



Menu traiteur

BOUCHERIE GILLES PRADERVAND

Entrées
Mets chauds
Desserts

Menus
Buffets

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

Sommaire

03



04



05



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.

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.-
Gigot d'agneau	CHF 14.-
Suprême de pintade	CHF 14.-
Suprême de poulet	CHF 11.-
Emincé de volaille au curry	CHF 10.-
Roastbeef	CHF 22.-
Ragoût de bœuf	CHF 10.-
Rôti de bœuf braisé	CHF 10.-
Emincé de bœuf Stroganoff	CHF 12.-
Rôti de porc	CHF 9.-
Emincé de porc aux champignons	CHF 10.-
Filet mignon de porc aux champignons	CHF 24.-
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.-
Choucroute garnie (en saison)	CHF 18.-
Saucisse aux choux et papet vaudois (en saison)	CHF 16.-
Saucisse à rôtir sauce à l'oignon	CHF 13.-
Lasagnes	CHF 14.-

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

