

BOUCHERIE ★ ÉPICERIE ★ TRAITEUR

ERARD

DEPUIS — 1985

**La boucherie & Epicerie Erard vous présente ses menus traiteurs
concocter par notre chef Glen et Margot.**

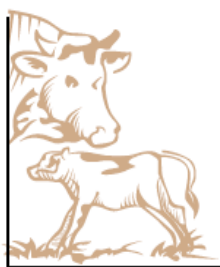
**Avec leur savoir-faire et notre viande de qualité et le plus possible de la
région. Vous pouvez choisir ce qu'il vous fait envie pour un minimum de 4
personnes et commandé 48h avant.**

**Tous nos prix sont par personne sauf indication contraire et nous restons
à disposition pour vos demandes spéciales.**


**Pensez à nous commander à l'avance pour avoir plus de choix et de
disponibilité.**


**Notre service ne comprend pas de livraison et de service sur place, nos
tarifs sont compris avec TVA 2.5%**


**Pour toute question vous pouvez passer à la boucherie ou par téléphone
au 024 495 27 36**




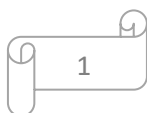
RÉSERVATIONS AU

 **+41 24 495 27 36**

 www.boucherie-erard.ch

 info@boucherie-erard.ch

 Avenue Centrale 45, 1885 Chesières



BOUCHERIE ★ ÉPICERIE ★ TRAITEUR

ERARD

DEPUIS — 1985

Entrée froide :

Salade verte	CHF 4.-
Salade mêlée	CHF 6.-
Salade piémontaise	CHF 6.-
Salade niçoise	CHF 6.-
Salade variée (Tomate, maïs, haricot, pomme de terre...)	CHF 3.- (la sorte)
Terrine de campagne	CHF 7.-
Terrine de gibier	CHF 7.-
Terrine au poivre vert, champignon,	CHF 8.-
Terrine aux morilles ou à la truffe	CHF 10.-
Tartare de saumon frais (120gr)	CHF 14.-
Tartare de bœuf 150gr	CHF 10.50.-
Carpaccio de bœuf 100gr de viande	CHF 12.-
Saumon fumé et gravlax (120gr)	CHF 16.-
Truite fumée au sapin (120gr)	CHF 16.-
Tortilla maison	CHF 8.-
Cocktail de crevette	CHF 10.-
Huitre nature ou au vinaigre d'échalotte	CHF 2.- pièce

BOUCHERIE ★ ÉPICERIE ★ TRAITEUR

ERARD

DEPUIS — 1985

Entrée chaude :

Quiche Lorraine	CHF 6.-
Quiche végétarienne	CHF 6.-
Velouté de légumes du moment	CHF 6.-
Soupe à l'oignon	CHF 5.-
Velouté Dubarry Nature (ou truffé)	CHF 6.- (9.-)

Apéritif et amuses bouche :

Bouchée de tartare du boucher (minimum 20 personnes)	Sur demande
Tartelette poulet guacamole (minimum 20 personnes)	Sur demande
Tartelette ratatouille, chorizo (minimum 20 personnes) Sur demande	
Tartelette béchamel lorraine (minimum 20 personnes)	Sur demande
Toast au saumon fumé ou gravlax (minimum 20 personnes)	Sur demande
Toast à la viande séchée maison (minimum 20 personnes)	Sur demande
Verrine de papet Vaudois (minimum 20 personnes)	Sur demande
Feuilleté aux lardons (minimum 20 personnes)	Sur demande
Tortilla végété (Riz, poivrons, gruyère) (minimum 20 personnes)	Sur demande
Plateau de charcuterie de la région apéro avec ou sans fromage	CHF 6.-
Croissant au jambon	CHF 2.50.-
Pâtés Vaudois	CHF 4.-

BOUCHERIE ★ ÉPICERIE ★ TRAITEUR

ERARD

DEPUIS — 1985

Plats principaux :

