



## SERVICE TRAITEUR

*Pour vos fêtes de famille, repas  
d'entreprise, apéritifs ou  
manifestations diverses  
nous vous proposons des mets à  
l'emporter 7/7 jours*



## ENTRÉES FROIDES

**SALADE MÊLÉE** CHF 7.00 /pers.  
**TERRINE BRETONNE "MAISON"**

**FILET DE TRUITE FUMÉE SUR** CHF 8.00 /pers.  
**SALADINE**

**MAGRET DE CANARD FUMÉ** CHF 9.00 /pers.  
**DOUCETTE**

**DUO DE TARTARE** CHF 16.00/pers.  
**TERRE ET MER**  
AVEC SALADINE ET TOASTS

**SALADE DE PÊCHEUR** CHF 17.00/pers.  
SAUMON FUMÉ, CREVETTES AIL, ST-JACQUES

**DUO DE FOIE GRAS** CHF 21.00/pers.  
MI-CUIT ET FOIE GRAS GLACÉ, AVEC SALADINE

**BUFFET FROID** Prix à discuter  
selon vos désirs



## ENTRÉES CHAUDES

**FEUILLETÉ AUX MORILLES**  
AVEC SALADINE

CHF 13.00 /pers.

**FEUILLETÉ ET SON PANACHÉ  
DE POISSONS AU SAFRAN**  
AVEC SALADINE

CHF 15.00 /pers.

**FILET DE ROUGET**  
AU BEURRE BLANC ET SON DUO DE RIZ

CHF 17.00 /pers.

**BALLOTINE DE PINTADE**  
SON JUS ET SON RIZ VENERE

CHF 17.00 /pers.

**SUPRÊME ET CUISSSES DE  
CAILLE AU VINAIGRE DE  
FRAMBOISE**  
AVEC SALADINE

CHF 21.00 /pers.



