

Boucher-Charcutier-Traiteur



Liste de prix Traiteur

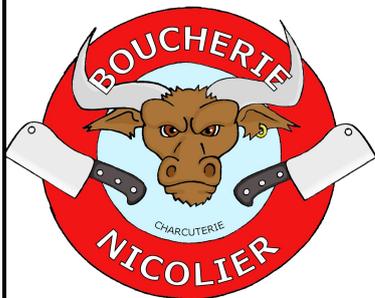
Kévin Nicolier

Boucherie Nicolier Sàrl

Rue du Simplon 3

1530 Payerne

026/660.61.87



Boucherie Nicolier sàrl

1530 Payerne

☎ 026/660/61/87
📞 079/433/31/23

Entrées froides

Terrine aux morilles

6.50.-/ par personne

Terrine au poivre verts

5.50.-/ par personne

Terrine de gibier (en saison)

6.50.-/ par personne

pâté à l'armagnac

5.50.-/ par personne

pâté de veau

6.50.-/ par personne

pâté au porto

5.00.-/ par personne

Mousse de saumon

8.00.-/ par personne

Duo de tartare de bœuf et saumon *

* beurre en portions, 4 toasts (à réchauffer)

10.50.-/ par personne

Toutes nos entrées sont accompagnées d'un bouquet de salade verte

Plats froid (style buffet)

Rôti de porc, roastbeef, jambon, viande séchée, jambon cru

Pâté en croûte, saucisse, saumon fumé, est pleins de bonnes choses !

15.-/par personne

Avec nos entrées, nous vous proposons une petite **garniture** de salade !

Salades :

2 sortes de salades avec votre menu

3.5-/ en plus par personne

3 sortes de salades

4.5-/ en plus par personne

Nos différentes salades : doucette, verte, carottes, céleri, maïs, tomate mozzarella, choux rouge, riz, haricots, pommes de terre.

Nos sauces à salades : sauces French, Italiennes,



Boucherie Nicolier sàrl

1530 Payerne

☎ 026/660/61/87
📠 079/433/31/23

Viande de porc

Rôti de porc Forestier
Gratin dauphinois maison
Carottes et haricots aux lardons
Dans le cou : 16.00.- par personnes
Dans le filet : 19.00.- par personne
Filet mignon : 21.80.- par personne

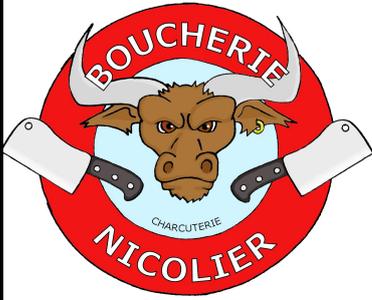
Filet mignon de porc en croûte maison
Haricots verts, carotte et tomate provençale
Sauce aux champignons maison
23.- par personne

Saucisse à rôtir de porc maison
Sauce aux oignons
Roestis ou purée de pomme de terre
14.- par personne

Filet de porc
Sauce moutarde
Gratin dauphinois maison et légumes
19.- par personne

Filet mignon aux morilles
Fagot d'haricots, tomate provençale et bâtonnets de
Carottes
Gratin dauphinois maison
27.- par personne

Jambon à l'os, lard, saucisson
Pomme de terre vapeur
Choux et carottes
18.5- par personne



Boucherie Nicolier sàrl

1530 Payerne

☎ 026/660/61/87
☎ 079/433/31/23

Jambon à l'os
Gratin dauphinois maison
Fagots d'haricot
17.- par personne

Jambon à l'os en croûte
Salade d'haricots
Salade de pomme de terre
16.50.- par personne

Choucroute garnie
Choucroute, pomme de terre nature
Lard de jambon fumé, lard fumé, saucisson maison et wienerli
15.50.- par personne

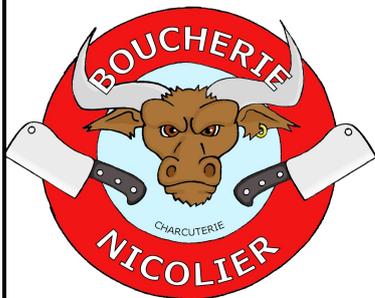
Viande de Veau

Blanquette de veau
Sauce blanquette
Riz
Bâtonnet de carotte
15.- par personne

Rôti de veau dans l'épaule
Sauce forestière
Gratin dauphinois maison
Fagots d'haricots
22.- par personne

Emincé de veau à la crème
Roestis
Jardinière de légumes
Fagots d'haricot
18.50.- par personne

Rôti de Filet de veau basse température
Sauce moutarde à l'ancienne
Gratin dauphinois ou pomme de terre romarin
Jardinière de légumes
30.80.- par personne



Boucherie Nicolier sàrl

1530 Payerne

☎ 026/660/61/87
📠 079/433/31/23

Viande de bœuf

Roastbeef de bœuf chaud
Gratin dauphinois maison
Tomates provençales et carotte
Sauce aux champignons
24.- par personne
+ 3.- pour sauce aux morilles

