



*« 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<sup>er</sup> 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](mailto:info@boeuf-courgenay.ch)  
[www.boeuf-courgenay.ch](http://www.boeuf-courgenay.ch)

Délai de réservation pour 24 déc.	Lundi 21 décembre	Réceptions des plats <b>17h00 - 19h30</b>
Délai de réservation pour 25 déc.	Lundi 21 décembre	Réceptions des plats <b>11h30 - 13h00</b>
Délai de réservation pour 31 déc.	Lundi 28 décembre	Réceptions des plats <b>17h00 - 19h30</b>
Délai de réservation pour 1 <sup>er</sup> jan.	Lundi 28 décembre	Réceptions des plats <b>11h30 - 13h00</b>

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 – Aïelles 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 mousse 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