## PLATS PRINCIPAUX

### BOEUF

*Emincé de boeuf forestier*

*Roasbeef chaud*

*Entrecôte double*

*Pavé de boeuf*

**CHF 12.00 /pers.**

**CHF 15.00 /pers.**

**CHF 22.00 /pers.**

**CHF 27.00 /pers.**

### VEAU

*Longe de veau*

*Filet de veau basse température*

*Mignon de veau*

**CHF 17.00 /pers.**

**CHF 27.00 /pers.**

**CHF 32.00 /pers.**

### VOLAILLE

*Emincé de poulet au curry*

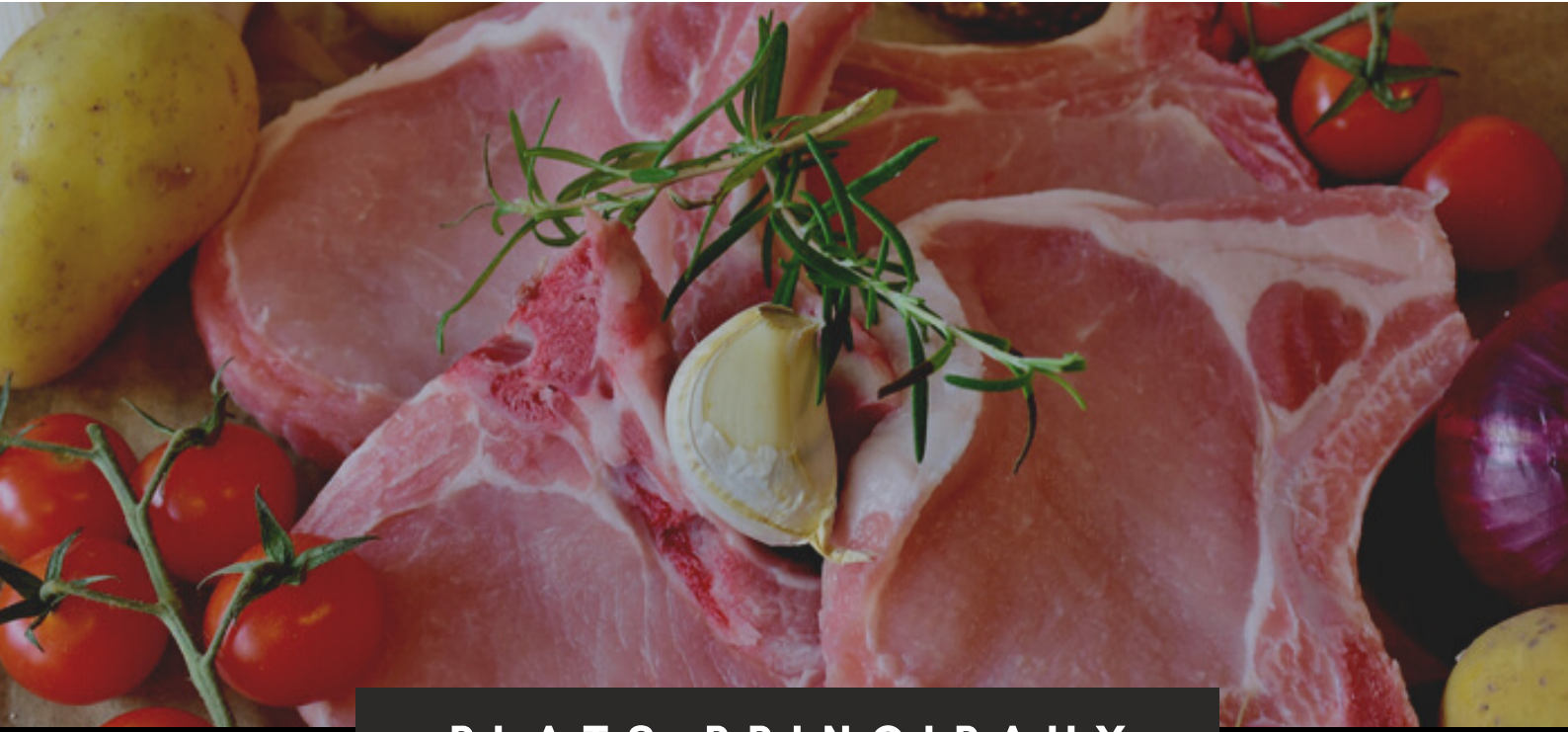
*Rôti de dinde*

*Suprême de pintade*

**CHF 8.00 /pers.**

**CHF 8.00 /pers.**

**CHF 14.00 /pers.**



## PLATS PRINCIPAUX

### PORC

*Jambon à l'os, lard et saucisson*

**CHF 8.00 /pers.**

*Rôti de porc au cou*

**CHF 9.00 /pers.**

*Rôti de porc épaule*

**CHF 9.00 /pers.**

*Filet de porc*

**CHF 11.00 /pers.**

*Jambon et lard au miel*

**CHF 11.00 /pers.**

*Filet mignon de porc*

**CHF 15.00 /pers.**

### DIVERS

*Sanglier à la broche (min. 30 personnes)*

**CHF 29.00 /pers.**

*Lasagne*

**CHF 10.00 /pers.**

### SAUCES

*Moutarde, Poivrade, Cognac, Poivre*

**CHF 3.00 /pers.**

*Champignons, Whisky*

**CHF 4.00 /pers.**

*Chanterelles*

**CHF 5.00 /pers.**

*Morilles*

**CHF 6.00 /pers.**



## PLATS PRINCIPAUX

### ACCOMPAGNEMENTS

<i>Choucroute (selon saison)</i>	<b>CHF 3.00 /pers.</b>
<i>Demi tomate provençale</i>	<b>CHF 1.20 /pce</b>
<i>Fagots d'haricots</i>	<b>CHF 1.50 /pce</b>
<i>Haricots</i>	<b>CHF 3.00 /pers.</b>
<i>Jardinière de légumes du potager</i>	<b>CHF 3.50 /pers.</b>
<i>Salade (3 sortes)</i>	<b>CHF 4.00 /pers.</b>
<i>Pomme de terre nature</i>	<b>CHF 3.00 /pers.</b>
<i>Pomme de terre rissolée</i>	<b>CHF 3.00 /pers.</b>
<i>Pomme en rose</i>	<b>CHF 6.00 /pce</b>
<i>Gratin</i>	<b>CHF 4.00 /pers.</b>
<i>Riz</i>	<b>CHF 3.00 /pers.</b>



