

Perusset

le plaisir authentique

Boucher Traiteur





le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Nouveauté

Entrecôte sauce Café de Paris
Service en poêlon pour 4 convives
Pomme grenailles et légumes de saison

Fr. 35.- par convive

Coin de Bœuf sauce Café de Paris
Service en poêlon pour 4 convives
Pomme grenailles et légumes de saison

Fr. 29.- par convive

**Uniquement disponible avec personnel et cuisine et de service.
Matériel inclus : réchauds et poêlons.**

Tradition

Fondue Chinoise coupée au couteau

Bœuf, cheval, poulet
Assortiment de salades - carottes, céleri et verte
3 sortes de sauces mayonnaises à choix :
Curry, ail et persil, cocktail, barbecue et poivre de Cayenne
Bouillon de légumes
Riz

Fr. 30.- par convive, trois sauces mayonnaises comprises (4 sauces : +1.- et 5 sauces : +1.50)

Fondue Chinoise Baulméranne coupée au couteau

Baulméranne de bœuf
« Chinoise de bœuf marinée dans un mélange d'herbes aromatiques et d'épices »
Chinoise de bœuf, cheval, poulet
Assortiment de salades - carottes, céleri et verte
3 sortes de sauces mayonnaises à choix :
Curry, ail et persil, cocktail, barbecue et poivre de Cayenne
Bouillon de légumes
Riz

Fr. 33.- par convive, trois sauces mayonnaises comprises (4 sauces : +1.- et 5 sauces : +1.50)

**Nous vous mettons à disposition le matériel dont vous avez besoin pour les fondues :
réchauds, caquelons, fourchettes à viande et alcool à brûler**



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Bourguignonne Géante

Boeuf, cheval

Assortiment de salades - carottes, céleri et verte

3 sortes de sauces mayonnaises à choix :

Curry, ail et persil, cocktail, barbecue et poivre de Cayenne

Graisse de coco

Riz ou gratin

Fr. 36.- par convive, trois sauces mayonnaises comprises (4 sauces : +1.- et 5 sauces : +1.50)

Nous vous mettons à disposition le matériel dont vous avez besoin pour la bourguignonne géante : chaudrons, trépieds, gaz et pics géants.

Buffets de grillades

Le petit BBQ

Mini brochette de bœuf marinée au poivre

Mini brochette de poulet à l'orientale

Travers de porc marinade maison

Merguez maison

Chipolata nature et chipolata lardée

*

Buffet de salades

Salade de carottes, salade de céleri, salade verte

Salade de lentilles, Coleslaw (salade de chou blanc)

Gratin dauphinois

Fr. 35.50 par convive

Menu disponible avec ou sans personnel :

Menu avec personnel : cuisine et service, personnel au grill et au buffet

Menu sans personnel : dressage des grillades sur planche en bois, grill et gaz mis à disposition et self grillade par les convives.



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Le grand BBQ

Mini brochette de bœuf marinée au poivre

Mini brochette de poulet à l'orientale

Côtelette d'agneau à l'ail

Travers de porc marinade maison

Mini brochette de gambas à l'ail

Merguez maison

Chipolata nature et chipolata lardée

*

Légumes grillés

Aubergines et courgettes marinées à l'ail et demi-tomate grillée

Baked potatoes et crème acidulée

Fr. 41.- par convive

Menu disponible avec ou sans personnel :

Menu avec personnel : cuisine et service, personnel au grill et au buffet

Menu sans personnel : dressage des grillades sur planche en bois, grill et gaz mis à disposition et self grillade par les convives.

Le BBQ américain

Baby Back Ribs

Mini burger de bœuf

Mini hot-dog et sa garniture

Wings de poulet

*

Coleslaw (salade de chou blanc)

Mini maïs grillé

Baked potatoes et crème acidulée

Fr. 39.50 par convive

Uniquement disponible avec personnel et cuisine et de service.

Matériel inclus : grills, gaz etc.



