

PLACE SAINT-MARTIN 9 - 1260 NYON +41 22 361 20 96 GILLES.PRADERVAND@GMAIL.COM

WWW.BOUCHERIEPRADERVAND.CH

# Sommaire







03

### Les entrées

Des entrées froides et chaudes pour tous les goûts.

06

#### Les menus

Fondues chinoise, bourguignonne, charbonnade avec entrées et desserts.

04

#### Les mets chauds

Viandes, accompagnements et sauces maison.

08

#### Les buffets

Découvrez nos propositions de buffets chauds et froids.

 $\mathbf{04}$ 

### Les accompagnements

Nous vous proposons différents accompagnements pour vos mets.

05

### Fromages et desserts

Une touche salée ou sucrée pour terminer votre repas en beauté.



# Les entrées

Vol au vent maison	CHF 9
Feuilleté aux champignons	CHF 13
Filet de truite fumé sauce raifort	CHF 12
Vitello tonato	CHF 14
Cocktail de crevettes	CHF 12
Mousse de thon garnie	CHF 9
Terrine de campagne garnie	CHF 9
Pâté en croute garni	CHF 10
Assiette de crudités	CHF 8
Jambon cru / melon (en saison)	CHF 13
Jambon cru / asperges (en saison)	CHF 14
Saladine de filets de canard	CHF 13
Salade paysanne	CHF 12







# Les mets chauds

### **Les viandes**

#### Jambon à l'os maison CHF 9.-CHF 14.-Gigot d'agneau CHF 14.-Suprême de pintade Suprême de poulet CHF 11.-Emincé de volaille au curry CHF 10.-Roastbeef CHF 22.-Ragoût de bœuf CHF 10.-CHF 10.-Rôti de bœuf braisé Emincé de bœuf Stroganoff CHF 12.-Rôti de porc CHF 9.-Emincé de porc aux champignons CHF 10.-CHF 24.-Filet mignon de porc aux champignons Filet mignon de porc aux morilles CHF 29.-Veau braisé épaule CHF 16.-Faux-filet de veau CHF 26.-Ragoût de veau aux champignons CHF 16.-Emincé de veau aux chanterelles CHF 24.-CHF 18.-Choucroute garnie (en saison) Saucisse aux choux et CHF 16.papet vaudois (en saison) Saucisse à rôtir sauce à l'oignon CHF 13.-

## Les sauces maison

Vin rouge	CHF	4
Champignons	CHF	5
Morilles	CHF	9
Moutarde	CHF	4
Miel & romarin (pour la volaille)	CHF	4
Sauce au thym	CHF	4

### Les accompagnements

Gratin dauphinois	CHF 5
Gratin de pâtes / Pommes mousseline / Rösti	CHF 4
Riz / Pâtes	CHF 3
Légumes du marché / Haricots aux lardons	CHF 4
Fagots de haricots / Ratatouille maison	CHF 5
Buffet de salade dès 20 personnes (4 sortes)	CHF 8
Pain	CHF 2



# Fromages et desserts

Assiette de fromage (3 sortes)	CHF 5
Plateau de fromage (5 sortes)	CHF 7
Mille-feuille	CHF 8
Forêt noire	CHF 8
Tarte aux fruits	CHF 6
Mousse au chocolat	CHF 8
Mousse fruits de la passion	CHF 8
Mousse framboise	CHF 8
Pana cotta et son coulis	CHF 7
Salade de fruits	CHF 7







# Les menus

# **Menu Chinoise**

Assiette de crudités ou Terrine garnie

\*\*\*

Fondue Chinoise (300 g de bœuf par personne)

Sauce calypso

Sauce tartare

Sauce curry

Sauce aïoli

Cornichons et oignons

Chips

Pain

\*\*\*

Mousse à choix

CHF 50.- par personne

Caquelons, réchauds et fourchettes fournis.

## **Menu Bourguignonne**

Assiette de crudités ou Terrine garnie

\*\*\*

Fondue Bourguignonne (300 g de bœuf par personne)

Sauce calypso

Sauce tartare

Sauce curry

Sauce aïoli

Cornichons et oignons

Chips

Pain

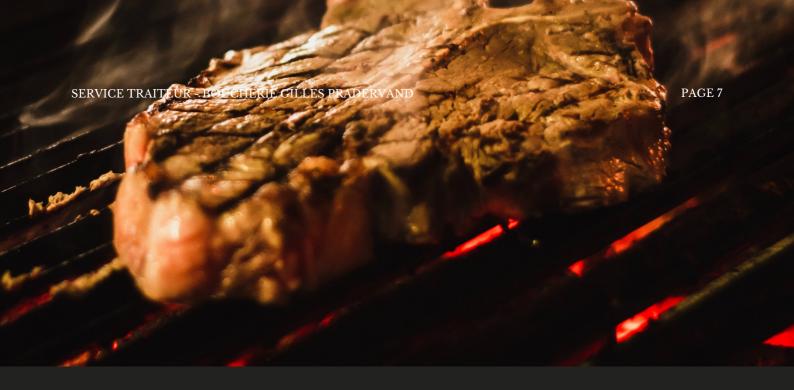
\*\*\*

Mousse à choix

CHF 52.- par personne

Caquelons, réchauds et fourchettes fournis.





# Les menus (suite)

## **Menu Charbonnade**

Buffet de salades (4 sortes)

\*\*\*

300 g de viande soit :

Porc, bœuf, poulet, cheval, chipo de veau, tranche de lard

Sauce calypso

Sauce tartare

Sauce curry

Sauce aïoli

Chips

Pain

\*\*\*

Mousse à choix ou Panna Cotta

CHF 48.-

Réchauds et plaques fournis.



# **Buffet Royal**

Roastbeef
Trio de terrines
Vitello tonato
Mousse de foie de volaille
Cocktail de crevettes
Saumon en bellevue
Filet de truite fumée sauce raifort
Terrine de légumes

\*\*\*

5 sortes de salades Pain paysan

\*\*\*

Plateau de fromages (5 sortes)

\*\*\*

Mousse à choix ou Salade de fruit ou Panna Cotta

\*\*\*

CHF 52.- par personne (minimum 30 personnes)







# Les buffets (suite)

## **Buffet chaud & froid**

Trio de terrines Saumon fumé Mousse de foie de volaille Terrine de légumes Roastbeef

\*\*\*

4 sortes de salades

Pain

\*\*\*

Rôti de porc Gigot d'agneau Gratin dauphinois Légumes du marché

\*\*\*

Plateau de fromages (5 sortes)

\*\*\*

Pana Cotta et son coulis

ou

Mousse à choix

CHF 52.- par personne (minimum 30 personnes)

### **Buffet campagnard**

Jambon de campagne Saucisson Vaudois Rôti de porc Cuisses de poulet rôties Mousse de foie de volaille Trio de terrine

\*\*\*

3 sortes de salades Pain \*\*\*

Dessert à choix

CHF 38.- par personne (minimum 30 personnes)



## **Informations diverses**

Apéritifs dinatoires : prix sur demande. Le service traiteur est fermé le midi en semaine.

\*\*\*

Tous les prix indiqués ci-dessus s'entendent hors TVA.

## **Contact**

Boucherie Gilles Pradervand
Place Saint-Martin 9 - 1260 Nyon
+41 22 361 20 96
gilles.pradervand@gmail.com
www.boucheriepradervand.ch

