

Boucherie Chez Clément
Clément Nunez
Grand-Rue 33
1618 Châtel-st-Denis
Tél + Fax 021 948 74 04

LES APERITIFS

Plateau de viande froide : viande froide et séchée, terrine, divers fromages

Plateau de viande froide : viande froide et séchée, terrine, divers fromages (en plat principal)

Pain surprise

Plateau de fromages

Plateau de Dips avec sauce

Possibilité de présentation sur planche en bois pour vos occasions spéciales, dès 15 personnes.

LES ENTREES

Terrine au choix : campagnarde, poivre ou duo, salade champêtre

Terrine de canard à l'orange, salade verte

Feuilleté de champignons

Feuilleté aux poireaux

Cocktail de crevettes

Festival de salades

Chiffonnade de saumon fumé (Norvège) Toast (beurre, oignon, citron)

Consommé au porto et croûtons

Consommé aux légumes ou aux champignons

LES MENUS PRINCIPAUX

Roastbeef - Gratin de pommes de terre, tomates provençales - Sauce forestière

Rôti de bœuf braisé - Pommes vapeur ou nouilles, petits pois, carottes - Sauce brune

Rôti de veau, longe, gratin de pommes de terre - Ratatouille - Sauce aux chanterelles

Tendrons de veau au citron - Nouilles, jardinière de légumes - Sauce aux citrons

Roulade de veau à la Florentine - Risotto, tomates provençales - Sauce aux bolets

Rôti de veau cou - Nouilles, carottes à l'échalote - Sauce citron

Rôti de porc vigneron - Gratin de pommes de terre, épinards ou ratatouille - Sauce aux bolets

Filet mignon de porc - Riz, fagots de haricots - Sauce aux morilles

Rôti de porc - Gratin de pommes de terre, jardinière de légumes - Sauce aux pruneaux

Jambon de campagne fumé à la borne, saucisson - Gratin de pommes de terre ou salade de pommes de terre, haricots chauds ou en salade

Lapin à la provençale ou moutarde - Nouilles, ratatouille

Gigot d'agneau - Riz, haricots, Sauce brune

Chinoise de dinde, bœuf, cheval - Riz, bouillon et champignons - 4 sortes de salades au choix
Sauces (nature, curry, ail, cocktail)

Bourguignonne, 3 viandes - Graisse de coco, Ebly ou riz - 4 sortes de salades au choix
Sauces (nature, curry, ail, cocktail)

Bressane, 3 viandes - Graisse de coco, Ebly ou riz - 4 sortes de salades au choix
Sauces (nature, curry, ail, cocktail)

LES MENUS DE SAISONS

Choucroute garnie - Jambon, lard salé, lard fumé, saucisson, vienne Pommes de terre vapeur

Civet de chevreuil - Spätzlis, choux rouges, choux de bruxelles - Pêches aux airelles

Bouilli de bœuf (viande maigre) - Risotto, légumes du jardin (Bouillon sur demande)

MENUS A LA “BONNE FRANQUETTE”

Spaghettis bolognaise - Salade mêlée

Lasagnes - Salades de saison

Tomates farcies - Ebly, salade verte

Saucisse à rôtir Sauce aux oignons - Nouilles, petits pois

Emincé de volaille, Sauce au curry - Riz, salade verte

Emincé de porc campagnard - Nouilles ou riz, tomates provençales

Poulet rôti - Riz, salade de carotte

LES DOUCEURS

Mousse au chocolat

Crème vanille

Crème chocolat

Salade de fruits

Glace vanille artisanale (Glace de la ferme) - Petits fruits chauds

Glace artisanale (Glace de la ferme) multi choix selon saison

Vacherin glacé (Glace de la ferme)

Tiramisu

Tarte aux fruits au choix

Tourte forêt noire

Mousse aux fruits aux choix

Meringues, 2 pièces, crème double

Renseignements et conditions de livraison:

Minimum 10 personnes.

Réservation du menu et confirmation du nombre de personnes ,
10 jours avant

Le matériel mit à disposition doit être rendu propre. Fr. 50.–
seront facturés, si ce n'est pas le cas.

Tout matériel rendu endommagé peut occasionner des frais.

Du pain peut être commandé en plus du menu. Selon le prix du jour.

Prix par personne, en box et sans service.

Paiement comptant, Postfinance et Maestro. à la livraison.

Sous réserve de modifications de prix.