



*« L'enfance, c'est de croire qu'avec le sapin de Noël
et trois flocons de neige toute la Terre est changée. »*

★ **NOEL 25 DECEMBRE**

Un moment agréable autour d'une bonne table...
Demandez nos propositions...

★ **NOUVEL AN**

Commencez l'année avec une table de fête...
Réservez votre table...

★ **NOS HORAIRES POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE**

Fermé : 21 au 24 décembre

Ouvert : 25 décembre à midi

26 décembre à midi et le soir

27 décembre à midi

Fermé : 28 décembre au 31 décembre

Ouvert : 1^{er} janvier à midi

2 janvier à midi et le soir

3 janvier à midi



CH-2950 Courgenay

Tel +41 32 471 11 21

info@boeuf-courgenay.ch

www.boeuf-courgenay.ch



*« L'enfance, c'est de croire qu'avec le sapin de Noël
et trois flocons de neige toute la terre est changée. »*

LE MENU NOËL

La terrine de canard Maison
Quelques crudités d'hiver – Airelles confites

Le suprême de volaille du pays farcie
Quelques petits légumes fermiers
Timbale de pommes de terre gratinée

La création de douceurs et gourmandises

Menu complet CHF 40.00

Inclus 2.5 % TVA



*« Il ne faut pas chercher à rajouter des années à la vie,
mais plutôt essayer de rajouter de la vie à ses années. »*

Oscar Wilde, écrivain

LE MENU DU NOUVEL AN

La terrine des Princes Évêques et mousse de truite fumée
Noble mariage de saveurs à l'idée du chef

Steak de veau fermier grillée
Sauce aux morilles
Quelques petits légumes fermiers
Timbale de pomme terre gratiné

Création de Douceurs & Gourmandises du Nouvel An

Menu complet CHF 48.00

Inclus 2.5 % TVA

SERVICE TRAITEUR...
LA CUISINE DU BŒUF SUR VOTRE TABLE...



Esther et Markus Mettler
7, rue de l'Église
CH-2950 Courgenay
Tel +41 32 471 11 21

info@boeuf-courgenay.ch
www.boeuf-courgenay.ch

| | | |
|--|-------------------|---|
| Délai de réservation pour 24 déc. | Lundi 21 décembre | Réceptions des plats 17h00 - 19h30 |
| Délai de réservation pour 25 déc. | Lundi 21 décembre | Réceptions des plats 11h30 - 13h00 |
| Délai de réservation pour 31 déc. | Lundi 28 décembre | Réceptions des plats 17h00 - 19h30 |
| Délai de réservation pour 1 ^{er} jan. | Lundi 28 décembre | Réceptions des plats 11h30 - 13h00 |

LES ENTRÉES :

| | |
|---|-----------|
| Carpaccio de saumon sauvage d'Ecosse mariné à ma façon Bouquet salades – Crudités de saison – Vinaigrette limettes | Fr. 16.00 |
| La terrine des Princes Évêques et mousse de truite fumée Bouquet salades – Crudités de saison – Aïnelles confites | Fr. 14.00 |
| Mi - cuit de foie gras de canard Maison Chutney aux agrumes et fruits exotiques | Fr. 20.00 |

EN SUITE :

| | |
|---|-----------|
| Suprême de volaille farcie à la mousse aux morilles Champignons des bois – Petits légumes d'hiver – Spätzli Maison | Fr. 28.00 |
| Steak de veau fermier du pays grillée – Champignons des bois Petits légumes d'hiver – Timbale de pomme de terre gratinée | Fr. 35.00 |
| Tartare de Bœuf Pommes frites – Toast beurre CH Portion 180g | Fr. 24.00 |

DOUCEURS

| | |
|--|----------|
| Le délice au chocolat et fruits frais exotiques Coulis de la fruits passion | Fr. 9.00 |
| La Mousse à l'orange et pain d'épices « Maison » Coulis de baies rouges | Fr. 6.00 |

Tous les prix en francs suisse inclus 2.5% TVA



中国涮制菜肴 LA FONDUE CHINOISE

Viandes fraîches :

Bœuf, veau et volaille, coupées à la main

Poisson et crevettes selon arrivage :

Variation de fruits frais exotiques

5 Sauces maisons

Garnitures chinoises frites :

Crevettes panées, Samosas, Rouleaux printemps

Bouillon de poule et vermicelles

Notre véritable riz poêlé à la Chinoise

Prix du Fondue chinoise par personne

Viande & poisson

Fr. 38.00

Sans poisson

Fr. 34.00

Tous les prix en francs suisse inclus 2.5% TVA