## PAËLLA ROYALE

**PAËLLA À L'EMPORTER  
SANS MATÉRIEL**

**CHF 14.00 /pers.**

**PAËLLA À L'EMPORTER  
AVEC LE MATÉRIEL**

**CHF 17.00 /pers.**

**PAËLLA CUISINÉE À DOMICILE**

minimum 40 personnes

**CHF 26.00 /pers.**

**SANGRIA MAISON**

**CHF 15.00 /litre**

*Sur demande, nous pouvons volontiers préparer une  
paëlla sans fruit de mer*



## FONDUES

### FONDUE CHINOISE

*Viande de boeuf, poulet, cheval*

*Bouillon de boeuf / champignons chinois et légumes*

*4 sortes de sauces "maison"*

*250 gr par personne*

**CHF 16.00 /pers.**

### FONDUE BOURGUIGNONNE

*Viande de boeuf, cheval, poulet*

*4 sortes de sauces "maison"*

*250 gr par personne*

**CHF 17.50 /pers.**

### FONDUE BRESSANE

*Viande de poulet, dinde, lapin: pané*

*Viande de boeuf et cheval: non-pané*

*4 sortes de sauce "maison"*

**CHF 17.50 /pers.**

*Nous vous proposons pour accompagner nos différentes fondues: 3 sortes de salades*

**CHF 4.00 /pers.**

*Possibilité de louer un caquelon avec réchaud à gaz*

**CHF 6.00 /caquelon**





## DESSERTS

**SALADE DE FRUITS FRAIS**

**CHF 5.00 /pers.**

**MERINGUES ET CRÈME DOUBLE  
DE LA GRUYÈRE**

**CHF 5.00 /pers.**

**MOUSSE**

*Chocolat / framboise / fruit de la passion*

**CHF 6.00 /pers.**

**ARDOISE DE FROMAGES**

**CHF 7.00 /pers.**

**BUFFET DE FROMAGES**

**CHF 8.00 /pers.**

**BUFFET DE DESSERTS**

**Prix sur demande.**



## BOISSONS

### NON-ALCOOLISÉ, BIÈRES ET SPIRITUEUX

*Nous travaillons avec Boissons Corboz et vous proposons :*

- Livraison sur place assurée
- Remorque réfrigérée à disposition gratuitement
- Débarras des bouteilles vides inclus

*Conditions: Prix de la boisson + le droit de bouchon selon boisson*

### VINS

*Nous travaillons avec Morand Vins et vous proposons :*

- Dégustation possible
- Livraison sur place assurée
- Débarras des bouteilles vides inclus

*Conditions: Prix de la bouteille + CHF 25.00 pour le droit de bouchon*



## SERVICE ANNEXE

### PERSONNEL

<i>Chef de cuisine</i>	<i>CHF 45.--/heure</i>
<i>Personnel de cuisine</i>	<i>CHF 40.--/heure</i>
<i>Chef de rang</i>	<i>CHF 45.--/heure</i>
<i>Personnel de service</i>	<i>CHF 35.--/heure</i>



DÉCOUVREZ LA NOUVELLE

**GRANDE  
SALLE DES  
HALLES**



**RÉSERVATIONS:**  
[LESHALLESBULLE@HOTMAIL.COM](mailto:LESHALLESBULLE@HOTMAIL.COM)



**TRAITEUR:**  
[CHEZ.PURRO@HOTMAIL.COM](mailto:CHEZ.PURRO@HOTMAIL.COM)