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Entrées froides

Salade mêlée	Fr. 5.-
Salade campagnarde, noix, lardons, croûtons, œuf dur	Fr. 6.50
Verrine de jambon cru et melon	Fr. 7.50
Pâté en croûte tradition	Fr. 7.-
Terrine de campagne maison	Fr. 7.-
Terrine de mousse au poivre vert	Fr. 7.-
Terrine de sanglier maison (en saison)	Fr. 7.50

Les terrines peuvent être servies sur assiette ou sur planchette à partager à table

Potages

Crème de courge	Fr. 5.-
Gaspacho	Fr. 5.-
Crème d'asperges vertes	Fr. 6.-

Entrées chaudes

Feuilleté forestière	Fr. 9.-
Feuilleté de saucisson vaudois et crème de moutarde à l'ancienne	Fr. 7.50
Feuilleté de saucisse aux choux et coulis de poireaux	Fr. 7.-
Feuilleté aux morilles	prix du marché
Mini vol-au-vent maison	Fr. 6.-

Poissons

Filet de bondelle fumée et sa garniture	Fr. 11.-
Salade de gambas et papaye	Fr. 12.-
Poke de thon rouge à l'asiatique	Fr. 14.-

Buffet de salades en entrée

Salade de carottes	
Salade de céleri	
Salade verte	
Salade de lentilles	
Salade de fenouil	
Salade de carotte rouge ou tomates selon la saison	Fr. 9.50



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Nos suggestions de buffets froids

Buffet des Rochettes

Jambon fumé de campagne

Jambon cru

Salami, viande séchée, mortadelle

Pastrami, lardpéro

Terrine de campagne maison

Pâté en croûte

Saumon fumé, filet de bondelle fumée

Gambas à l'ail, curry et cocktail

Salades de carottes, céleri, verte, lentilles et la dernière selon la saison

Fr. 19.50

entrée

Fr. 33.-

plat principal

Buffet des Aiguilles

Boutefas vaudois

Jambon fumé de campagne, jambon cru

Salami, viande séchée, mortadelle

Pastrami, lardpéro

Terrine de campagne maison, pâté en croûte

Roastbeef

Saumon fumé, filet de bondelle fumée

Gambas à l'ail, curry et cocktail

Salades de carottes, céleri et verte

Salades de lentilles et la dernière selon la saison

Fr. 21.-

entrée

Fr. 37.-

plat principal

Possibilité d'ajouter un choix de fromages aux buffets

Gruyère AOP, reblochon et tomme de vaudoise

Vacherin mont d'or en saison

En sus du prix du buffet

Fr. 5.-

entrée

En sus du prix du buffet

Fr. 6.-

plat principal



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Nos Plats Principaux

Le Porc

Jambon de campagne	Fr. 17.-
Filet de porc	Fr. 26.-
Filet mignon de porc	Fr. 29.-
Grenadin de porc	Fr. 25.50
Cou de porc, sans sauce	Fr. 19.-
Cou de porc, avec sauce à choix	Fr. 23.50
Emincé de porc à la provençale	Fr. 17.50
Emincé de porc aux champignons de Paris	Fr. 18.-

Le Veau

Filet mignon de veau	Fr. 39.-
Filet de veau	Fr. 34.-

Le Bœuf

Rôti de bœuf	Fr. 25.-
Emincé de bœuf aux champignons	Fr. 19.50
Sauté de bœuf aux trois poivres	Fr. 19.50
Sauté de bœuf chasseur - oignons et lardons	Fr. 19.50
Roastbeef cuisson lente	Fr. 32.-
Filet de bœuf cuisson lente	Fr. 43.-

La Volaille

Emincé de volaille au curry	Fr. 17.-
Suprême de pintade	Fr. 26.-
Fondant de poulet aux cèpes	Fr. 23.50

Spécialités du boucher et spécialités vaudoises

Saucisse à rôtir de porc	Fr. 19.-
Fricandeaux de bœuf	Fr. 19.-
Langue de bœuf sauce câpres	Fr. 19.-
Saucisse aux choux IGP	Fr. 19.-
Choucroute garnie	Fr. 25.-

Nos Suggestions d'accompagnements

Sauce et garniture incluses dans les prix de vente

Les Garnitures

Gratin dauphinois – pomme mousseline - pommes grenailles - riz
Des légumes frais accompagnent tous nos mets

Les Sauces

Forestière - dijonnaise – provençale - pinot noir
Chasseur – suprême - aux trois poivres – sauce Café de Paris
Sauce morilles (selon prix du marché)



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Nos suggestions d'Entremets

Le Fromage

Assortiment de fromages, noix et raisin (Gruyère AOP de Vaulion, tomme vaudoise, cabochon)	Fr. 5.50
Plateau de fromages, fruits et noix (Assortiment de fromages sur planche)	Fr. 7.50
Planchette de fromages sur table, noix et raisin (Gruyère AOP de Vaulion, tomme vaudoise, cabochon)	Fr. 7.50
En saison : Vacherin Mont-d'or A partager entre convives sur table	Fr. 5.50

