

Boucherie-Charcuterie du Tilleul - Blaise Morier
Rte de Cossonay 24 - 1008 Prilly - 021 624 45 46

Boucherie-Charcuterie Du Tilleul

Service Traiteur

Table des matières

Buffet de grillades	3
Apéro	5
Menus chauds	6
Chasse	8
Salades	9
Assiettes froides	10
Repas de l'entrée au dessert	12
Fromages et pains	16
Desserts	17
Fondues de viandes	18
Buffets froids	20
Buffets froids et chauds	21
Location de vaisselle (jusqu'à 120 personnes)	24
Conditions générales	25

Cette liste de prix est valable seulement pour les services traiteurs, à partir de 20 personnes.

ATTENTION: pas de service traiteur le dimanche

Notre service traiteur "chaud" est valable seulement à partir de 20 personnes.

Pour un repas de moins de 20 personnes, nous vous proposons de venir chercher votre repas pendant les heures d'ouverture du magasin, et de le réchauffer sur place par vos propres moyens.

Buffet de grillades

Menu I

Viandes

- Filet de poulet
- Steak de boeuf
- Côtelette d'agneau
- Tranche de porc (Viandes déjà assaisonnée)
- Chipolatas de veau nature et lardée
- Merguez

Buffet de salades

- Pommes de terre
- Carotte
- Tomate
- Mêlée
- Haricot

Accompagnements

- Moutarde
- Ketchup
- Petit ballon
- Chips

Frs 28.-- /personne livré avec grill en prêt sans le gaz

Pour Frs 38.-- /personne, nous nous chargeons des grillades et servons le repas en buffet.

Si le repas est livré seulement, le matériel doit être rendu propre. Dans le cas contraire nous facturerons le nettoyage du matériel. (Frs 100.- par grill + Frs 100.- pour les saladiers, plats services etc....)

Menu II

Viandes

- Brochette de poulet Satay et Tandori
- Entrecôte de boeuf aux herbes
- Côtelette d'agneau à l'ail
- Tranche de porc au paprika
- Chipolatas de veau nature et lardée
- Merguez

Buffet de salades

- Pomme de terre
- Tomate mozzarella et basilic
- Carotte
- Taboulé
- Mêlée
- Haricot aux lardons

Accompagnements

- Choix de sauce barbecue
- Petit ballon
- Chips

Frs 38.--/personne livré avec grill en prêt sans le gaz

Pour 48.--/par personne, nous nous chargeons des grillades et servons le repas en buffet.

Si le repas est livré seulement, le matériel doit être rendu propre. Dans le cas contraire nous facturerons le nettoyage du matériel. (Frs 100.- par grill + Frs 100.- pour les saladiers, plats services etc....)

Apéro

Minis bouchées assorties	Frs	2.50	pce
Pain surprise 5 couches / 30 sandwiches	Frs	60.--	pce
Mini croissant au jambon	Frs	1.--	pce
Mini rissole à la viande	Frs	1.--	pce
Plateau de fromage	Frs	4.--	pers.
Mini ramequin au fromage	Frs	1.--	pce
Plat de viande froide garni (apéro) (viande séchée, jambon cru, salami, charcuterie, fromage)	Frs	7.--	pers.
Plat de viande froide garnie (repas) (viande séchée, jambon cru, salami, charcuterie, lard sec, terrine, pâté, fromage)	Frs	12.--	pers.
Mini verrine assortie (tartare de boeuf, tomate basilic, melon jambon cru)	Frs	2.--	pce
Mini sandwich (jambon, salami, poulet, thon)	Frs	2.--	pce

