

Liste de prix Party Service 2024

BOUCHERIE LORETAN



Entrées chaudes :

Potages par personne :

Soupe de printemps Julienne	CHF 3.00
Soupe au chalet	CHF 9.50
Pois jaunes avec Gnagi	CHF 9.50
Goulasch	CHF 13.00
Pot-au-feu	CHF 13.00

Entrées par personne :

Terrine campagnarde avec salade mêlée	CHF 12.00
Filets de saumon en pâte feuilletée avec salade mêlée	CHF 14.50
Terrine aux morilles avec salade mêlée	CHF 13.00

Buffet en entrée ou en plat principal :

à partir de 10/ 20 personnes

Il est possible d'empiler les plateaux dans les boîtes en polystyrène.

Le buffet peut également être composé individuellement en fonction de vos besoins.

Buffet rustique

à partir de 10 personnes

Jambon à l'os, saucisson, rôti froid, pâté maison, terrine, jambon cru et charcuterie

CHF 16.00

Buffet de fête

à partir de 20 personnes

Jambon arrière fumé, salami maison, jambon cru, lard sec, rosbif, coppa, pâté maison, terrine, saumon poché, saumon fumé et cocktail de crevettes

CHF 28.50

Spécialités maison d'Adrian

à partir de 10 personnes

Jambon arrière fumé, terrine, pâté, salami aux noix, rosbif, lyonnaise, lard cru et rôti froid

CHF 17.00

Dip avec sauces

Fr 6.50

Salade mêlée avec maïs et carottes (0.080g)

CHF 4.50

Buffet de salades au choix 5 sortes* (0.300g)

CHF 8.50

Buffet de salades au choix 3 sortes* (0.300g)

CHF 7.50

*Salades :

Pomme de terre, carottes, céleri, betterave, haricots, mexicaine, tomate-mozzarella, maïs et salade mêlée

Plats chauds :
à partir de 20 personnes

<p align="center">Plat fribourgeois</p> <p>Jambon à l'os, saucisson, lard fumé / langue salée, pommes de terre nature, choux</p> <p align="right">CHF 26.50</p>	<p align="center">Jambon doux au miel tiède</p> <p>Gratin dauphinois et haricots au beurre</p> <p align="right">CHF 23.00</p>	<p align="center">Jambon fumé dans le fumoir de campagne</p> <p>Saucisson et gratin dauphinois</p> <p align="right">CHF 19.00</p>
<p align="center">Carré de porc rôti au romarin</p> <p>Gratin dauphinois, carottes glacées et brocolis aux amandes (ou sauce aux bolets + CHF 2.00)</p> <p align="right">CHF 25.00</p>	<p align="center">Longe de veau glacée, sauce aux bolets</p> <p>Gratin dauphinois ou pommes duchesse et carottes et brocolis</p> <p align="right">CHF 36.50</p>	<p align="center">Rôti Suédois aux pruneaux, sauce aux pruneaux</p> <p>Gratin dauphinois, carottes glacées et brocolis aux amandes</p> <p align="right">CHF 22.00</p>
<p align="center">Rôti de porc, sauce aux champignons</p> <p>Gratin dauphinois, haricots au beurre et carottes glacées</p> <p align="right">CHF 20.50</p>	<p align="center">Rôti de boeuf lardé, sauce au vin rouge</p> <p>Purée de pomme de terre ou gratin dauphinois et haricots au beurre</p> <p align="right">CHF 27.00</p>	<p align="center">Riz Casimir, sauce curry</p> <p>Emincé de poulet, riz et fruits divers (ou de porc)</p> <p align="right">CHF 17.50</p>
<p align="center">Roastbeef, sauce aux morilles</p> <p>Gratin dauphinois ou pommes duchesse, brocolis et choux-fleur au four</p> <p align="right">CHF 38.00</p>	<p align="center">Gigot à la provençale</p> <p>Pommes de terre Savoyarde ou Gratin dauphinois, carottes glacées et haricots au beurre</p> <p align="right">CHF 26.50</p>	<p align="center">Menu de Bénichon</p> <p>disponible uniquement en saison</p> <p align="right">Fr 39.00</p>
<p align="center">Chili con carne</p> <p>Salade mêlée</p> <p align="right">CHF 16.50</p>	<p align="center">Lasagne</p> <p>Salade mêlée</p> <p align="right">CHF 16.50</p>	<p align="center">Spaghetti / Rigatoni</p> <p>3 sauces à choix * Salade mêlée</p> <p align="right">CHF 17.00</p>
<p align="center">1/2 Poulet grillé</p> <p>Riz et salade mêlée</p> <p align="right">CHF 16.50</p>	<p align="center">Divers garnitures:</p> <p>Gratin dauphinois CHF 6.00</p> <p>Haricots CHF 4.00</p> <p>Carottes et haricots CHF 4.00</p> <p>Fagot d'haricots CHF 6.50</p> <p>Riz CHF 3.00</p> <p>Baked Potatoes + Crème fraîche CHF 5.50</p>	<p align="center">Spaghetti / Rigatoni</p> <p>1 sauce au choix (sans salade)</p> <p>* Bolognaise CHF 15.00</p> <p>* Sauce tomate CHF 14.00</p> <p>* Sauce basilic CHF 14.00</p> <p>* Sauce carbonara CHF 14.00</p>