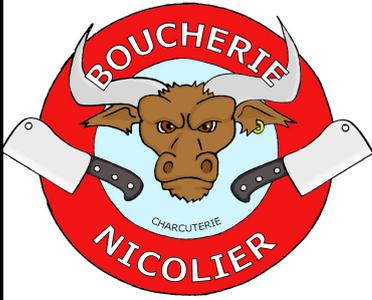
Roastbeef de bœuf froid
Pomme de terre au romarin
Sauce tartare maison
21.50.- par personne

Rôti de bœuf sauce brune
Gratin dauphinois maison
Haricots aux oignons
Tomates provençales
19.- par personne

Tartare de bœuf coupé au couteau
Pain toast
Salade verte
Beurre
Pour 200gr de viande : 14.- par personne
Pour 250gr de viande : 16.50.- par personne
Pour 300gr de viande : 19.00.- par personne

Bœuf Bourguignon
Sauce au vin rouge
Riz
Fagots d'haricots
14.5.- par personne

Lasagne maison
Salade verte
13.- par personne



Boucherie Nicolier sàrl

1530 Payerne

☎ 026/660/61/87
📠 079/433/31/23

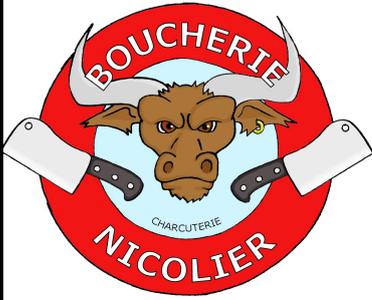
Spaghetti bolognaise
Salade verte
11.- par personne

Hachi Parmentier
Salade verte
13.- par personne

Tomate farcie
Purée de pomme de terre
11.- par personne

Emincé de bœuf
Sauce stroganoff
Riz
Choux fleur
17.50.- par personne

Filet Wellington
Sauce aux morilles
Tomate provençale et fagots d'haricots
36.- par personne



Boucherie Nicolier sàrl

1530 Payerne

☎ 026/660/61/87
📠 079/433/31/23

Viande de Volaille

Rôti de dinde
Sauce moutarde maison
Riz
17.- par personne

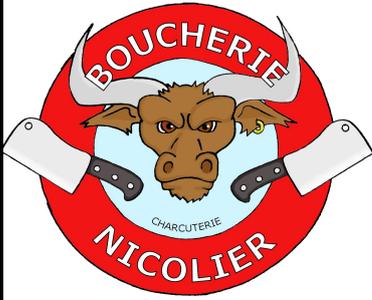
Emincé de volaille
Sauce au curry
Riz
Légumes
16.- par personne

Poulet rôti (½)
Salade de pomme de terre (250gr)par personne
14.- par personne

Informations : tous nos menus sont livrés dans des bacs chauffants, préalablement réglé à la température idéale.

Quelques conseils : pour assurer un service irréprochable, nous vous recommandons de chauffer vos assiettes !

N'oubliez pas le pain ! car ce dernier n'est pas compris dans nos propositions.



Boucherie Nicolier sàrl

1530 Payerne

☎ 026/660/61/87

☎ 079/433/31/23

Viande de Gibier (en saison)

Civet de chevreuil
Spätzli
Choux de Bruxelles ou choux rouge
Garniture sucrée
18.- par personne

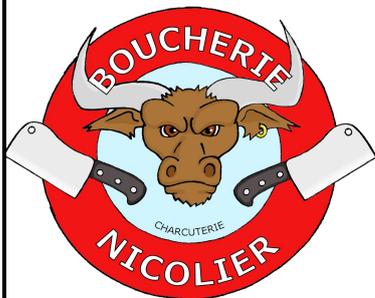
Civet de cerf
Spätzli
Choux de Bruxelles ou choux rouge
Garniture sucrée
16.50.- par personne

Émincé de chevreuil forestier
Sauce au champignon
Spätzli
Choux de Bruxelles et marron glacé
22.50.- par personne

Émincé de cerf
Sauce au champignon
Spätzli
Choux de Bruxelles et marron glacé
21.- par personne

Rôti de cerf
Sauce forestière
Spätzli
Choux de Bruxelles ou choux rouge
Garniture sucrée
20.50.- par personne

Entrecôte de cerf
Sauce Grand-Veneur
Spätzli
Choux de Bruxelles et choux rouge
Garniture sucrée
27.- par personne



Boucherie Nicolier sàrl

1530 Payerne

☎ 026/660/61/87

☎ 079/433/31/23

Fondues à la viande

Les prix comprennent la viande en quantité, les sauces à choix, les réchauds avec brûleurs, les caquelons (1 pour 4 personnes), les fourchettes ainsi que le bouillon ou huile, toutes les combinaisons de viande sont possibles
Sauce à choix : Tartare, Ail et Calypso.

