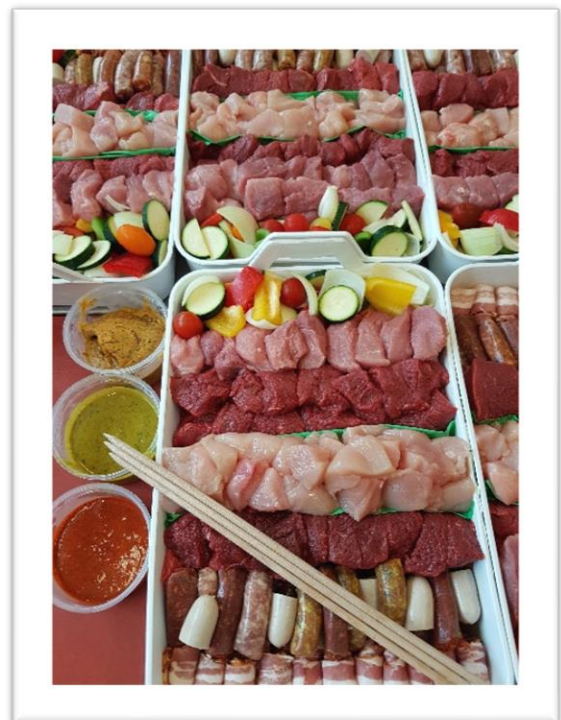
3 sortes de marinade, bâtons à brochette géants

Offre no1 (220gr viande +30gr légumes)	mangeur normal	Frs 12.- par pers.
Offre no2 (250gr viande +30gr légumes)	bon mangeur	Frs 13.- par pers.
Offre no3 (280gr viande +40gr légumes)	gros mangeur	Frs 14.- par pers.
Offre no4 (300gr viande +40gr légumes)	mangeur XXL	Frs 15.- 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.



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 et dimanche midi 30 personnes minimum

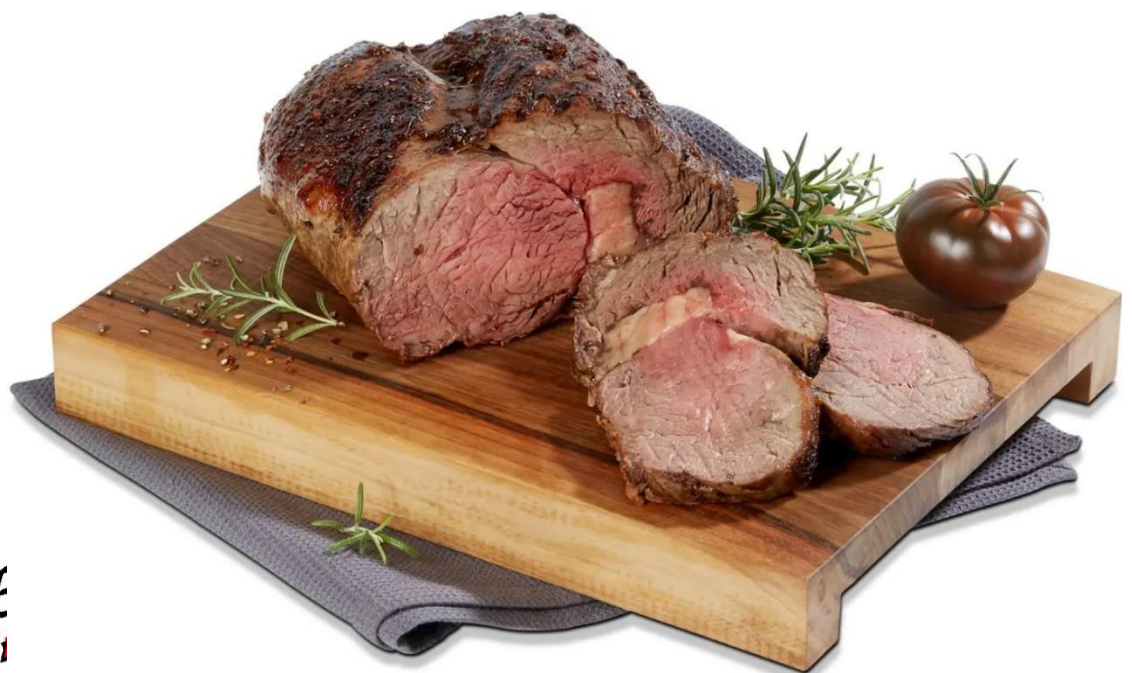
Nous ne proposons plus de service de livraison. Marchandise et matériel à retirer directement auprès de notre boucherie.

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



BOUCHERIE
yerly.ch