Menus chauds

Choucroute garnie normale (de saison) (Choucroute, pommes de terre, lard fumé, wienerli, saucisson, jambon, moutarde)	Frs	15.--	pers.
Choucroute garnie royale (de saison) (Choucroute, pommes de terre, lard fumé, wienerli, saucisson, jambon, lard salé, jambonneau salé, carré fumé, moutarde)	Frs	20.--	pers.
Compote garnie (de saison) (Compote, lard salé, pommes de terre, saucisson, wienerli, jambon, jambonneau salé, moutarde)	Frs	15.--	pers.
Vol-au-Vent garni, riz, salade	Frs	15.--	pers.
Papet vaudois avec saucisse aux choux	Frs	15.--	pers.
Paella avec fruits de mer	Frs	22.--	pers.
Spaghetti bolognaise, salade verte	Frs	13.--	pers.
Lasagnes « maison », salade mêlée	Frs	15.--	pers.
Coq au vin, pommes de terre purée, salade	Frs	15.--	pers.
Rôti de porc sauce brune, pommes de terre purée, salade	Frs	15.--	pers.
Emincé de volaille sauce curry, riz, salade	Frs	12.--	pers.
Jambon au madère, riz, salade	Frs	12.--	pers.
Jambon à l'os, gratin dauphinois	Frs	15.--	pers.

Boucherie-Charcuterie du Tilleul - Blaise Morier

Rte de Cossonay 24 - 1008 Prilly - 021 624 45 46

Saucisse à rôtir de porc, sauce à l'oignon, pommes de terre purée, salade de carotte rouge	Frs	14.--	pers.
Filet mignon de porc, sauce champignons, gratin, jardinière de légumes	Frs	25.--	pers.
Carré de porc, sauce moutarde, gratin, fagot de haricots	Frs	20.--	pers.
Emincé de poulet façon Stroganov, riz, salade	Frs	15.--	pers.
Emincé de boeuf sauce champignons, riz, salade	Frs	16.--	pers.
Boeuf Bourguignon, pommes de terre purée, salade	Frs	15.--	pers.

Chasse (De saison)

Civet de chevreuil	Frs	18.--	pers.
Civet de cerf	Frs	15.--	pers.
Emincé de chevreuil, sauce champignons	Frs	20.--	pers.
Emincé de cerf	Frs	18.--	pers.

Accompagnements chasse

Spätzeli, petit choux, marron glacé, choux rouge, poire au vin rouge, pomme Mirza	Frs	10.--	pers.
--	-----	-------	-------

Salades

Carotte	Frs	2.--	pers.
Céleri	Frs	2.--	pers.
Tomate	Frs	2.20	pers.
Tomate basilic	Frs	2.80	pers.
Mêlée	Frs	1.50	pers.
Haricot	Frs	1.80	pers.
Riz au thon	Frs	4.--	pers.
Pâte au jambon	Frs	3.50	pers.
Maïs et poivrons	Frs	1.50	pers.
Taboulé à la menthe	Frs	3.--	pers.
Rampon aux lardons et croûtons	Frs	3.--	pers.
Russe	Frs	2.--	pers.
Pommes de terre	Frs	2.--	pers.

