

Perusset

le plaisir authentique

Boucher Traiteur



Menu 2022



BOUCHERIE PERUSSET SA

Chemin des Ducats 2 · 1350 Orbe · T 024 459 14 02 · boucherieperusset.ch · info@boucherieperusset.ch

TVA CHE-106 284 894



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Fondue Chinoise coupée au couteau

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

Fr. 29.- par convive, trois sauces mayonnaise comprises. (4 sauces : +1.- et 5 sauces : +1.50)

Fondue Chinoise Baulméranne coupée au couteau

Baulméranne « 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 sauce mayonnaise à choix :
Curry, ail et persil, cocktail, barbecue et poivre de Cayenne
Bouillon de légumes
Riz

Fr. 32.- par convive, trois sauces mayonnaise comprises. (4 sauces : +1.- et 5 sauces : +1.50)

Fondue Chinoise Fermière

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

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

Bourguignonne Géante

Boeuf, cheval
Assortiment de salades - carottes, céleri et verte
3 sortes de sauce mayonnaise à choix :
Curry, ail et persil, cocktail, barbecue et poivre de Cayenne
Graisse de coco
Riz ou gratin

Fr. 35.- par convive, trois sauces mayonnaise comprises. (4 sauces : +1.- et 5 sauces : +1.50)

Nous vous mettons à disposition le matériel dont vous avez besoin pour toutes les fondues : réchauds, caquelons, fourchettes à viande, chaudrons, trépieds, gaz et pics géants.

BOUCHERIE PERUSSET SA

Chemin des Ducats 2 · 1350 Orbe · T 024 459 14 02 · boucherieperusset.ch · info@boucherieperusset.ch

TVA CHE-106 284 894



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Entrées froides

Salade mêlée	Fr. 4.50
Verrine de jambon cru et melon	Fr. 7.50
Pâté en croûte tradition	Fr. 6.50
Terrine de campagne maison	Fr. 6.-
Terrine de chevreuil maison (en saison)	Fr. 7.-
Terrine de sanglier maison (en saison)	Fr. 7.-
Saladine de chanterelles	Fr. 9.50
Terrine de foie gras de canard* maison	Fr. 18.-

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

Potages

Crème de courge	Fr. 5.-
Gaspacho	Fr. 5.-
Soupe de légumes	Fr. 4.50

Entrées chaudes

Feuilleté au poireau-jambon	Fr. 7.-
Feuilleté à la forestière	Fr. 9.-
Feuilleté au poireau-saumon	Fr. 9.-
Feuilleté de saucisson vaudois et coulis de poireau	Fr. 7.50
Feuilleté de saucisse aux choux et coulis de poireau	Fr. 7.-
Feuilleté aux morilles	prix du marché
Mini tarte tiède aux poireaux	Fr. 6.50

Poissons

Filet de bondelle fumé	Fr. 10.50
Cœur de saumon fumé à l'aneth et son mesclun	Fr. 12.-

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. 8.50

BOUCHERIE PERUSSET SA

Chemin des Ducats 2 · 1350 Orbe · T 024 459 14 02 · boucherieperusset.ch · info@boucherieperusset.ch

TVA CHE-106 284 894



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Nos suggestions de buffets froids

Buffet des Rochettes

Jambon fumé de campagne
Jambon cru
Salami, viande séchée, mortadelle
Bresaola, lardpéro
Terrine de campagne maison
Pâté en croûte
Saumon fumé, filet de bondelle fumé
Mini-brochettes de gambas à l'ail, curry et cocktail
Salades de carottes, céleri, verte, lentilles et la dernière selon la saison

Fr. 17.50 entrée
Fr. 32.- plat principal

Buffet des Aiguilles

Boutefas vaudois
Pastrami maison
Jambon fumé de campagne, jambon cru
Salami, viande séchée, mortadelle
Bresaola, lardpéro
Terrine de campagne maison, pâté en croûte
Roastbeef, carré de porc
Saumon fumé, filet de bondelle fumé
Mini-brochettes de gambas à l'ail, curry et cocktail
Salades de carottes, céleri et verte
Salades de lentilles et la dernière selon la saison

Fr. 19.50 entrée
Fr. 36.- plat principal

Buffet des Rapilles

Jambon cru
Jambon fumé de campagne
Salami, viande séchée, bœuf fumé, lardpéro.
Terrine de morilles, pâté en croûte
Pastrami maison
Roastbeef, carré de porc
Saumon fumé, filet de bondelle fumé
Mini-brochettes de gambas à l'ail, curry et cocktail
Gruyère, reblochon et tomme de Baulmes
Salades de carottes, céleri, verte, lentilles et les deux dernières selon la saison

Fr. 26.50 entrée
Fr. 48.- plat principal

BOUCHERIE PERUSSET SA

Chemin des Ducats 2 · 1350 Orbe · T 024 459 14 02 · boucherieperusset.ch · info@boucherieperusset.ch

TVA CHE-106 284 894



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Nos suggestions de 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. 34.50 par convive

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

Aubergine et courgette marinées à l'ail et demi-tomate grillée
Baked potatoes et crème acidulée

Fr. 39.50 par convive

Nous pouvons vous proposer vos buffets froids ou grillades sur mesure.