Nos fondues de viande :

Il est possible de louer des réchauds chinoise.

Chinoise coupée en lamelles Bœuf, porc, poulet, veau et selon la saison cerf et sanglier tendres > env. 250 gr. de viande CHF 15.00 à 18.00	Bressane Poulet, dinde et canard > env. 250 gr. de viande CHF 14.50 Poulet > env. 250 gr. de viande CHF 11.50	Sauces maison Cocktail, tartare, curry, chili et ail CHF 3.00 / sauce Riz CHF 3.00 Bouillon CHF 1.50
---	--	---

Nos desserts :

Salade de fruits CHF 9.50	Mousse au chocolat CHF 6.00	Mousse au Chocolat blanc CHF 6.00
---	---	---

Grillades pour votre fête de jardin à partir de 5 / 20 personnes :

Il est possible de louer un gril à gaz.

Grillades Party à partir de 5 personnes Steak de porc mariné, poitrine de poulet, tourbillons et petites brochettes chipolatas env. 250 gr. de viande CHF 12.00	Grillades bûcheron à partir de 5 personnes Steak de bœuf, steak de porc, cuisse de poulet, spare ribs, chipolatas et petits tourbillons env. 250 gr. de viande CHF 15.00
Grillades Royal à partir de 20 personnes Médaille de cerf, steak de veau, brochette Texas, boeuf, rack d'agneau, brochettes au poulet, steak de porc, suprême de poulet, petits tourbillons, crevettes- et brochettes de poisson marinées avec délicatesse env. 250 gr. de viande CHF 20.00	Pour nos amateurs de saucisses à partir de 5 personnes Tourbillons, saucisses à la moutarde, à la tomate et au basilic, à la truffe, aux herbes, au chili, au curry, au gibier et saucisses à rôtir mixtes Schübling env. 300 gr. de viande CHF 12.00

Gril à brochettes :

Il est possible de louer un gril à brochettes / un gril à rôtis.

Brochette royale pour grillades Bœuf, cerf, poulet, agneau, veau ou poisson / viande marinée env. 240 gr. de viande par personne CHF 28.00	Brochette de barbecue du chef (tout du filet) Bœuf, veau, porc, cerf et poisson, marinade avec pinceau et épices / viande à mariner soi-même env. 240 gr. de viande par personne CHF 38.00	Brochette de bûcheron Bœuf, poulet, porc et diverses saucisses cocktail / viande marinée env. 240 gr. de viande par personne CHF 18.00
Brochette de barbecue par beau temps Poulet, porc et diverses saucisses cocktail / viande marinée env. 240 gr. de viande par personne CHF 14.50	Brochette de barbecue pour enfants Poulet et saucisses cocktail avec dip ou légumes grillés / viande marinée env. 140 gr. de viande par enfant CHF 7.50	Gril à rôtir Rôti suédois 250g CHF 7.50 Roti du Lac 250g CHF 7.50 Rôti d'épaule 250g CHF 6.00 Rôti tzigane 250g CHF 7.50