Assiettes froides

Jambon de campagne - Pâté en croûte

Mousse au thon - Rôti de veau

Fromage - Beurre

Salades : céleri - tomate - carotte

Pain	Frs	20.--	pers.
------	-----	-------	-------

Terrine - Rosbif

Boutefas cuit - truite fumée

Fromage - Beurre

Salades : maïs - carotte - riz

Pain	Frs	18.--	pers.
------	-----	-------	-------

Terrine - Rosbif

Rôti de veau - mousse saumon

Fromage - Beurre

Salades: carotte - céleri - mêlée

Pain	Frs	18.--	pers.
------	-----	-------	-------

Jambon de campagne - Terrine Rosbif - Truite fumée

Boutefas cuit

Fromage - Beurre

Salades : tomate - mêlée - carotte

Pain	Frs	18.--	pers.
------	-----	-------	-------

Boucherie-Charcuterie du Tilleul - Blaise Morier

Rte de Cossonay 24 - 1008 Prilly - 021 624 45 46

Pâté en croûte - Mousse au thon

Rosbif - Jambon persillé

Fromage - Beurre

Salades : carotte - céleri - mûlée

Pain	Frs	16.--	pers.
------	-----	-------	-------

Jambon de campagne - pâté en croûte

Mousse au thon - Rôti de veau

Beurre

Salades : céleri - tomate - haricot

Pain	Frs	15.--	pers.
------	-----	-------	-------

Repas de l'entrée au dessert

Pâté en croûte
Salade

Coq au vin
Pommes de terre purée
Carottes

Orange au Grand Marnier et Glace

Pain	Frs	30.--	pers.
------	-----	-------	-------

Pâté campagnard garni
Salade

Jambon à l'os
Gratin
Haricot

Mousse chocolat

Pain	Frs	28.--	pers.
------	-----	-------	-------

Salade

Suprême de poulet sauce moutarde
Riz
Jardinière de légumes

Banane au citron vert avec glace

Pain	Frs	33.--	pers.
------	-----	-------	-------

Boucherie-Charcuterie du Tilleul - Blaise Morier

Rte de Cossonay 24 - 1008 Prilly - 021 624 45 46

Filet de truite fumé sauce ciboulette

Salade

Filet mignon de porc

Gratin

Tomate provençale

Assiette de fromage

Pain

Frs 35.-- pers.

Terrine morilles

Salade

Filet de porc sauce moutarde

Gratin à la crème

Jardinière de légumes poêlés

Assiette de fromage

Pain

Frs 30.-- pers.

Salade mêlée

Boeuf bourguignon

Pommes de terre purée

Fagot de Haricot

Salade de fruit frais

Pain

Frs 28.-- pers.

Boucherie-Charcuterie du Tilleul - Blaise Morier

Rte de Cossonay 24 - 1008 Prilly - 021 624 45 46

Salade mêlée

Emincé de boeuf

Riz

Ratatouille

Mousse au chocolat

Pain	Frs	28.--	pers.
------	-----	-------	-------

Salade Mêlée

Emincé de veau sauce champignons

Riz

Tomate au four

Mousse passion

Pain	Frs	30.--	pers.
------	-----	-------	-------

Salade mêlée

Jambon au madère

Riz

Jardinière de légumes

Mousse à la framboise

Pain	Frs	29.--	pers.
------	-----	-------	-------

Boucherie-Charcuterie du Tilleul - Blaise Morier

Rte de Cossonay 24 - 1008 Prilly - 021 624 45 46

Terrine de campagne

Salade

Emincé de boeuf sauce champignons

Pommes de terre purée

Petit pois et carottes

Salade de fruits frais

Pain

Frs 28.-- pers.

Fromages et pains

Assiette de Fromages

Gruyère salé, délice de la Venoge, tommes nature et cumin, raisins rouge et blanc, noix, tomme aux truffes, fromage de chèvre

Frs 4.-- pers.

Pains

Mi-blanc

Frs -.50 pers.

Noix

Frs -.80 pers.

Grappe décoré

Frs 2.-- pers.

Gros ballon

Frs 1.20 pce

Ballon

Frs 1.-- pce

Desserts

Pièce montée glacée décorée pour mariage (parfums à choix) + décoration	Frs	10.--	pers.
Vacherin glacé Vanille-cassis - vanille-chocolat	Frs	4.--	pers.
Salade de fruits frais « maison »	Frs	7.--	pers.
Ananas au basilic frais	Frs	7.50	pers.
Mille-feuilles	Frs	7.--	pers.
Salades d'orange au grand Marnier	Frs	7.--	pers.
Mélange de mignardises sucrées	Frs	2.50	pce
Crème brûlée	Frs	6.--	pers.
Tiramisu	Frs	7.--	pers.

Mousses

1 chocolat ou 2 chocolats	Frs	7.--	pers.
Fruits rouges	Frs	7.--	pers.
Fruits exotiques	Frs	7.--	pers.
Thé-café	Frs	2.50	pers.