BOUCHERIE PERUSSET SA

Chemin des Ducats 2 · 1350 Orbe · T 024 459 14 02 · boucherieperusset.ch · info@boucherieperusset.ch

TVA CHE-106 284 894



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Nos Plats Principaux

Le Porc

Jambon de campagne	Fr. 16.-
Carré de porc	Fr. 25.-
Filet mignon de porc	Fr. 28.-
Grenadin de porc	Fr. 23.50
Cou de porc, sans sauce	Fr. 17.50
Cou de porc, avec sauce à choix	Fr. 21.50
Emincé de porc à la provençale	Fr. 15.50
Emincé de porc aux champignons de Paris	Fr. 17.-

Le Veau

Filet mignon de veau	Fr. 38.-
Filet de veau	Fr. 33.-
Emincé de veau zurichois	Fr. 25.-

Le Boeuf

Rôti de bœuf	Fr. 24.-
Emincé de bœuf aux champignons	Fr. 18.50
Sauté de bœuf aux trois poivres	Fr. 17.50
Sauté de bœuf chasseur - oignons et lardons	Fr. 18.50
Roastbeef cuisson lente	Fr. 31.-
Filet de bœuf cuisson lente	Fr. 42.-

La Volaille

Emincé de volaille au curry	Fr. 15.50
Suprême de pintade	Fr. 25.50
Fondant de poulet aux cèpes	Fr. 22.50

Spécialités du boucher et spécialités vaudoises

Atriaux et/ou saucisse à rôtir de porc	Fr. 18.-
Fricandeaux de bœuf	Fr. 18.-
Langue de bœuf sauce câpres	Fr. 17.50
Saucisse aux choux IGP	Fr. 18.50
Choucroute garnie	Fr. 26.-

Nos Suggestions d'accompagnements

Sauce et garniture incluses dans les prix de vente

Les Garnitures

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

Les Sauces

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

BOUCHERIE PERUSSET SA

Chemin des Ducats 2 · 1350 Orbe · T 024 459 14 02 · boucherieperusset.ch · info@boucherieperusset.ch

TVA CHE-106 284 894



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Nos suggestions d'Entremets

Le Fromage

Assortiment de fromages (Gruyère de Baulmes, tomme vaudoise, reblochon de Baulmes)	Fr. 5.-
Plateau de fromages (Assortiment de fromages sur planche)	Fr. 6.-
Planchette de fromages sur table (Gruyère de Baulmes, tomme vaudoise, reblochon de Baulmes)	Fr. 7.50
En saison : Vacherin Mont-d'or de Baulmes A partager entre convives sur table	Fr. 6.-

Nos suggestions de Desserts

Glaces et Sorbets de la Ferme

Verrine 1 ou 2 arômes	Fr. 4.50
Vacherin glacé 2 arômes	Fr. 7.-

Possibilité de confectionner les vacherins glacés en pièce montée.

Arômes de glace

Vanille de Madagascar, chocolat, café
Chocolat-café, framboise, caramel
Noisette, meringue, noix

Arômes de sorbet

Chocolat, fraise, cassis
Café, fraise-framboise, mûre
Rhubarbe-fraise, rhubarbe

Les Mousses

Verrine de mousse 2 arômes	Fr. 5.-
Tourte de mousse fruits ou chocolat 2 arômes	Fr. 9.-

Possibilité de confectionner les tourtes de mousse en pièce montée.

Arômes des mousses

Chocolat blanc, chocolat au lait, chocolat noir
Citron, framboise, passion, fraise
Truffé poire, fruits-des-bois, mangue, kiwi

BOUCHERIE PERUSSET SA

Chemin des Ducats 2 · 1350 Orbe · T 024 459 14 02 · boucherieperusset.ch · info@boucherieperusset.ch

TVA CHE-106 284 894



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Les pièces sur assiette

Millefeuilles	Fr. 4.50
Forêt-Noire	Fr. 4.50
Le trois chocolat	Fr. 5.50
Tartelette raisinée	Fr. 5.50
Pièce citron	Fr. 5.50

Sur demande nous pouvons confectionner le dessert de votre choix.

Buffet de Desserts

Truffé chocolat rhum – mousse framboise
Velour fraise - mousse cassis-mûres – fraise-citron vert – finger citron
Mousse trois chocolats – savarin au thé vert - flambé – tarte à la raisinée
Choco citron - forêt noire – saint-honoré

Selon la saison
Fraisier – tourte aux vermicelles

Fr. 14.- par convive

Cafés – thés et infusions

Café soluble Raygil avec crème et sucre	
Choix de thés et d'infusions	Fr. 2.- pièce
Café machine La Semeuse avec crème et sucre	
Choix de thés et d'infusions	Fr. 2.50 pièce

N'hésitez pas à nous demander une offre pour votre manifestation

BOUCHERIE PERUSSET SA

Chemin des Ducats 2 · 1350 Orbe · T 024 459 14 02 · boucherieperusset.ch · info@boucherieperusset.ch

TVA CHE-106 284 894



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Conditions

Conditions traiteur

Minimum 20 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 :

Les cailles et la pintade de France, la mortadelle d'Italie et le cheval du Canada 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 service dont vous avez besoin :

Fr. 32.- l'heure TVA comprise

Horaire de nuit à partir de minuit

Fr. 36.- l'heure TVA comprise

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

Le personnel de cuisine est facturé avec un forfait par convive de Fr. 4.50 TVA inclus

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.

A partir de 50km nous vous facturons 1.- par km

BOUCHERIE PERUSSET SA

Chemin des Ducats 2 · 1350 Orbe · T 024 459 14 02 · boucherieperusset.ch · info@boucherieperusset.ch

TVA CHE-106 284 894



le plaisir authentique

Boucher Traiteur

Facturation

Prix par convives – TVA incluse (2.5% en livraison et 7.7% en service)

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

La facture sera envoyée la semaine suivant la manifestation.

Paiement à 10 jours.

La facture sera établie selon le nombre de convives annoncé, 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.

BOUCHERIE PERUSSET SA

Chemin des Ducats 2 · 1350 Orbe · T 024 459 14 02 · boucherieperusset.ch · info@boucherieperusset.ch

TVA CHE-106 284 894