Accompagnements

Légumes grillés, 100 gr. par personne	CHF 3.00
Boulettes végétales pour le gril, 100 gr. par personne	CHF 3.00
Sauces, par personne	CHF 3.00

Location du matériel :

Gril à gaz avec achat de marchandises	CHF 40.00	Gril à brochettes jusqu'à 30 pers.	CHF 45.00
Gril à gaz sans achat de marchandises	CHF 100.00	Gril à brochettes à partir de 31 pers.	CHF 1.50 / Pers.
Nettoyage	CHF 50.00	Loyer sans viande	CHF 60.00
		Nettoyage	CHF 35.00
Machine à hot-dogs avec achat	CHF 20.00	Bain-marie avec achat de marchandises	CHF 15.00
Machine à hot-dogs sans achat	CHF 40.00	Bain-marie sans achat de marchandises	CHF 30.00
Nettoyage	CHF 10.00		
Réchaud chinoise avec achat	CHF 15.00	Gril à rôtir grand avec achat de marchand.	CHF 40.00
Réchaud chinoise sans achat	CHF 35.00	Gril à rôtir grand sans achat de marchand.	CHF 80.00
(*Incl. 6 fourchettes, poêle et gaz)		Gril à rôtir petit avec achat de marchand.	CHF 30.00
Nettoyage par réchaud sale	CHF 15.00	Gril à rôtir petit sans achat de marchand.	CHF 60.00
		Nettoyage	CHF 15.00
Chauffe-assiettes	CHF 80.00	Personnel jour ouvrable	CHF 75.00
Gaz	CHF 12.00 / kg	Personnel le dimanche	CHF 95.00
Charbon de bois sur demande		Pour le service de livraison	CHF 2.50 / km

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

Enlèvement/livraison sans service du personnel

Veillez nous faire parvenir votre commande au moins 5 jours ouvrables avant la date de livraison ou d'enlèvement. Veuillez convenir à l'avance des enlèvements/livraisons le dimanche. Nous emballons la marchandise de manière à ce qu'elle soit sûre pour le transport et que vous puissiez la retirer pendant nos heures d'ouverture à la boucherie Loretan à Courtepin.

Traiteur avec service de personnel

Chaque événement est personnel, n'hésitez pas à nous appeler pour que nous puissions convenir d'un rendez-vous afin de discuter de vos besoins et de vos idées.

Si vous le souhaitez, nous vous soumettrons volontiers une offre sur mesure.

Si vous le souhaitez, nous pouvons mettre à votre disposition le personnel sur place à partir de 50 personnes (selon le taux d'occupation).

Prix

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, sans TVA de 2,6%*. Nous nous réservons le droit de modifier les prix et de les adapter.

Les prix indiqués sont des prix indicatifs et peuvent varier en fonction du nombre de personnes et des conditions locales. Conditions de paiement : par carte ou en espèces.

Annulation

Manifestation entière : au moins 14 jours avant. Dans le cas contraire, nous nous réservons le droit de facturer 30% du montant de l'offre.

Changement du nombre de personnes : gratuit jusqu'à 5 jours avant l'événement. Dans le cas contraire, le nombre total de personnes inscrites sera facturé.

Matériel

Dans le cas d'un catering, nous mettons également du matériel à votre disposition. Il vous incombe de restituer le matériel complet et non endommagé après l'événement. En cas de perte et/ou d'éventuels dommages, nous nous permettons de facturer les frais correspondant à la valeur d'achat.

Si vous n'avez pas la possibilité de nettoyer les boîtes chauffantes, nous vous prions de nous le faire savoir. Le prix du nettoyage des boîtes chauffantes s'élève à un forfait de CHF 10.00 plus CHF 5.00 par unité.

Demandes par e-mail

En cas de demande par e-mail, nous vous prions de nous faire parvenir impérativement les informations suivantes :
→ nom du donneur d'ordre, y compris le numéro de téléphone, la date souhaitée pour l'événement & le nombre de personnes, vos souhaits & vos idées.

*(avec service du personnel 8,1%)