Fondues de viandes

Fondue bourguignonne

- Boeuf
- Volaille
- Cheval

Viande fraîche coupée sur plat (250 gr/pers)	Frs	15.--	pers.
--	-----	-------	-------

Fondue Chinoise

- Boeuf
- Volaille
- Cheval

Viande fraîche coupée sur plat (250 gr/pers)	Frs	15.--	pers.
--	-----	-------	-------

Fondue Bressane

- Poulet

Viande déjà panée avec : paprika - nature - curry - herbes

Viande fraîche coupée sur plat (250 gr/pers)	Frs	12.--	pers.
--	-----	-------	-------

Nos sauces « Maisons »

Curry - Cocktail - Tartare - ail	Frs	3.--	pers.
----------------------------------	-----	------	-------

Nous vous mettons à disposition : caquelons+réchaud+fourchettes, mais pas les pâtes combustibles.

Boucherie-Charcuterie du Tilleul - Blaise Morier

Rte de Cossonay 24 - 1008 Prilly - 021 624 45 46

Huile (par caquelon)	Frs	6.--	pce
----------------------	-----	------	-----

Bouillon (par caquelon)	Frs	4.--	pce
-------------------------	-----	------	-----

En cas de livraison seulement prière de rapporter le matériel (caquelon - réchaud - fourchette) nettoyé propre.

Le cas contraire il vous sera facturé Frs 3.-- de + par pers. pour le nettoyage.

Possibilité d'avoir des réchauds à gaz (par réchaud)	Frs	5.--	pce
--	-----	------	-----

Bonbonne de gaz pour remplir les réchauds	Frs	5.--	pce
---	-----	------	-----

Buffets froids

Cocktail de crevettes

Rosbif sauce tartare

Vittelo tonato

Saumon fumé

Melon et jambon cru

Festival de terrines

Salades : carotte - céleri - tomate - haricot - maïs aux poivrons - mêlée

Ballon de pain

plateau de fromages garni

Pain Frs 38.-- pers.

Cocktail de crevettes

Rosbif sauce tartare

Mousse au thon

Saumon fumé

Melon et jambon cru

Pâté en croûte au porto

Filet de truite fumée du vieux moulin de l'Isle sauce ciboulette

Festival de terrines

Salades : carotte - céleri - tomate - haricot - maïs aux poivrons - mêlée

Ballon de pain

Plateau de fromages garni

Pain Frs 40.-- pers.

Buffets froids et chauds

Buffet froid

Truite fumée sauce ciboulette
Cocktail de crevettes
Mousse au thon
Pâté en croute
Rosbif
Salades : Tomate - carotte - céleri - mûlée
Ballon de pain

Buffet chaud

Longe de Veau
Sauce champignons ou sauce Marsala
Gratin à la crème
Jardinière de légumes
Buffet de fromages Garni
Pain

Frs 48.-- pers.

Buffet froid

Melon et jambon cru
Truite fumée sauce ciboulette
Cocktail de crevettes
Festival de terrines
Salades : tomate - carotte - mûlée
Ballon de pain

Buffet Chaud

Filet mignon de porc, sauce champignons
Tagliatelles au beurre
Carotte baby et petits pois
Buffet de fromages Garni

Pain Frs 40.-- pers.

Buffet Froid

Rôti froid

Festival de terrines

Boutefas cuit

Saumon fumé

Salades : mûlée - carotte - céleri

Ballon de pain

Buffet Chaud

Emincé de veau sauce champignons

Riz

Petits pois et carottes

Buffet de fromages garni

Pain

Frs 38.-- pers

Buffet froid

Saumon fumé

Mousse au thon

Festival de terrines

Rosbif

Salades : carotte - céleri - mûlée

Ballon de pain

Buffet chaud

Suprême de pintade sauce moutarde

Gratin à la crème

Haricot vert

Buffet de fromages garni

Pain

Frs 38.-- pers.

