



# 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



## Party Service

### 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. <b>(Dès 20 pers.)</b>
8	Grill Party (assortiments de viandes), buffet de salades (4 sortes), chips et sauces		Prix selon choix de viande



# Party Service

## Fondues

1	Chinoise – 3 sortes de viandes – sauce maison 3 sortes salades – mixed pickels – bouillon chaud – chips	Frs	23.-/pers.
2	Campagnarde – poulet, dinde panée – 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 – choux – maïs – racines rouges – haricots – riz – concombre



# Party Service

## 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.



## **Party Service**

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](mailto:nicolasschnegg@hotmail.com)

[www.boucherieschnegg.ch](http://www.boucherieschnegg.ch)

Merci de votre attention et à très bientôt