



Party Service

Plats froid

Saucisse sèche ; lard fumé à la voûte ; salami ; jambon cru ; viande séchée, jambon à l'os, pâté en croûte ; charcuterie ; terrines ; rosbif ; rôtis de porc et de dinde ; tête de moine ; coppa sauce tartare.

Antipastis

| | | |
|-------------------------------------|-----|-------------|
| Apéro sans fromage, sans antipasti. | Dès | 9.-/ pers. |
| Apéro avec fromage | Dès | 11.-/ pers. |
| Apéro avec fromage et antipastis | Dès | 13.-/ pers. |
| Pain | Dès | 1.-/ pers. |

Entrées froides

| | | |
|--------------------------------------|-----|------|
| Buffet de salades : | | |
| Au choix, 5-6 sortes avec garnitures | Frs | 5.50 |
| Servi sur assiette | Frs | 6.50 |
| Pâté en croûte garni | Frs | 6.50 |
| Terrine "poivre et morilles" | Frs | 7.50 |
| Saumon, truite fumé garnie | Frs | 7.50 |
| Tartare de saumon garni | Frs | 7.00 |
| Cocktail de crevettes | Frs | 5.00 |

Menus

| | | | |
|---|---|-----|-------------------------------------|
| 1 | Jambon en croûte – gratin – 3 salades – pain | Frs | 16.-/pers. |
| 2 | Rôti de porc sauce bolets – gratin – salade verte – pain | Frs | 16.-/pers. |
| 3 | Steak de porc en croûte – 4 sortes salades | Frs | 15.-/pers. |
| 4 | Filet mignon de porc sauce morilles – nouilles- légumes | Frs | 25.-/pers. |
| 5 | Emincé de poulet au curry – riz – fruits – salade verte | Frs | 14.-/pers. |
| 6 | Lasagnes (400gr) – salade verte – pain | Frs | 10.-/pers. |
| 7 | Cochon de lait farci à la broche, buffet de salades (4 sortes) | Frs | 28.-/pers. (Dès 20 pers.) |
| 8 | Grill Party (assortiments de viandes), buffet de salades (4 sortes), chips et sauces | | Prix selon choix de viande |

Prix par personne, TVA excl.

Fondues

| | | | |
|---|--|-----|------------|
| 1 | Chinoise – 3 sortes de viandes – sauce maison 3 sortes salades – mixed pickels – bouillon chaud – chips | Frs | 23.-/pers. |
| 2 | Campagnarde – poulet, dinde pannée – sauce maison 3 sortes salades – mixed pickels – chips | Frs | 21.-/pers. |
| 3 | Bourguignonne – bœuf et cheval – sauces et salades de votre choix – riz, fruits – mixed pickels – chips | Frs | 25.-/pers. |
| 4 | Bourguignonne "Chasse" – cerf, chevreuil, wapiti et sanglier sauces et salades de votre choix – riz ou chips – fruits – mixed pickels | Frs | 25.-/pers. |
| 5 | Charolaise – viande de bœuf cuite au bouillon sauces et salades de votre choix – riz – mixed pickles – chips | Frs | 20.-/pers. |

Accompagnement pour fondue :

| | | |
|----------|-----|-----------|
| - Gratin | Frs | 3.-/pers. |
|----------|-----|-----------|

Matériel

Les caquelons, réchauds et fourchettes sont mis à disposition gratuitement

La pâte pour les réchauds, et la graisse de coco seront facturés séparément selon utilisation

Sauces

Ail – cocktail – tartare – curry – anchois

Salades

Verte – carottes – céleri – tomates – chou – maïs – racines rouges – haricots – riz – concombre

Fromages

Plateau classique

Pâte dure – mi-dure – molle

5 à 6 sortes avec garnitures

Frs 5.50/pers.

Plateau gourmet

Pâte dure – mi-dure – molle – roquefort – chèvre

8 à 10 sortes avec garnitures

Frs 8..00/pers.

Desserts maison

| | | |
|------------------------------------|-----|-------------|
| Mille-feuille | Frs | 2.80/pers. |
| Mousse au chocolat et fruits frais | Frs | 5.50/pers. |
| Tiramisu | Frs | 4.00 /pers. |
| Salade de fruits frais | Frs | 4.50/pers. |
| Plateau de fruits frais | Frs | 3.50/pers. |

Tenons encore à vous préciser que

- les compositions de tous les menus sont variables, selon vos envies
- pour les fondues, caquelons et fourchettes sont à votre disposition
- le matériel doit être rendu propre, sinon le nettoyage sera facturé selon la quantité
- il vous est possible de louer la vaisselle
 - couteaux – fourchettes – verres à vin – assiettes

Service complet

Rendu propre : Frs 2.00

Rendu usagé : Frs 4.00

Une liste de prix est à disposition pour les boissons (vin, minérales, bières, champagne, etc.)

Toutes les bouteilles non ouvertes sont reprises.

Une machine à café est également disponible (café, thé, crème, sucre)

Pour toutes vos questions, n'hésitez pas, la Boucherie Schnegg est à votre entière disposition.

Boucherie Schnegg

Rue Centrale 16

2738 Court

Tel.: +41 32 497 90 06

Natel.: +41 79 831 26 66

nicolasschnegg@hotmail.com

www.boucherieschnegg.ch

Merci de votre attention et à très bientôt

Prix par personne, TVA excl.