



Rue Ancien Comté 60
 1635 La Tour-de-Trême
 Tél. 026/912.70.96
 Fax 026/913.94.55
 Mobile 079/611.44.27

E-mail : office@boucherie-ruffieux.ch

Liste de Prix Traiteur 2008

Produits "maison" pour l'apéritif

Produits	Sortes	Prix
Pain papillon	120 délices	200.-/120 pces
Pain party 4 arômes	-	39.-/pce
Pain tortue party	-	90.-/pce
Pain décoré	-	40.-/pce
Pain grappe de raisin	30 boules	31.-/pce
Pain grappe de raisin	22 petites boules	16.-/pce
Mini-mosaïque	-	1.20/pce
Feuilleté salé	croissants jambon, triangles au fromage, bâtons aux anchois, demi-lunes au pavot	43.-/kg
Petits canapés	anchois, jambon, salami, crevettes, parfait	1.20/pce
Petits canapés	saumon	1.30/pce
Petites tranches de pâté campagnard	-	35.-/kg
Mini bouchées	fines herbes, saumon, cocktail de crevettes	1.-/pce
Mignardises	fruit, crème citron, vin cuit	1.10/pce
Flûtes au beurre	-	33.-/kg

Les Entrées

Produits	Sortes	Prix
Pâté en croûte "Maison"	céleri, carotte, tomate	8.-/pers.
Pâté en croûte "Maison" et Terrine	Pâté: céleri, tomate, carotte Terrine: poivre	9.-/pers.
Magret de canard fumé	sur lit de salade	9.-/pers.
Cocktail de crevettes	avec avocat et salade	9.-/pers.
Filet de truites fumés	sauce raifort, salade	9.-/pers.



Rue Ancien Comté 60
1635 La Tour-de-Trême
Tél. 026/912.70.96
Fax 026/913.94.55
Mobile 079/611.44.27

E-mail : office@boucherie-ruffieux.ch

Le Buffet Froid

Contenu	Prix Entrée	Prix Plat Principal
Un plat de viande séchée, de salami au poivre, de jambon cru		
Un plat de saumon fumé		
Un plat de truite farcie		
Un plat de pâté en croûte		
Un plat de terrine au poivre, de terrine aux champignons, de terrine de poisson		
Un plat de rosbief faux-filets		
Un plat de jambon à l'os		
Cocktails de crevettes		
Salade de carottes		
Salade de maïs		
Salade panachée		
Salade de tomates / mozzarella		
Un pain décoré		
Total	22.-/pers.	30.-/pers.

Menu avec Viande de Porc

Sorte de Viande	Sauces	Accompagnements	Légumes	Prix
Carré de porc	Sauce forestière ou autre	Gratin dauphinois	Deux ou trois légumes à choix	17.-/pers.
Cou de porc	Sauce aux bolets	Gratin dauphinois	Deux ou trois légumes à choix	17.-/pers.
Filets Mignons de porc	Sauce aux morilles	Gratin dauphinois ou nouille	Deux ou trois légumes à choix	22.-/pers.
Emincé de porc	Sauce aux Champignons	nouilles	Légumes ou salade panachée	13.-/pers.
Jambon à l'os	-	Gratin dauphinois	Haricots ou carottes	15.-/pers.
Jambon à l'os	-	Soupe aux choux	Pommes de terres, carotte, chou	17.-/pers.
Saucisse à rôtir	-	Purée ou nouilles	Epinards	12.-/pers.
Carré fumé, lard, saucisson, viennes	-	Choucroute	Pommes de terre	17.-/pers.



Rue Ancien Comté 60
1635 La Tour-de-Trême
Tél. 026/912.70.96
Fax 026/913.94.55
Mobile 079/611.44.27

E-mail : office@boucherie-ruffieux.ch

Menu avec Viande de Boeuf

Sorte de Viande	Sauces	Accompagnements	Légumes	Prix
Rôti de boeuf lardé	Sauce brune	Gratin dauphinois ou nouilles ou purée	Deux ou trois légumes à choix	19.-/pers.
Ragoût de boeuf	-	Nouilles ou purée	Carottes et choux de Bruxelles	13.-/pers.