Papet Vaudois*	CHF 14.-
Choucroute garnie*	CHF 14.-
Jambon à l'os à l'ancienne	CHF 10.-
Bœuf Bourguignon	CHF 12.-
Poulet Basquaise	CHF 12.-
Emincé de poulet au curry	CHF 14.-
Poulet rôti (1KG500)	CHF 25.-
Cuisse de canard confite	CHF 16.-
Souris d'agneau au ratafia	CHF 30.-
Blanquette de veau à l'ancienne	CHF 12.-
Roastbeef, sauce tartare	CHF 18.-
Spaghetti bolognaise	CHF 12.-
Spaghetti napolitaine	CHF 12.-
Lasagne	CHF 12.-
Filet mignon de porc, sauce a choix en page 5	CHF 15.-
Rôti de veau dans l'épaule	CHF 16.-
Filet Wellington (Bœuf, veau ou porc)	SUR DEMANDE
Pot-au-feu	CHF 14.-
Rôti de porc dans le cou (250gr/pers), sauce a choix en page 5	CHF 8.-
Emincé de veau à la moutarde	CHF 16.-
Emincé de porc à la crème	CHF 14.-
Suprême de pintade	CHF 12.-
Caille farcie (Cèpes ou raisin cognac)	CHF 23.-
Carré de porc rôti, sauce a choix en page 3 (minimum 4 personnes)	CHF 12.-

BOUCHERIE ★ ÉPICERIE ★ TRAITEUR

ERARD

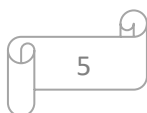
DEPUIS — 1985

Rôti de porc Vaudois, sauce a choix en page 5	CHF 10.-
Gigot d'agneau à l'ail	CHF 22.-
Gambas poêlées à l'ail ou au choix	CHF 12.-
Pavé de saumon, sauce a choix en page 5	CHF 12.-
Pavé de cabillaud, sauce a choix en page 5	CHF 12.-
Médaille de lotte, sauce a choix en page 5	CHF 16.-

***plat complet**

Sauces chaude maison :

Sauce au poivre	CHF 4.-
Sauce morilles	CHF 7.-
Sauce bordelaise	CHF 5.-
Sauce forestière	CHF 4.-
Sauce Normande	CHF 5.-
Jus à la truffe	CHF 7.-
Crème citronnée (poisson)	CHF 5.-
Crème américaine (poisson)	CHF 5.-
Crème dieppoise (poisson)	CHF 5.-
Sauce vierge (poisson)	CHF 5.-



BOUCHERIE ★ ÉPICERIE ★ TRAITEUR

ERARD

DEPUIS — 1985

Garniture à choix :

Gratin dauphinois	CHF 5.-
Pomme de terre grenaille confite	CHF 5.-
Écrasé de pomme de terre	CHF 4.-
Purée de pomme de terre	CHF 4.-
Riz pilaf ou créole	CHF 3.-
Risotto	CHF 4.-
Pâtes	CHF 3.-
Galette de rösti	CHF 5.-
Risotto de blé	CHF 4.-

Légumes à choix

Haricot vert	CHF 3.-
Fagot d'haricot (2 FAGOTS)	CHF 4.-
Carotte vichy	CHF 3.-
Ratatouille	CHF 3.-
Jardinière de légumes	CHF 3.-
Gratin de choux-fleurs	CHF 3.-
Butternut rôti	CHF 3.-

BOUCHERIE ★ ÉPICERIE ★ TRAITEUR

ERARD

DEPUIS — 1985

Fondue et grillade :

Fondue chinoise mixte (bœuf, cheval, poulet)

Bouillon

Riz

Sauces maison

200gr de viande 20.- par personne

300gr de viande 25.- par personne

Fondue bourguignonne mixte (Bœuf, cheval, poulet)

Graisse de coco

Pomme de terre confite

Sauce maison

200gr de viande 23.- par personne

300gr de viande 28.- par personne

Fondue bressanne :

Fondue bressanne panée 3 couleurs de dinde

Graisse de coco

Pomme de terre confite

Sauce maison (5 sortes)

200gr de viande 20.- par personne

300gr de viande 25.- par personne



BOUCHERIE ★ ÉPICERIE ★ TRAITEUR

ERARD

DEPUIS — 1985

Grillade party :

**Merguez, chipolata,
Brochette de bœuf aux poivres,
Brochette de poulet au curry,
Tranche de porc à l'ail
Salade de pomme de terre, salade d'haricot**

200gr de viande 20.- par personne

300gr de viande 25.- par personne


Prêts du grill


(Gaz par vos soins ou sur demande)


(Lavage de grill sur demande 80.-)




RÉSERVATIONS AU

 **+41 24 495 27 36**

 www.boucherie-erard.ch

 info@boucherie-erard.ch

 Avenue Centrale 45, 1885 Chesières