Fondue bourguignonne



		<u>Bœuf</u>	<u>Bœuf/Cheval</u>	<u>Bf/Ch/Poulet</u>
200gr	frs	20.80	frs 20.00	frs 17.80
250gr	frs	24.10	frs 23.10	frs 21.40
300gr	frs	27.40	frs 26.20	frs 24.40

Bressane



		<u>Poulet ou Dinde</u>		<u>Poulet/Dinde/ Canard/Lapin</u>
200gr	frs	16.40	frs	17.60
250gr	frs	18.60	frs	20.00
300gr	frs	20.80	frs	22.60

Charbonnade ou chinoise fraîche

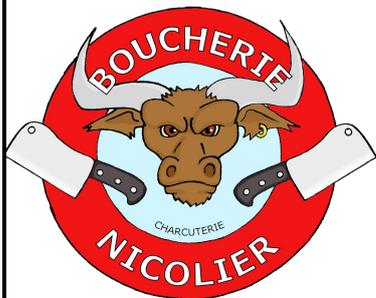


		<u>Bœuf</u>	<u>Bœuf/Cheval</u>	<u>Bf/Ch/Poulet</u>
200gr	frs	20.80	frs 20.00	frs 17.80
250 gr	frs	24.10	frs 23.10	frs 21.40
300gr	frs	27.40	frs 26.20	frs 24.40

Chinoise Vigneronne



		<u>Bœuf</u>	<u>Bœuf/Cheval</u>	<u>Bf/Ch/Poulet</u>
200gr	frs	20.80	frs 20.00	frs 17.80
250gr	frs	24.10	frs 23.10	frs 21.40
300gr	frs	27.40	frs 26.20	frs 24.40



Boucherie Nicolier sàrl

1530 Payerne

☎ 026/660/61/87
📠 079/433/31/23

Fondue Valaisanne (viande de bœuf de la région épicés aux herbes et marinée au vin rouge)



Bœuf/valaisan	Bœuf/Cheval/valaisan	Bf/Ch/Poulet/valaisan
200gr frs 21.80	frs 21.-	frs 18.80
250gr frs 25.10	frs 24.10	frs 22.40
300gr frs 28.40	frs 27.20	frs 25.40

Notre Spécialité ! fondue valaisanne peut-être coupé :

- En Bourguignonne (cube)
- En Vigneronne (Frite, bâtonnet)
- Japonaise, Fraîche (en lamelle)

Viande sur commande : Zèbre, Kangourou, Autruche, Wapiti, Bison, Cerf, Chevreuil, sanglier, Veau et divers poissons.

Brochette party

Nos propositions de viandes (bœuf, cheval, poulet, dinde, porc, (agneau sur demande), diverses chipolatas, merguez et lard fumé).

Proposition de viande exotique, prix sur demande ! (Kangourou, zèbre, lama, crocodile, rennes, bison, wapiti.

Propositions de légumes (poivrons 3 couleurs, courgettes, tomates cherry, oignon, maïs, pommes, ananas).(4 à choix)

Divers sortent de marinades pour chaque type de viandes.

Chaque personne prépare sa brochette et va la cuire sur le grill qui sera mis à disposition.

Proposition pour mangeur normal 200 gr de viande + légumes.

13.50.-/ par personne

Proposition pour bon mangeur 250 gr de viande + légumes.

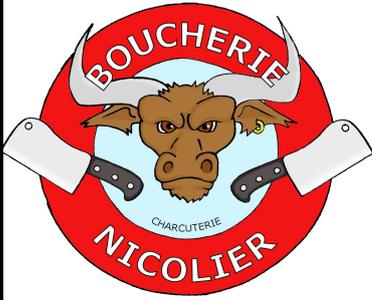
14.50.-/ par personne

Proposition pour gros mangeur 300 de viande + légumes.

15.50.-/ par personne

Matériel :

Nous mettons gratuitement (contre **une caution**) les grills à charbon ou à gaz, plancha, broches et autocuiseurs et autres. En supplément, les frais de nettoyage du matériel.



Boucherie Nicolier sàrl

1530 Payerne

☎ 026/660/61/87
📱 079/433/31/23

Conditions générales

Nombres de personnes : **15 personnes au minimum** ! car en dessous il nous est difficile de fournir des prestations (traiteur).

Pour les sociétés ou événements prix forfaitaire !!!

Prix :

Tous nos prix sont indiqués TVA non comprise ! Si le repas est pris directement à la boucherie ou seulement livré par nos soins, le taux de TVA applicable est de **2,6%**.

Livraison :

La livraison n'est pas comprise dans le prix des menus, elle sera facturée à raison de 4.-/ km (temps + véhicule) par trajet simple course.

Important :

Nous ne faisons pas de service, pas de personnel à disposition, ni de vente de boisson. La vaisselle ainsi que les ustensiles ne sont pas comprises

Nos horaires :

Nos prestations sont assurées du lundi au samedi jusqu'à 19h et dimanche 12H.