Buffet Froid

Pâté en croûte

Melon et jambon cru

Festival de terrines

Truite fumée et sauce ciboulette

Salades : carotte - tomate - haricot

Ballon de pain

Buffet chaud

1/2 poulet rôti

Riz

Ratatouille

Buffet de fromages garni

Pain

Frs 38.-- pers

Buffet Froid

Truite fumée sauce ciboulette

Melon et jambon cru

Festival de terrines

Cocktail de crevettes

Salades : carotte - céleri - mûlée

Ballon de pain

Buffet chaud

Filet de porc

Sauce moutarde ou sauce champignons

Gratin à la crème

Fagot de haricot

Buffet de fromages garni

Pain

Frs 40.-- pers

Location de vaisselle (jusqu'à 120 personnes)

Prix de location (par pièce)

	Prix rendu propre	Prix rendu sale
Grande assiette	Frs -.15	Frs 1.--
Petite assiette	Frs -.15	Frs 1.--
Assiette creuse	Frs -.10	Frs 1.--
Couteau	Frs -.20	Frs 1.--
Fourchette	Frs -.20	Frs 1.--
Cuillère	Frs -.20	Frs 1.--
Petite cuillère	Frs -.20	Frs 1.--
Tasse	Frs 1.--	Frs 1.10
Sous-tasse	Frs 1.--	Frs 1.10
Verre à eau	Frs 1.--	Frs 1.40
Verre à blanc 1dl viticole	Frs 1.--	Frs 2.--
Verre à rouge 1dl viticole	Frs 1.--	Frs 2.--

A noter que lors d'un service traiteur complet avec service à table par notre personnel avec nettoyage des couverts inclus, un forfait de 5.-/pers. sera demandé indépendamment du nombre de pièce (couteau - fourchette - assiette - verre) pour la mise à disposition de notre vaisselle, s'il n'y en aurait pas sur place.

Conditions générales

Service complet

Frs 10.- de plus à ajouter au prix du menu choisi

Lorsque le repas est préparé (ou livré) puis servi par nos soins, nous servons le repas jusqu'au café et faisons la vaisselle jusqu'au dessert seulement et puis remettons la cuisine en ordre. Le personnel de cuisine est déjà compris dans le prix.
Nous ne faisons pas le service à la table le dimanche.

Livraison seulement

Pour un repas en dessous de Frs 500.- nous facturons Frs 50.-- de frais de livraison. En dessus, la livraison du repas est généralement gratuite, mais nous nous réservons le droit de demander une participation au frais de déplacement suivant les kilomètres à parcourir. Le retour du matériel, sauf arrangement préalable, doit se faire par le client.

Paieement

Le paiement se fait sur facture payable à 30 jours nets. Pour le montant de la facture nous prenons en compte seulement le nombre de personne commandée ainsi que le prix déjà établi lors de la commande finale, c'est à dire une semaine avant. Aucune déduction ne peut être fait lorsque par exemple des convives se seraient désistés au dernier moment.

Commande

Le nombre de personne, le menu définitif, l'heure, l'endroit, le prix, doit en général être discuté et confirmé une semaine avant.

La date, le type de service, le menu approximatif doit en général être discuté et confirmé un mois avant.

Nous vous rappelons que nos prix sont indicatifs, et peuvent varier suivant le cour du marché, le nombre de personne, le type de repas, etc...

La TVA est déjà comprise dans le prix.

Tout le matériel prêté doit être rendu propre. Si ce n'est pas le cas, nous facturons les frais de nettoyage Frs 100.-- / l'heure

Important

Voici quelques aides afin de vous guider dans votre choix de repas :

1. Si vous commandez de la glace, veuillez avoir un congélateur sur place.
2. Certains articles ne supportent pas l'autocuiseur par exemple, les pâtes, les pommes de terre duchesse, les croissants aux jambons chauds, ainsi que les ramequins au fromage.
3. Merci de nous retourner le matériel propre.
4. Après avoir terminé votre repas, laisser l'autocuiseur ouvert, et ne pas réchauffer les aliments qui ont séjourné dans l'autocuiseur.
5. En cas de service fait par nos soins, la solde du repas reste en notre possession.

Prilly, Février 2013