Nos suggestions de Desserts

Crèmes glacées et Sorbets de la Ferme

Verrine 1 ou 2 arômes	Fr. 5.-
Vacherin glacé 2 arômes	Fr. 9.50

Possibilité de confectionner les vacherins glacés en pièce montée

Arômes des crèmes glacées

Vanille de Madagascar, mocca, chocolat
Caramel, caramel au beurre salé, pistache
Noisette, rhum-raisins, meringue, spéculoos

Arômes de sorbet

Fraise, cassis, abricot, citron jaune
Framboise, myrtilles, mandarine, poire
Fruits de la passion, mangue, fruits des bois

Les Mousses

Verrine de mousse 2 arômes	Fr. 6.-
Pièce montée	Fr. 11.-

Arômes des mousses

Chocolat au lait, chocolat noir, vanille
Citron, framboise, passion, mangue
Tonka, café, fruits-des-bois, poire (insert)



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Les pièces sur assiette

Millefeuilles	Fr. 5.-
Pièce framboise fruits rouges	Fr. 5.50
Le trois-chocolats	Fr. 6.-
Tartelette raisinée	Fr. 5.-
Pièce citron meringuée	Fr. 5.50
Saint-Honoré	Fr. 5.50

Sur demande nous pouvons confectionner le dessert de votre choix

Buffet de Desserts

Trois-chocolats – mousse framboise – pièce citron – tarte raisinée
Forêt noire – saint-honoré – flambé framboise

Eté

Fraisier – framboisier – forêt rouge

Hiver

Tourte aux vermicelles – mandarine-poire – murano chocolat exotique

Fr. 16.- par convive

Cafés – thés et infusions

Café machine La Semeuse avec crème et sucre

Choix de thés et d'infusions

Fr. 3.- pièce

Mignardises

3pc par convive avec le café (3.- la pièce)

Mini tartelette

Citron – chocolat – fruits – pistache – praliné – café

Fr. 9.- par convive (choix de 3 pièces)



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Conditions

Conditions traiteur

Minimum 30 convives.

Le pain est compris dans nos propositions de menu.

La TVA est comprise dans nos prix.

Aucune vaisselle ou verrerie n'est comprise dans nos prix.

Boissons non comprises.

Aucun droit de bouchon ne sera facturé.

Une offre traiteur devient caduque 30 jours après son émission sans confirmation de votre part, et la date de l'évènement sera à nouveau considérée comme libre.

Les offres non signées n'ont aucune validité.

Le nombre définitif de convives est à annoncer au minimum 10 jours avant la manifestation.

Annulation : l'annulation d'un service traiteur confirmé, qui interviendrait moins d'une semaine avant la date de la manifestation, entraînera une facturation de 40% du prix du menu commandé.

Provenance des viandes et poissons

Toute notre sélection de viande vient de Suisse sauf :

La pintade de France, la mortadelle d'Italie et le cheval du Paraguay ou d'Argentine.

Le saumon vient d'Ecosse et les gambas du Vietnam.

Service en salle et cuisine

Le personnel de service en salle et de cuisine n'est pas compris dans les prix.

Nous pouvons vous mettre à disposition le personnel de salle dont vous avez besoin :

Fr. 35.- l'heure, TVA comprise

Horaire de nuit à partir de minuit

Fr. 45.- l'heure, TVA comprise

Le nombre de personnes nécessaires au service en salle est imposé par le traiteur selon le nombre de convives et le menu choisi.

Le personnel de cuisine est facturé avec un forfait par convive de Fr. 5.- TVA incluse

Nous proposons nos menus en livraison (sans personnel) ou avec personnel (cuisine et service)

Livraison

Nous vous livrons sans frais dans la région avec plaisir.

À partir de 40km, nous facturons 1.50/km.



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Facturation

Prix par convive – TVA incluse (2.6% en livraison et 8.1% en service)

Facturation des portions enfants : 0 à 5 ans gratuit
 6 à 12 ans moitié prix
 dès 13 ans prix plein

Les enfants doivent être annoncés en même temps que le nombre de convives.

Des arrhes peuvent être demandées selon l'ampleur ou la nature du banquet.

La facture sera transmise par mail la semaine suivant la manifestation.

Paiement à 10 jours.

La facture sera établie selon le nombre de convives annoncés, ou adaptée en cas de dépassement.

Matériel en prêt ou loué

Le matériel est à rendre propre et en état la semaine suivant la manifestation, sous réserve de facturation.