Menu avec Viande de Veau

Sorte de Viande	Sauces	Accompagnements	Légumes	Prix
Longe de veau	Sauce aux chanterelles	Gratin dauphinois ou nouilles	Deux ou trois légumes à choix	23.-/pers.
Filets mignons de veau	Sauce aux morilles ou aux chanterelles	Gratin dauphinois ou nouilles	Deux ou trois légumes à choix	28.-/pers.
Emincé de veau	Sauce à la crème	Nouilles ou riz	Légumes ou salade	19.-/pers.

Menu Autres Viandes

Sorte de Viande	Sauces	Accompagnements	Légumes	Prix
Emincé de volaille	Sauce à la crème	Nouilles ou riz	Légumes ou salade	12.-/pers.
Gigot d'agneau à l'ail	-	Gratin dauphinois ou nouilles	Trois légumes	18.-/pers.

Fondues à la Viande avec prêt des réchauds

Sorte de Viande	Bouillon/Graisse	Sauces	Accompagnements	Poids Portion (en gramme)	Prix
Chinoise de boeuf ou cheval	Bouillon	Quatre sauces	Riz chaud et deux sortes de salade	200	19.-/port.
Chinoise de boeuf ou cheval	Bouillon	Quatre sauces	Riz chaud et deux sortes de salade	250	20.50/port.
Bourguignonne de boeuf ou cheval	Graisse de coco	Quatre sauces	Trois sortes de salade	200	20.-/port.
Chinoise de Boeuf ou Cheval	Graisse de coco	Quatre sauces	Trois sortes de salade	250	21.50/port.
Bressane de poulet, dinde, canard, lapin	Graisse de coco	Quatre sauces	Deux sortes de salade	200	20.-/port.
Bressane de poulet, dinde, canard, lapin	Graisse de coco	Quatre sauces	Deux sortes de salade	250	22.50/port.



Rue Ancien Comté 60
1635 La Tour-de-Trême
Tél. 026/912.70.96
Fax 026/913.94.55
Mobile 079/611.44.27

E-mail : office@boucherie-ruffieux.ch

Pièce Montée

Contenu	Sortes d'Arômes	Prix
Trois arômes de glace à choix	Vanille, Fraise, Mocca, Noisette, Chocolat, Framboise, Pistache, Citron, Baies des bois, Melon, Abricot, Pomme, Mandarine, Champagne et Banane.	7.-/port.

Desserts

Sorte de Desserts	Accompagnements	Prix
Glace vanille	Coulis de baies des bois	7.-/port.
Glace vanille	Framboises tièdes et crème	6.50/port.
Meringues	Crème double	6.50/port.
Salade de fruits frais	-	5.50/port.
Salade de fruits frais	Crème double	7.-/port.

Buffet Dessert

Contenu	Sortes d'Arômes	Prix
Mousse au chocolat blanc		
Mousse au chocolat brun		
Mini cygnes en pâte à chou		
Mini millefeuilles		
Mini meringues et crème double		
Deux arômes de glace à choix	Vanille, Fraise, Mocca, Noisette, Chocolat, Framboise, Pistache, Citron, Baies des bois, Melon, Abricot, Pomme, Mandarine, Champagne et Banane.	
Feuilletés aux fruits		
Forêt Noire		
Salade de fruits frais		
Crème double		
Total		13.-/pers.



Rue Ancien Comté 60
1635 La Tour-de-Trême
Tél. 026/912.70.96
Fax 026/913.94.55
Mobile 079/611.44.27

E-mail : office@boucherie-ruffieux.ch

Garanties et Conditions

Provenance de nos Viandes (Suisse, France, Brésil, Nouvelle-Zélande.)

Nous garantissons un test ESB prionics sur toute la viande de boeuf.

Nous garantissons également des produits frais de 1^{ère} qualités.

Non compris dans nos prix, vaisselle (service complet) 2.- par personne

Non compris dans nos prix, personnel pour le service 25.- à l'heure

Non compris dans nos prix, la TVA 7,6%

Prix net avec prise en charge du matériel à la boucherie

Livraison de plus de 20 km, supplément de 50.-

Paiement net à 10 jours

Paiement comptant, escompte de 5 %

Délai de commande : 10 jours.

Nous sommes à votre disposition pour de plus amples renseignements.